

## 『ミールタイム』×キング醸造 糖質オフのコラボ商品を3/1（火）より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、キング醸造株式会社（代表取締役社長 大西浩介 以下、キング醸造）の「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用した商品を3月1日（火）より『ミールタイム』にて発売いたします。

この度『ミールタイム』にて、キング醸造とコラボした商品「鶏のさっぱり煮セット」を発売いたします。

本商品は、主菜の「鶏のさっぱり煮」に「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用しました。肉厚な鶏肉にさっぱりとした甘酢あんが絡み、だしのうま味がプラスされた一品です。通常の調味酢を使用した場合※1に比べ、約13%糖質をカットしました。

令和元年の国民健康・栄養調査では男性の19.7%、女性の10.8%が「糖尿病が強く疑われる」と判定※2され、2009年以降でもっとも高い数値を示しています。当社は本商品を通して、糖尿病の一次予防、二次予防を推進してまいります。

### 【商品詳細】

■発 売 日：2022年3月1日（火）

■価 格：598円（税込）

■商 品 名：鶏のさっぱり煮セット

■U R L：<https://www.mealtime.jp/shop/items/57-007>

■栄養成分：1食あたり（204g）

エネルギー	215kcal	たんぱく質	12.9g
脂質	10.5g	炭水化物	17.6g
糖質	14.1g	食物繊維	3.5g
食塩相当量	1.9g		



### 【「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」の特徴】

人工甘味料不使用で、昆布のうま味でまろやかに仕上げた、そのまま使える合わせ酢です。糖尿病等で糖質制限のある方にも、酢の物やちらし寿司をはじめ、サラダやカルパッチョ等の様々な料理に使用できるため、安心してお召し上がりいただけます。

<https://hinode-mirin.co.jp/zero-series/>

※1 日本食品標準成分表 2015年版（七訂） 甘酢を使用した場合の栄養価と同量比較

※2 「令和元年国民栄養・健康調査」より「糖尿病が強く疑われる者」の状況

### 【本件に関するお問い合わせ】

**株式会社ファンデリー** MFD 事業部バリューイノベーションG 管理栄養士 福原 瑞香

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：[info@mealtime.jp](mailto:info@mealtime.jp)

■顔の見える栄養士『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>