

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（新潟県）」では、新潟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。

新潟県のお土産を見て、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

新潟県のお土産

新潟県は南北に長く、数多くの観光スポットがあり、全国有数の米どころでもあります。多くの名山と日本海の恵みを受ける新潟県では、鮮度抜群の「お寿司」「魚介の浜焼き」、「ノドグロの炙り丼」、「寒ブリ」、「ベニズワイガニ」など海の幸が人気です。また、山の幸や、ぬくもりを感じる「へぎそば」、「のっぺ」、「わっぱ飯」、「わっぱ煮」などの郷土料理、ご当地グルメである「イタリアン焼きそば」、「半身揚げ」、地元フルーツを使用したスイーツも味わうことができます。

*出典：【公式】新潟県のおすすめ観光・旅行情報!にいがた観光ナビ
<https://niigata-kankou.or.jp/>

新潟県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,589人



クローン病 …… 728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)

元祖柿の種12袋缶入り

(浪花屋製菓株式会社)

大正13年に誕生した「元祖柿の種」。国産もち米を使用した風味豊かなおかきに、少しピリ辛の伝統の味付けをしています。昔懐かしいレトロなデザイン缶には、和紙風の小袋が12個入っています。



脂質5g以内の
目安量
2袋

栄養成分(100g当り)	
エネルギー	385 kcal
たんぱく質	7.0 g
脂質	1.4 g
炭水化物	86.0 g
食塩相当量	1.6 g

内容量：300g (25g×12袋)

原材料名：もち米(国産)、米(国産)、でん粉、醤油、でん粉分解物、食塩、還元水あめ、風味調味料、唐辛子／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、紅麴色素、パプリカ色素、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・さばを含む)

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、シーズニング、糖アルコール、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・大豆・鶏肉・さば

本品の製造工場では卵、乳、落花生を含む製品を製造しています。



創業当初、小判型の金型で餅を切り抜いてあられを作っていましたが、ある日、創業者の妻がその金型をうっかり踏み潰してしまいました。そして、その歪んだ小判型のあられが柿の種に似ていたことから「柿の種」が誕生しました。

サラダホープ

(亀田製菓株式会社)

あっさり塩味のサクサクあられ。「伯方の塩」を使用した、まろやかな塩味がおつまみにも最適!



脂質5g以内の
目安量
2個包装

100g当たり	
エネルギー	441 kcal
たんぱく質	7.0 g
脂質	10.5 g
炭水化物	79.7 g
食塩相当量	1.77 g
1個包装当たり	
エネルギー	67 kcal
たんぱく質	1.1 g
脂質	1.6 g
炭水化物	12.0 g
食塩相当量	0.27 g

内容量: 90g

原材料名: もち米(国産、タイ産)、植物油、食塩、香辛料、カツオエキスパウダー、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、植物レシチン、(一部に大豆・鶏肉を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

アレルギー関連情報

本品に含まれるアレルゲン(28品目中)

大豆・鶏肉

本品製造工場ではえび、小麦、卵、乳、落花生を含む製品を製造しています。



開発当時、高価だったサラダ油をからめて塩で味付けをしたことと、設立間もない亀田製菓の希望の星になって欲しいという想いを込めて名付けられました。

※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://www.kamedaseika.co.jp/>

朱鷺の子

(株式会社菓匠たくみや)

朱鷺の子は、新潟県佐渡市に生息している特別天然記念物「朱鷺(トキ)」をモチーフにしたお土産で、朱鷺の卵に見立てているため、名前も「朱鷺の子」となっています。黄身あんを和菓子的一种である桃山生地で包み、ホワイトチョコレートをかけた焼き菓子。ぱくっと食べやすいひと口サイズが魅力です。



脂質5g以内の
目安量
2個

100g当たり 推定値	
エネルギー	329 kcal
たんぱく質	6.6 g
脂質	9.1 g
炭水化物	55.2 g
食塩相当量	0.05 g

内容量: 6個

原材料名: 白いんげん(国内製造)、砂糖、卵、小麦粉、準チョコレート(植物油、砂糖、乳糖、全粉乳、ココアバター、脱脂粉乳)、乳又は乳製品を主原料とする食品、麦芽糖、寒天/トレハロース、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロチン)、(一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む)

※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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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

特定アレルギー物質28品目

小麦、卵、乳、大豆

本品製造工場では卵、乳、小麦、くるみ、大豆、りんご、オレンジ、ゼラチン、ごまを含む製品と共通の設備で製造しています。



新潟のお土産では常に上位にランキングされています。JR東日本おもてなしグランプリ2020で甲信越エリア銀賞を受賞しました。モンドセレクション2024で金賞を受賞いたしました。第65回(2024年)全国推奨観光土産審査会において推奨認定を受けました。

※2025年4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://nk-bussan.co.jp>

