

亀田製菓「植物性乳酸菌 K-1」を使用したコラボ商品 『ミールタイム』で3/1（水）より発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、亀田製菓株式会社（代表取締役社長 COO 高木 政紀以下、亀田製菓）の「植物性乳酸菌 K-1」を使用した商品を3月1日（水）より『ミールタイム』にて発売いたします。

この度、亀田製菓の「植物性乳酸菌 K-1」とコラボした新商品「ハンバーグと野菜の和風ソースがけ」、「野菜添えポークキーマカレー」を発売します。「植物性乳酸菌 K-1」は、耐熱性が高くソースなどに混ぜて活用でき、味・品質に影響を与えにくいことが特徴です。また約1gで1,000億個の乳酸菌が摂れるため、少量で手軽に多くの乳酸菌を摂ることができます。

■商品情報

発売日時：2023年3月1日（水）

価 格：各 648円（税込）



商品名：『ハンバーグと野菜の和風ソースがけ』

商品紹介：<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-018>

栄養成分：1食（207g）あたり

エネルギー 228kcal

たんぱく質 12.9g

脂質 11.0g

炭水化物 20.9g

食塩相当量 1.9g

乳酸菌：1,100億個※

※製造時に配合



『野菜添えポークキーマカレー』

<https://www.mealtime.jp/shop/items/61-048>

1食（204g）あたり

エネルギー 259kcal

たんぱく質 12.9g

脂質 13.2g

炭水化物 22.3g

食塩相当量 1.3g

1,200億個※

【「植物性乳酸菌 K-1」の特徴】

お米由来の「植物性乳酸菌 K-1」は、胃や腸など消化管で分解されずに便通・便性の改善や肌状態の向上（ニキビや肌のキメ改善）などに役立つ、からだの中で活躍する乳酸菌です。<https://www.kameda-okome.com>

【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/>