

## キング醸造「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」使用 ヘルシー食おかずを『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、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 便利なお酢糖質ゼロ」を使用した商品を3/1（土）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 便利なお酢糖質ゼロ」を使用した『鶏もも肉の甘酢だれ』を3月1日（土）より発売いたします。「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」は昆布の旨みを利かせた、そのまま使える糖質ゼロ※1の合わせ酢です。植物由来の甘味料を使用し、保存料は一切使用しておりません。エネルギーや糖質制限のある方にも、酢の物やピクルス、マリネなど、1本でさまざまな料理を簡単に作ることができます。

本商品は主菜の鶏もも肉の甘酢だれに「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用しました。砂糖の使用量を大きく抑えつつも、自然な甘味と酸味に、鶏もも肉のコクが相まった一品です。また、通常のお酢の代わりに「日の出 便利なお酢糖質ゼロ」を使用することで、エネルギーを約74%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）「穀物酢」と同量比較

### ■商品情報

商 品 名：鶏もも肉の甘酢だれ

発 売 日：2025 年 3 月 1 日（土）

価 格：579 円（税込 625 円）

栄養成分：1 食（185g）あたり

エネルギー	212kcal
たんぱく質	14.9g
脂質	10.6g
炭水化物	13.9g
糖質	11.0g
食物繊維	2.9g
食塩相当量	1.9g



「日の出 便利なお酢  
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部 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>