

医療機関の栄養士が推奨する『Mealタイム』おせち 国産食材のみを使用し、栄養成分を調整した4種を9/1発売 ～国内唯一、栄養士による食事相談サポート付き～

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐 以下、当社）は、厳選した国産食材のみを使用し、栄養価を調整した「私のおせち（ヘルシータイプ）」2種と「私のおせち（低たんぱくタイプ）」2種を9月1日（日）より『Mealタイム』にて発売いたします。

この度、厳選した36～37品目の国産食材※1を盛り込んだMealタイム「私のおせち」を発売いたします。

ヘルシータイプは、糖尿病や脂質異常症の方向けにエネルギーと塩分を調整、低たんぱくタイプは、腎臓病の方向けにたんぱく質と塩分を調整しました。全国の医療機関で活躍する管理栄養士25名の先生から「食べきりサイズで、食事制限されている方が安心して食べられる」「見た目が豪華で冷凍とは思えないクオリティ」「減塩であることに驚き」など好評のお声を多数いただいております。

今年は例年の定番おせちに加え、和洋折衷のバラエティ豊かな品目がお楽しみいただける響輝（ひびき）と耀弥（かぐや）も加わりました。

また、本商品ご購入者はオプションサービスとして、管理栄養士・栄養士による「食事相談サポート」が受けられます。数多くの生活習慣病患者の血液検査結果を改善してきた当社のノウハウを活かし、食事相談や食事提案を行います。当社は本商品を通して、栄養バランスが偏りがちになる年始のお食事をサポートしてまいります。

※1 調味料、香辛料は除く

【商品詳細】

■発売日：2024年9月1日（日）【特設サイト <https://www.mealtime.jp/osechi2025>】

『私のおせち（ヘルシータイプ）』

新発売



① 響輝（ひびき）

13,612円（税込14,700円）

栄養成分※2

エネルギー	517kcal
塩分	5.9g



② 叶芽（かなめ）

9,908円（税込10,700円）

栄養成分※2

エネルギー	595kcal
塩分	5.6g

『私のおせち（低たんぱくタイプ）』

新発売



① 耀弥（かぐや）

13,612円（税込14,700円）

栄養成分※2

たんぱく質	35.5g
塩分	5.4g



② 縁志（えにし）

9,908円（税込10,700円）

栄養成分※2

たんぱく質	33.3g
塩分	4.8g

※2 各1セットあたり

■医療機関に勤務する管理栄養士の推奨コメント



隠岐島前病院
朝鍋 けいと 先生

一般的なおせちと見劣りしない見た目の豪華さで食べる前からワクワクしました。塩分制限とは思えない程しっかりと味がついており、全体的に満足感ありました。



海南病院
伊藤 友香 先生

塩分が控えめにも関わらず、しっかりと味が入っていて美味しかったです。また、おかずごとで味にメリハリがあって食べやすいです。



上白根病院
唐木 由喜 先生

自然解凍でも美味しく食べられました。特に魚や肉は食感も良く、冷凍感を感じません。素材は良いものを使用しているのが感じられます。味付もしっかりしていて美味しかったです。



福岡大学西新病院
齊藤 ちづる 先生

外装も蓋を開けた時とても美しく、お正月らしさがあります。味や盛り付けが上品で、薄味なのに非常に美味しく、感動しました！



雄勝中央病院
佐々木 英乃 先生

食事制限しているけれどお正月は豪華なおせちを食べたいという方も安心して召し上がれます。



平病院
島本 恭子 先生

おせちを基本に市販の食べたいお料理を少し取り合わせたら上手な減塩に繋がります。



仙台赤十字病院
鈴木 真実 先生

しっかりと味付けされているにも関わらず、減塩であることに驚きました。”治療食“であることを忘れるほどです。患者様も満足いただけると思います。



湘南藤沢徳洲会病院
高橋 敬子 先生

食べ切りサイズなので、食事制限されている方が安心して食べられる”おせち”です。



市立池田病院
田中 芳子 先生

おせちらしく、特別感のあるお品々でヘルシータイプ・低たんぱくタイプのどちらも美味しかったです。おめでたいお正月にぴったりの商品だと思いました。



泉大津市立病院
佃 暁子先生

エネルギー・たんぱく質などが調整され、しかも100%国産食材。



長吉総合病院
中田 真帆先生

食事制限があっっておせちをなかなか楽しめない方におすすめです。家族と一緒に食べられるので、初めてミールタイムの商品を食べるきっかけとしていいのではないかと思います。



摂津ひかり病院
中野 佳菜先生

美味しく食べられ、味もしっかりしているため食べやすい内容だと思いました。普通のおせちと比べても見劣りせず、満足感もありました。



製鉄記念八幡病院
増田 圭子先生

栄養成分表示の掲載があり、安心なのでご紹介しやすいです。



名張市立病院
松本 優子先生

塩分が制限されていて安心してお召し上がりいただけます。



神奈川病院
三原 鳳華先生

味と質に満足感があり、お正月に色々考えずに美味しいものを食べられることは嬉しいです。



山梨厚生病院
村松 絹恵先生

減塩への対応ながら、だしや酢の酸味、甘露煮等の甘さ加減も丁度良いと感じました。様々な味付けを堪能することができました。



大阪府済生会泉尾病院
餅 康樹先生

出汁の風味・辛み・酸味を上手に組み合わせ、『この料理の味はこうあって欲しい』を減塩ながらしっかりと再現出来ています。



細木病院
森光 友哉先生

低たんぱくタイプは豪華さを損ねることなく、低たんぱくを実現されており感動しました。腎機能が低下している患者様にもオススメしたいと思います。



川崎幸病院
森山 奈緒子 先生

見た目が華やかでお正月気分を盛り上げてくれます。味も美味しく、手の込んだ色々な種類の料理が食べれて楽しいお正月になりそうです。



大和中央病院
山岸 千賀子 先生

見た目も豪華で味も美味しい。糖尿病や腎臓病の方でもおせちを楽しめます。



東邦大学医療センター大橋病院
山口 紗也香 先生

食事制限があっても、安心しておせちでお正月を感じられるのがいいですね。



東京慈恵会医科大学附属病院
吉田 和代 先生

彩りがよく、華やかな見た目で普通のおせちと変わらないと思いました。量も丁度良く、味の満足感もありました。



平塚共済病院
吉田 勉 先生

見た目が豪華で、味も美味しかったです。解凍しても水っぽさや、食感の変化がほとんどなく、冷凍とは思えないクオリティーでした。



牧港中央病院
與那嶺 美沙紀 先生

それぞれ味のメリハリがあってどれも美味しくいただきました。国産食材で安心かつ美味しく満足できるおせちだと思います。



沼津勝和クリニック
和田 裕美 先生

盛付が美しいです。そして食べてみて、お味の良さに治療食という事を忘れず。

【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 大浦 あかね

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/>