

『ミールタイム』×森永乳業 クラフト 100%パルメザンチーズ コラボ商品を9/1（木）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、通常のチーズケーキに比べ、カルシウムが約2倍のチーズムースケーキを9月1日（木）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、森永乳業株式会社（代表取締役社長 大貫陽一）の「クラフト 100%パルメザンチーズ」を使用したコラボ商品を発売いたします。

本商品は、中層部のチーズムースとトッピングに「クラフト 100%パルメザンチーズ」を使用しました。あまおう苺ソースの甘酸っぱさとチーズムースの濃厚さが相性抜群の商品です。通常のチーズケーキ※1に比べカルシウムを約2倍摂ることができます。

カルシウム不足は骨粗鬆症につながりやすく、女性は男性より約3倍※2 患者数が多いと言われています。また 65～74歳女性のカルシウム摂取量は不足※3 しています。当社は本商品を通して、骨粗鬆症の一次予防を推進してまいります。

※1 「日本食品標準成分表 2020年版（八訂）」バイクドチーズケーキ ※2 骨粗鬆症の予防と治療ガイドライン 2015年版

※3 「令和元年国民健康・栄養調査」65～74歳女性のカルシウム摂取量と「日本人の食事摂取基準（2020年版）」の推奨量を比較

【商品詳細】

■発売日：2022年9月1日（木）

■価格：648円（税込）

■商品名：あまおう苺ソース入りチーズムースケーキ（2個入り）

■URL：<https://www.mealtime.jp/shop/items/59-149>

■栄養成分：1個（31g）あたり

エネルギー	79kcal	たんぱく質	17.3g
脂質	5.0g	炭水化物	6.4g
食塩相当量	0.2g	カルシウム	35mg



【「クラフト 100%パルメザンチーズ」の特徴】

毎食ひとふり約5gを足すと1日の不足分※4のカルシウムを補うことができ※5、毎日の手軽なカルシウム補給“カル足し”にぴったりの商品です。また、保存料・セルロース不使用で、100%ナチュラルパルメザンチーズのため、チーズそのもののおいしさが味わえます。

※4 約170mg。「日本人の食事摂取基準（2020年版）策定検討会」報告書 厚生労働省平成30年国民健康・栄養調査結果の概要「栄養素等摂取量の調査結果」の数値から算出。

※5 クラフトパルメザンのカルシウム値72mg（1食5gあたり）より算出

【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 原田侑奈

TEL：03-5249-5125 FAX：03-5249-0606 E-mail：info@mealtime.jp

■数値改善を実現させる『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp/>