

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(群馬県)」では、群馬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。

群馬県のお土産を見て、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”的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、クローバン病、<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

群馬県のお土産

群馬県は、美しい自然や温泉、絶品グルメなど、さまざま魅力に溢れています。全国有数の「小麦」の生産量を誇り、うどんやパスタ、もんじゃ焼きなどの粉食文化が広く根付いています。郷土料理にも小麦粉を使ったものが多く特に「おつきりこみ」が有名です。また「焼きまんじゅう」も人々に親しまれています。養豚も盛んで「カツ丼」を色々なソースで楽しめます。他にも高品質な「上州和牛」や高級ニジマス「ギンヒカリ」、群馬生まれのイチゴ「やよいひめ」など、県独自のブランド品も多くあります。

*出典：心にググっと観光ぐんま 群馬県観光公式サイト
<https://gunma-kanko.jp/>



群馬県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,397人



クローン病 ……… 739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?statInflId=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

グーテ・デ・ロワ／簡易小袋

(株式会社原田)

ガトーフェスタ ハラダが誇る王様のおやつで珠玉のひと時を

小麦の味を賞味するものと称される芳ばしい香りのフランスパンに、上質なバターなどを使用して丁寧に仕上げたガトーラスク。サクサクとした食感と芳醇なバターの香りが至福の時間をお届けします。



脂質5g以内の
目安量
1枚

※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。

栄養成分 個包装 1袋(2枚)当たり	
エネルギー	104 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	6.8 g
炭水化物	9.5 g
食塩相当量	0.2 g

内容量：グーテ・デ・ロワ 2枚入×8袋

原材料名：小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、イースト、食塩／ビタミンC

アレルギー関連情報

特定原材料等28品目：
小麦・乳

お土産のトリビア

グーテ・デ・ロワの名前の由来

フランスではお茶会の事を「グーテ・デ・ロワ(王様のおやつ)」といい、とても贅沢で楽しい事とされています。このお菓子で贅沢に楽しいひと時を過ごしていただけたらとの願いにより商品名といたしました。

上州沼田名物 焼まんじゅう

(株式会社ほたかや本舗)

糀の香り豊かなふわもち生地に、秘伝のみそだれを塗り焼き上げる、群馬が誇るソウルフード。

昔ながらの素朴な味は、一度食べたらまた食べたくなる、どこか懐かしくあたたかい逸品です。



脂質5g以内の
目安量

3個

栄養成分表示 1食4個当たり

エネルギー	228 kcal
たんぱく質	5.3 g
脂質	1.1 g
炭水化物	50.0 g
食塩相当量	1.6 g

お土産用の焼まんじゅうは焼く前の状態で入っています。必ず焼いてからお召し上がりください。
細菌と酵母菌を使用しており、カビの生えやすい商品となります。必ず裏面の注意事項をよくご確認ください。

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・りんご

内容量: 12個

原材料名: 【まんじゅう】小麦粉(国内製造)、米糀、うるち米(国産)、砂糖、イースト、植物油、食塩／膨張剤、乳化剤、グリセリン、(一部に小麦を含む)

【みそだれ】砂糖(国内製造)、みそ、しょうゆ、発酵調味料、醸造酢／ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

※本商品はn-6系油脂、不溶性食物繊維を含みます。体质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。

※グリセリンは一般的には軟便作用があり、便秘解消に使用されることがあります。しかし、これがIBD患者さんにどのような影響を与えるかは個人差があります。一部の患者さんは刺激作用に敏感であり、悪化す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。



江戸時代後期ごろ、上州沼田の地が発祥とされており、現在では文化庁推進の100年フードにも認定されています。

湯乃花饅頭

(有限会社勝月堂)

現在も創業当時の製法を守っており手作りしている饅頭です。ふくらとした黒糖入りの皮と甘さ控え目の餡子が特徴で上品な味わいです。



脂質5g以内の
目安量

2個

饅頭一個分33g

エネルギー	75 kcal
たんぱく質	1.82 g
脂質	0.07 g
炭水化物	16.86 g
食塩相当量	0.23 g

手作りのため1個あたりの重量は平均値で算出しております。この表示値は目安です。

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)

小麦粉・鶏卵

内容量: 12個入

原材料名: 小豆(国産)、上白糖、小麦粉、黒糖、卵、食塩、着色料(カラメル)、膨張剤(重曹)、(一部に小麦・卵を含む)

※本商品は動物性脂肪、不溶性食物繊維を含みます。体质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。



創業は1910年。初代が伊香保温泉の色に似せた湯乃花饅頭を開発。これが温泉饅頭の発祥と言われています。

