

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(大阪府)」では、大阪府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。

大阪府のお土産を見て、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、クローアン病、<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

大阪府のお土産

大阪府は、西日本の中心的都市である一方で、古来より経済・文化の中心地として繁栄してきた歴史を感じる景観が残ります。また、大衆演芸として生まれた上方落語や漫才といった笑いに満ちた街でもあります。“天下の台所”と呼ばれ、日本全国から特産品が集まる食の中心地として栄えてきた大阪は、食いだおれの街としても有名で、たこ焼きやお好み焼きなどの「粉もん」、だしの魅力の「うどん」、名店の味と技が光る「割烹料理」まで幅広くグルメが楽しめます。



*出典：大阪公式観光情報 OSAKA-INFO
<https://osaka-info.jp/>

大阪府のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 12,064人



クロhn病 …… 3,906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)

ひとつくち餃子 (タレ・ラー油付き)

(株式会社点天)

大阪・北新地で生まれたひとつくちサイズの小ぶりの餃子。香ばしく焼きあがった餃子を皮はカリッと中はピリッ辛い、おかずにもおつまみにもおすすめです。



脂質5g以内の
目安量
3個

栄養成分 ひとつくち餃子 1個(9g)当たり	
エネルギー	27 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	1.3 g
炭水化物	3.1 g
食塩相当量	0.1 g
タレ・ラー油 1袋あたり	
エネルギー	11 kcal
たんぱく質	0.2 g
脂質	0.9 g
炭水化物	0.6 g
食塩相当量	0.5 g

内容量：ひとつくち餃子30個、タレ・ラー油2袋
原材料名：【ひとつくち餃子】(餃子の皮(小麦粉・なたね油、その他)(国内製造)、豚肉、にら、ごま油、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、白菜、大根葉、ガーリック、とうがらし、コショウ、食塩／調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、香辛料抽出物)、【タレ】(醸造酢(小麦を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む))、【ラー油】(ごま油、とうがらし)

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・豚肉・大豆・ごま

お土産のトリビア

社名の由来

餃子の故郷中国では、韻を重ねた名前は幸せを呼ぶという言い伝えがあります。「点心(てんしん)」の「てん」を二つ重ね、「末広がり」の字である「天」を後ろに当て「点から天へ繋がっていきたい」との願いを込めて「点天」と名付きました。

みるく饅頭 月化粧

(株式会社青木松風庵)

満月のようにまん丸黄色く焼き上げた「みるく饅頭月化粧」。北海道産いんげん豆「白金時」と「大手亡」をブレンドした白餡の中に練乳とバターをたっぷり入れて焼き上げた自家製餡を包み、しっとり焼き上げました。和と洋が見事に調和したなめらかな優しい味わいのみるく饅頭です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分 1個(34g)当たり	
エネルギー	116 kcal
たんぱく質	2.3 g
脂質	2.8 g
炭水化物	20.5 g
食塩相当量	0.03 g

内容量: 6個入

原材料名: いんげん豆(国産)、砂糖、加糖練乳、小麦粉、バター、卵、水飴、還元水飴、蜂蜜、全脂粉乳、米飴／トレハロース、膨脹剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、でんぶん由来/その他の糖、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。



「大阪土産をつくりたい」が同社会長・青木の長年の夢でした。大阪は食い倒れの町といわれますが、大阪を代表するお菓子がないと30年来考えていました。大阪への観光客に向けてお土産菓子をつくってもらえないかとの依頼を受けて2010年商品を開発し、誕生。今では2秒に1個売れている人気商品となっています。

アレルギー関連情報

小麦・卵・乳成分

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://www.shofuan.co.jp/>

