

キング醸造「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」使用 ヘルシー食おかずを『ミールタイム』にて9/1発売開始

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、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9/1（日）より『ミールタイム』にて発売いたします。

キング醸造「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用した『豆腐と鶏肉のみぞれあんかけ』を9月1日（日）より発売いたします。「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」はみりんのように甘みとコクを与える糖質ゼロ^{※1}の調味料です。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。そのため、煮物など手軽に美味しく糖質カットできます。

本商品は主菜の豆腐と鶏肉のみぞれ煮に「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用しました。砂糖の使用量を大きく抑えつつも、自然な甘味と味の奥行きが楽しめる一品です。通常のみりんの代わりに「日の出 甘みとコクの糖質ゼロ」を使用することで、エネルギーを約65%カット^{※2}しています。

今後も『ミールタイム』は、エネルギーや糖質が気になる方に魅力的な商品を提案してまいります。

※1 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

※2 日本食品標準成分表2020年版（八訂）「本みりん」と同量比較

■商品情報

商品名：豆腐と鶏肉のみぞれあんかけ

発売日：2024年9月1日（日）

価格：554円（税込598円）

栄養成分：1食（235g）あたり

エネルギー	250kcal
たんぱく質	15.8g
脂質	12.0g
炭水化物	18.4g
糖質	14.7g
食物繊維	3.7g
食塩相当量	1.6g



「日の出 甘みとコク
糖質ゼロ」使用



【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

■栄養士がいる安心感『ミールタイム』 <https://www.mealtime.jp>