

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、管理栄養士 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（福岡県）」では、福岡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。

福岡県のお土産を見て、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：管理栄養士 宮澤 靖 先生
トリビアイラスト：カメダさん

福岡県のお土産

福岡県は、“アジアの玄関口”とも呼ばれ、古くから九州の産業や大陸との交易の要として発展してきました。“食の宝庫”でもあり、玄界灘の海の幸、野菜、果物にも恵まれています。ご当地グルメでは「博多ラーメン」や「久留米ラーメン」に代表される全国有数の“ラーメン県”で、県がラーメンの為に開発したラー麦という小麦も存在するほど。ほかにも、「もつ鍋」や「水炊き」、「明太子」、ブランド苺の「あまおう」、「やきとり」、銘菓も人気を博しています。

*出典：【公式】福岡県の観光/旅行情報サイト「クロスロードふくおか」
<https://www.crossroadfukuoka.jp/>



福岡県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 5,194人



クローン病 …… 2,417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)

梅ヶ枝餅

(株式会社かさの家)

菅原道真公ゆかりの太宰府名物

もち米とうるち米をブレンドした生地、ほのかな甘さの粒餡を包み香ばしく焼き上げました。

素材にこだわった自慢の逸品です



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示1個(75g)あたり	
エネルギー：	197 kcal
たんぱく質：	3.6 g
脂質：	1.8 g
炭水化物：	41.5 g
食塩相当量：	0.11 g

内容量：5個入り

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、もち米(国産)、うるち米(国産)、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)
該当なし



★お土産のトリビア★

菅公が南館(榎社)で不遇な生活を送って居られた折り、老女が(浄明尼)が、公の境遇に同情し時折餅を持参して、公の無聊を慰めたと言われています。公が薨去された際、この餅に梅の枝を添えて送ったという故事にならい、梅ヶ枝餅と称されるようになりました。

筑紫もち6個入

(株式会社如水庵)

筑紫平野などの九州産の「ヒヨク米」をこだわりの水で、おいしく練り上げた餅。希少な大豆(タマホマレ)を煎って皮をむき、香りと甘みを最大限に引き出した黄な粉の品格ある風味は格別です。お好みで黒砂糖の蜜をかけて…。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個当り	
エネルギー	122 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	0.5 g
炭水化物	28.0 g
食塩相当量	0.0 g

内容量：6個

原材料名：【黄な粉もち】グラニュー糖(国内製造)、餅粉、麦芽糖、砂糖結合水飴、水飴、黄な粉／トレハロース、乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)

【黒砂糖の蜜】黒砂糖、液糖、水飴

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、人工甘味料、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

乳・大豆



筑紫もちの黄な粉を生み出すのは、「タマホマレ」という国産大豆の中でも0.5%しかとれない、とても貴重な大豆です。
皮をむくというひと手間をかけてから豆をひいているので、黄な粉にしたときの香りと口どけが格別です。

※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://online.josuiian.jp/collections/tsukushimochi>

博多通りもん

(株式会社明月堂)

明月堂人気ナンバー1の博多西洋和菓子「博多通りもん」
柔らかい白あんが舌の上でとろけるような食感のおまんじゅう。
ミルクの香りがするやさしい皮で包み込み、上質な材料を使い丹念に練り上げられた「白あん」はしっとり上品な甘さ。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個当り	
エネルギー	115 kcal
たんぱく質	2.0 g
脂質	3.1 g
炭水化物	20.3 g
糖質	19.2 g
食物繊維	1.1 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：12個入

原材料名：白生餡(隠元豆)(国内製造)、砂糖、小麦粉、バター、マルトース、卵、水飴、加糖練乳、脱脂粉乳、生クリーム、蜂蜜／トレハロース、膨張剤、香料、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、人工甘味料、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

乳・小麦・卵



例年5月3日・4日に行われる福岡・博多名物のお祭り「博多どんたく」。明治時代の流行語でもあったオランダ語の休日「ゾンターク[Zondag]」がなまって「どんたく」という博多弁になりました。その行列の中で、どんたく衣装に身を包み、三味線を弾き、笛や太鼓を鳴らして練り歩く人々を博多弁で「通りもん」と言います。ミルクの香りのハイカラな衣装で身を包んだまんじゅうはまさに「博多通りもん」の名がぴったり。

※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.meigetsudo.co.jp/>

