

全国いちご選手権で2年連続優勝の「あまりん」を使用した ヘルシースイーツを『ミールタイム』にて3/1発売開始

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、埼玉県オリジナル品種である「あまりん」を使用したヘルシー食スイーツを3/1（金）より『ミールタイム』にて発売いたします。

『ミールタイム』は、糖尿病や高血圧等、食事療法を必要とされる方でも安心してお召し上がりいただけるよう、栄養価を調整した商品を販売しています。

この度、埼玉県産の高級いちご「あまりん」を使用した『超絶！あまりんのムース』を3月1日（金）より発売いたします。「あまりん」は【お客様が選ぶ！！全国いちご選手権】で2年連続優勝しているいちごで、糖度が高く酸度が控えめな品種です。埼玉県オリジナルいちご品種として生産量が少なく、少量しか出回っていない“幻の苺”ともいわれています。本商品は「あまりん」本来の甘みを感じていただけるよう、カットした果肉をふんだんにトッピングし、ペースト状にした果肉をムース層に使用しています。また、砂糖の代わりにサラヤ株式会社（代表取締役社長 更家悠介）の植物由来甘味料「ラカントホワイト」を使用することで、エネルギーを約26%カット※し、1個あたり79kcalに抑えました。

今後も『ミールタイム』は、「スイーツを食べたいけれどエネルギーが気になる」方に魅力的な商品を提案してまいります。

※日本食品標準成分表 2020年版（八訂）「車糖 上白糖」と同量比較

■商品情報

商品名：超絶！あまりんのムース（2個入り）

発売日：2024年3月1日（金）

価格：988円（税込）

栄養成分：1食（105g）あたり

エネルギー	79kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	5.0g
炭水化物	14.5g
糖質	13.5g
食物繊維	1.0g
食塩相当量	0.0g



植物由来原料 100%
「ラカントホワイト」使用



あまりん



宇田川さん・井上さん

生産者の宇田川さんと井上さんは、おいしいいちごを作るため土づくりに力を入れています。オリジナルの自然由来のぼかし肥料（有機肥料）を多く入れることで濃厚な旨味を引き出せるようにしています。また、最高に甘い状態で出荷するために、完全に熟してから収穫、即日出荷をしています。

「あまりん」は他のいちごにはない、強烈な甘さが特長です。食べた瞬間甘さと香りが口いっぱいに広がります。埼玉県産の高級品種「あまりん」をぜひお楽しみください。

【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 深沢和礼

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>