

キング醸造「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用したコラボ商品『ミールタイム』にて9/1（金）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 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用した商品を9月1日（金）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、キング醸造とのコラボ商品「甘辛牛肉とキャベツの柚子胡椒炒め」を発売します。本商品は、主菜の「甘辛牛肉」に「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用しました。しっかりと柔らかい牛肉に自然な甘みとコクをプラスした一品です。牛肉の煮もの^{※1}と比べ、糖質を約41%カットしています。

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：2023年9月1日（金）

■価格：648円（税込）

■商品名：甘辛牛肉とキャベツの柚子胡椒炒め

■URL：<https://www.mealtime.jp/shop/items/63-054>

■栄養成分：1食あたり（196g）

エネルギー	275kcal	たんぱく質	13.6g
脂質	11.6g	炭水化物	27.9g
糖質	23.4g	食物繊維	4.5g
食塩相当量	1.7g		



【「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」の特徴】

みりんのように甘みとコクを与える糖質ゼロ^{※3}の調味料です。煮物やつゆ・たれなど、いつものメニューを手軽に美味しく糖質カット出来ます。植物由来の甘味料を使用し、酸味料、保存料は一切使用しておりません。アルコールを含むので食材に味が浸透しやすく、均一に仕上がります。

また、本商品は管理栄養士96%が推奨する商品^{※4}です。

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



※1 ひと目でわかる糖質量事典「牛肉とごぼうの煮もの」と同量比較

※2 「令和元年国民健康・健康調査」より「糖尿病が強く疑われる者」の割合

※3 食品表示基準に基づき、100mlあたり糖質0.5g未満を0と表示

※4 評価方法：管理栄養士におけるアンケート調査（2020年9月）、アンケート回答者：関東・関西 医療機関225施設/管理栄養士各1名、質問：カロリーや糖質を控えながらおいしく調理したい方へ「甘みとコクの糖質ゼロ」をおすすめしたいですか？、結果：管理栄養士96%が「はい」と回答、評価商品：甘みとコクの糖質ゼロ400ml、調査機関：株式会社ファンデリー

【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/>