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、職場の人も、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（香川県）」では、香川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。

香川県のお土産を見て、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

香川県のお土産

香川県には、金刀比羅宮や栗林公園、小豆島や瀬戸内海の島々と小さな面積ながら魅力的な観光スポットが数多くあります。そして“うどん県”の名を冠する通り、県内各地で定番の「かけうどん」、「釜玉うどん」、「肉うどん」に加えバラエティ豊かで個性的なうどんやサイドメニューが楽しめます。鳥の骨付きもも肉を1本まるごとふっくらと焼き上げたご当地グルメ「骨付鳥」、小豆島の「オリーブ」、瀬戸内海の海鮮なども人気です。

*出典：うどん県旅ネット: 香川県観光協会公式サイト
https://www.my-kagawa.jp/

香川県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,052人
クローン病 …… 402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）

かまどパイ

（株式会社名物かまど）

一折一折丹念に折り上げたパイをバターの香り豊かに焼き上げました。

脂質5g以内の目安量
3/4枚

栄養成分 1枚（21g）あたり	
エネルギー	114 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	6.4 g
炭水化物	12.8 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：10枚

原材料名：小麦粉（国内製造）、グラニュー糖、バター、マーガリン（大豆を含む）、卵、くるみ

※本商品は動物性脂肪、 n-6系油脂、牛乳（乳成分）、でんぷん由来/その他の糖、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。
※くるみは難消化性食品のため、摂取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・乳成分・卵・くるみ・大豆

※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にてご確認いただけます。 公式HP：https://kamado.co.jp/

観音寺

（有限会社白栄堂）

観音寺市は古くから市場として発達し大同二年弘法大師が神宮寺（現観音寺）に観音像を奉納されてから観音寺と地名が呼ばれるようになりました。
銘菓「観音寺」の焼き印は「寛永通宝」の銭形に由来するもので、丸は「円滑」を、角は「質実剛健」をあらわしたものです。

脂質5g以内の目安量
1個

栄養成分 1個当たり（推定値）	
エネルギー	115 kcal
たんぱく質	2.6 g
脂質	3.1 g
炭水化物	19.5 g
食塩相当量	0.05 g

内容量：10個入

原材料名：白生餡（国内製造）、鶏卵、砂糖、小麦粉、バター、マーガリン、発酵バター、加糖練乳／トレハロース、香料、乳化剤、酸化防止剤（V.E）、カロテノイド色素、（一部に乳成分・大豆・小麦・卵を含む）

※本商品は動物性脂肪、 n-6系油脂、牛乳（乳成分）、でんぷん由来/その他の糖、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・卵・乳

※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にてご確認いただけます。　公式HP：https://hakueido.jp/

名物かまど

（株式会社名物かまど）

厳選した手亡豆を使った黄味餡を、卵溶きの生地で包み、塩を炊くかまどの形に焼き上げた、讃岐を代表するお菓子です。

脂質5g以内の目安量
2個

栄養成分 1個（28g）あたり	
エネルギー	84.3 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	0.6 g
炭水化物	19.6 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：9個

原材料名：砂糖（国内製造）、手亡豆、小麦粉、卵、水飴、コーンスターチ、蜂蜜/膨張剤

※本商品は動物性脂肪、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・卵

※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にてご確認いただけます。　公式HP：https://kamado.co.jp/

Takeda