

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（熊本県）」では、熊本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。

熊本県のお土産を見て、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

熊本県のお土産

熊本県では、世界有数のカルデラを誇る阿蘇カルデラのほか、イルカウォッチング、温泉、世界遺産なども楽しめます。食文化の代表格の「馬肉」は、加藤清正公が広めたとも言われ、国内生産量は1位です。マイルドな豚骨スープの「熊本ラーメン」や、和牛・あか牛を使用した贅沢な「あか牛丼」、県内にしか存在しない中華料理「太平燕（タイピーエン）」の他、「からし大根」、「だご汁」、「高菜めし」といった伝統的な郷土料理、天草の海で獲れた新鮮な魚介を使った海鮮丼も楽しめます。

*出典：【公式】熊本県観光サイト もっと、も一つ!くまもつ。
<https://kumamoto.guide/>

熊本県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,283人



クローン病 …… 831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)

長寿庵のいきなり団子(プレーン)

(有限会社長寿庵)

さつま芋にあんをのせ、皮で包んだ熊本の郷土菓子です。長寿庵のいきなり団子は、社長自ら産地に向いて厳選した熊本県産さつま芋もを贅沢に使い、創業以来の熟練の製法で仕上げたものです。満足感のある食べごたえを実現しています。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個当たり

エネルギー	176 kcal
たんぱく質	3.5 g
脂質	0.4 g
炭水化物	38.9 g
食塩相当量	0.3 g

内容量：1個

原材料名：さつま芋（熊本県産）小麦粉、砂糖、小豆、でん粉、還元麦芽糖水飴、食塩、／トレハロース、加工でん粉、（一部に小麦含む）

※本商品はでんぶん由来/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。

※小豆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
小麦

本品製造工場では、卵、大豆、乳製品、やまいもを含む製品を生産しています。

★お土産のトリビア

【いきなり団子】という名前の由来は、熊本の方言で「簡単・手早く・すぐに」という意味の「いきなり」に由来し、「突然の来客でもすぐに作ってもてなせる」「生のさつま芋もを輪切りにして、いきなり団子生地で包んで蒸して簡単に作れる団子」「収穫時期や農作業の合間に食べることができるように、さと手早く作れる」という意味合いが込められています。

誉の陣太鼓 (ほまれのじんだいこ)

(株式会社お菓子の香梅)

北海道産の大納言小豆を一粒ひとつぶ手選別。大自然の恵み、熊本阿蘇の伏流水で炊き上げた、風味豊かな小豆餡でやわらかな求肥を包みました。

砂糖・大納言小豆・水飴・餅粉・麦芽糖・寒天・食塩。
七つの自然な材料のみでつくる匠の味をご堪能ください。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個あたり	
エネルギー	173 kcal
たんぱく質	2.3 g
脂質	0.3 g
炭水化物	40.1 g
食塩相当量	0.06 g

内容量：6個

原材料名：砂糖(国内製造)、大納言小豆、水飴、餅粉、麦芽糖、寒天、食塩

※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。

※小豆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)
無し



★お土産のトリビア

菓銘は、勇ましく凛々しい心意気を込めて「陣太鼓」から名付けられました。

※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://kobai.jp/store/category/item/homare-no-jindaiko/>

武者がえし(むしゃがえし)

(株式会社お菓子の香梅)

熊本城の石垣を模った武者がえし。独自の製法で炊き上げた淡紫色の皮剥ぎ餡を、芳醇な国産バターたっぷりのパイ生地で包みました。和と洋の相性を極めた香梅の自信作です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個あたり	
エネルギー	103 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂質	2.0 g
炭水化物	19.2 g
食塩相当量	0.06 g

内容量：5個

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、小麦粉、バター、還元水飴、脱脂粉乳、食塩、卵、(一部に卵・乳成分・小麦を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

※小豆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)
卵、乳、小麦



★お土産のトリビア

熊本城の壮麗な石垣を菓銘とした熊本銘菓です。

※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://kobai.jp/store/category/item/musya-gaeshi/>

