

はじめに

炎症性腸疾患（Inflammatory Bowel Disease、以下「IBD」）は、腸を中心とする消化管粘膜に炎症が生じる疾患で、10～20代の若年層で比較的多く発症することが知られています。IBD患者さんの体調管理には日々の食事のケアが必要なため、旅先でのお食事選びやお土産選びに悩むことが多くあります。

旅先での楽しみのひとつが、その土地ならではの美味しい「お土産」。旅の思い出に選ぶのも、家族や友人、職場の人からもらうのも楽しいお土産ですが、IBD患者さんは栄養成分や原材料が気になってしまい、お土産を楽しめないことも。また、IBD患者さんの家族や友人、職場の人、IBD患者さんへのお土産選びに悩むことがあります。

そこで、武田薬品工業株式会社は、東京医科大学病院 栄養管理科 宮澤 靖 先生の監修のもと、IBD患者さんや周囲の人の“お土産選び”をサポートするために、全国47都道府県の企業にご協力いただき「IBDream（アイ・ビー・ドリーム）お土産図鑑」を制作いたしました。

「IBDreamお土産図鑑（愛知県）」では、愛知県のお土産の脂質などの栄養成分情報や原材料情報、小分けにして食べる際の参考目安量をまとめて記載しています。
なお、「お土産のトリビア」に記載の内容は、各企業よりいただいたコメントを掲載しております。

愛知県のお土産を見て、何を食べようかなとワクワクした気分を味わったり、あの人はどんなお土産を喜んでくれるかなと想いを馳せてみたり、ぜひ本図鑑を見ながら旅先での“食”の楽しみを探してみてください。

最後に、本図鑑が皆さまのお役に立つことを心より願っています。

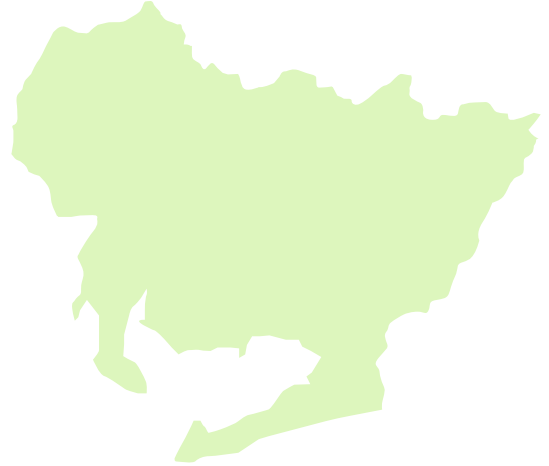
難病情報センター、潰瘍性大腸炎, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/62>
難病情報センター、クローン病, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

発行：武田薬品工業株式会社
監修：東京医科大学病院 栄養管理科 宮澤靖先生
トリビアイラスト：カメダさん

愛知県のお土産

愛知県は海や山、そして歴史があり、大都会名古屋をはじめ見どころがたくさんあります。食文化、味噌・醤油・みりんなどの醸造文化が根づいており、煮豆味噌を使った「煮込みうどん」や「味噌おでん」、「味噌かつ」などが代表的な郷土料理です。また、「ひつまぶし」や「きしめん」、「小倉トースト」などご当地グルメも豊富です。

*出典：【公式】愛知県の観光サイトAichi Now
<https://www.aichi-now.jp/>



愛知県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 8,489人



クローン病 ……3,293人

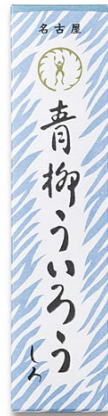


*出典：厚生労働省 衛生行政報告例 (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInfId=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

青柳ういろう しろ

(株式会社青柳総本家)

米粉が主原料の和菓子で米粉の風味がほのかに口に広がる昔ながらのやさしいお味のういろうです。ういろう作りに最適な細かさに挽いた国産の米粉が、もちりとやさしい食感を生みます。



脂質5g以内の
目安量
1/3個

栄養成分 1個 (170g) 当たり	
エネルギー	332 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂質	0.5 g
炭水化物	78.9 g
食塩相当量	0.05 g
ナトリウム	17m g
水分	87.7 g

内容量：2個 (170g×2)

原材料名：砂糖(国内製造)、米粉、小麦澱粉／グリシン、pH調整剤

※不溶性食物繊維を豊富に含む原材料が含まれるため、脂質5g以内よりも少ない量を目安量として記載しています。

※本商品は不溶性食物繊維を含みます。体質により合わない場合や、ご自身の病状、治療内容によって必要な食事制限の程度は異なりますので、過去にこれらの成分を含む商品で症状が悪化されたことがある方は、摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※食物繊維が豊富な食品は、通常は腸の健康に良いとされています。しかし、IBD患者さんの中には食物繊維に敏感な人もいます。特に急性の症状がある場合、食物繊維が過剰な場合は症状を悪化させる可能性があります。摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

アレルギー関連情報

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
小麦

★お土産のトリビア★

昭和39年(1964年)の東海道新幹線開通と同時に全列車内で“青柳ういろう”の車内販売を開始し、高度成長期とともに名古屋のういろうは、瞬く間に全国的に有名になりました。

鬼まんじゅう

(有限会社吉芋)

一般の鬼まんじゅうと比べ、お芋を細かくカットして生地に入れることによりどこを食べてもお芋の風味を感じられるさつま芋菓子専門店ならではの一品です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個当たり	
エネルギー	116 kcal
たんぱく質	1.2 g
脂質	0.4 g
炭水化物	26.9 g
食塩相当量 (推定値)	0.1 g

内容量：2個入り

原材料名：さつまいも(国産)、砂糖、小麦粉、食塩/着色料(クチナシ)、(一部に小麦を含む)

※本商品は不溶性食物繊維を含みます。体質により合わない場合や、ご自身の病状、治療内容によって必要な食事制限の程度は異なりますので、過去にこれらの成分を含む商品で症状が悪化されたことがある方は、摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※食物繊維が豊富な食品は、通常は腸の健康に良いとされています。しかし、IBD患者さんの中には食物繊維に敏感な人もいます。特に急性の症状がある場合、食物繊維が過剰な場合は症状を悪化させる可能性があります。摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

アレルギー関連情報

小麦



★お土産のトリビア

角切りのサツマイモの角が突き出て見える形状が、鬼のツノや金棒をイメージさせたことから「鬼まんじゅう」と称されるようになったというのが定説です。

※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報はパッケージまたは公式HPにてご確認ください。 公式HP：https://www.kichiimo.com

ゆかり 黄金缶

(株式会社坂角総本舗)

江戸時代の製法に由来する匠の技で焼き上げまで手間ひま七日以上。坂角の真髄、元祖海老せんべいです。

名古屋土産として皆様に親しんでいただくため、ゆかり黄金缶は名古屋城の鯨にあやかり、黄金色に輝く缶で名古屋らしい華やかなイメージを表現しています。



脂質5g以内の
目安量

9枚

栄養成分表示 (1枚当たり)	
エネルギー	21 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.1 g
炭水化物	3.4 g
食塩相当量	0.2 g
カルシウム	17 mg

内容量：10枚入り

原材料名：えび(輸入、国産)、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部にえび・小麦を含む)

※本商品は不溶性食物繊維を含みます。体質により合わない場合や、ご自身の病状、治療内容によって必要な食事制限の程度は異なりますので、過去にこれらの成分を含む商品で症状が悪化されたことがある方は、摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

※食物繊維が豊富な食品は、通常は腸の健康に良いとされています。しかし、IBD患者さんの中には食物繊維に敏感な人もいます。特に急性の症状がある場合、食物繊維が過剰な場合は症状を悪化させる可能性があります。摂取の前に必ず主治医や管理栄養士に相談してください。

アレルギー関連情報

特定原材料等
えび、小麦



★お土産のトリビア

ご縁の「縁」と書いて「ゆかり」と読みます。贈り物で人と人をご縁でつなぐお手伝いができたら、という想いから名付けられました。ゆかり黄金缶お買い上げ1缶につき5円(ご縁)を、名古屋城の復元に寄附しています。

※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報はパッケージまたは公式HPにてご確認ください。 公式HP：https://www.bankaku.co.jp/shop/default.aspx

