

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（神奈川県）」では、神奈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。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。

神奈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。

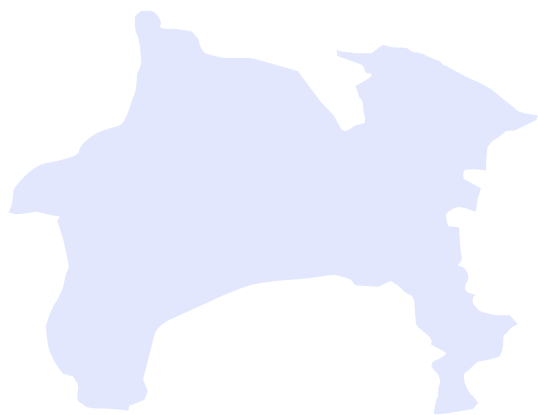
難病情報センター、潰瘍性大腸炎, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/62>
難病情報センター、クローン病, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

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
トリビアイラスト：カメダさん

神奈川県のお土産

神奈川県には、みなとみらいの夜景、鎌倉の大仏、箱根の温泉をはじめ、魅力溢れるスポットが多くあります。なかでも中華街のある横浜は広く知られており、県の代表的な食文化です。養豚が盛んである厚木の「ホルモン」、「横浜家系ラーメン」、「小田原かまぼこ」、「横須賀海軍カレー」、「大山とうふ」、「川崎大師のとんとこ飴」、「牛鍋」、「湘南ゴールド」などさまざまなグルメがあり、「三崎のまぐろ」や「湘南しらす料理」などの魚介をたっぷりのグルメも人気です。

*出典：神奈川県公式観光情報サイト Tokyo Day Trip Kanagawa Travel Info
<https://trip.pref.kanagawa.jp/ja>



神奈川県IBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎…10,046人



クローン病 ……3,499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)

鳩サブレ

(株式会社豊島屋)

サクサク感とバター風味が特徴、明治生まれの鳩サブレは今でも味、大きさ、形を替えることなく鎌倉の方をはじめ多くのお客様に親しまれております。



脂質5g以内の
目安量

3/4枚

栄養成分表示(1枚あたり)	
エネルギー	133 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	5.2 g
炭水化物	19.4 g
食塩相当量	0.15 g

内容量：8枚箱入

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖(国内製造)、バター(国産)、鶏卵(国産)、膨張剤

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)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。

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)
乳成分(バター)・小麦・卵(鶏卵)



★お土産のトリビア

初代店主が明治の時代、たまたま来店された外国人にもらった焼菓子を食べ、とても美味しかったのが鳩サブレを作るをきっかけになりました。以前から崇敬していた鶴岡八幡宮に関係深い「鳩」をモチーフに鳩サブレを生み出しました。作るのも販売するのも目の行き届いた場所での思いがあり、あえて全国展開はいたしません。おかげさまで鎌倉といえば鳩サブレと言われるようになりました。

昔ながらのシウマイ 15個入

(株式会社崎陽軒)

「横浜の名物をつくろう」との想いから生まれた、崎陽軒のシウマイ。1928年(昭和3年)の発売以来、変わらぬおいしさをお届けします。国産の豚肉と、オホーツク海産の干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の、冷めてもおいしい、一口サイズのシウマイです。

シウマイ1個当たり	
エネルギー	32 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	1.6 g
炭水化物	2.8 g
食塩相当量 (推定値)	0.2 g
添付醤油1個当たり	
エネルギー	3.4 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.0 g
炭水化物	0.4 g
食塩相当量 (推定値)	0.7 g
添付辛子1袋当たり	
エネルギー	2.8 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0.1 g
炭水化物	0.2 g
食塩相当量 (推定値)	0.09 g

内容量：15個入

原材料名：豚肉(国産)、たまねぎ、でん粉、小麦粉、干帆立貝柱、グリーンピース、砂糖、食塩、こしょう、(一部に小麦・豚肉を含む)

添付醤油：脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／酒精、保存料(安息香酸Na)、(一部に小麦・大豆を含む)

添付辛子：からし粉、食塩／酸味料、増粘多糖類、ウコン色素

アレルギー関連情報

シウマイ：小麦・豚肉
添付醤油：小麦・大豆
添付辛子：該当なし



脂質5g以内の
目安量
3個

※目安量に付属の醤油、辛子は含みません。
※付属の辛子については、ご自身の体調に応じて使用を控えていただく必要があります。
過去にこれらの辛味の強い食材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。
※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。

★ お土産のトリビア

初代社長が栃木県出身のため、「シウマイ」のことを訛って「シーマイ」と言っていました。それを聞いた中国人スタッフが、「本場の発音と似ている」と言ったことにより、崎陽軒では「シウマイ」と四文字で表記しております。

※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://kiyoken.com/>

