

## 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（佐賀県）」では、佐賀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。

佐賀県のお土産を見て、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。

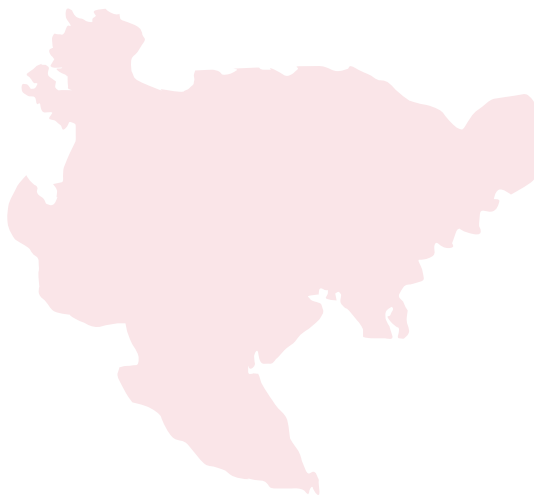
難病情報センター、潰瘍性大腸炎, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/62>  
難病情報センター、クローン病, <https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

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

# 佐賀県のお土産

佐賀県は、弥生時代の遺跡や、九州屈指の温泉、伊万里焼や有田焼など日本随一の陶磁器の産地として有名です。玄界灘・有明海に面し魚介類が豊富で、特に「呼子のイカ」の透明なまま皿に盛られた活造りが名物です。「佐賀牛」や「伊万里牛」などのブランド牛、清流によって育まれた「鯉料理」のほか、カキ小屋の発祥地・太良町で味わえる「竹崎かに・カキ」、嬉野温泉の温泉水を使って調理する「湯どうふ」、「佐賀ラーメン」、「佐賀シシリアンライス」などのご当地グルメが楽しめます。

\*出典：【公式】佐賀県観光サイト あそぼーさが  
<https://www.asobo-saga.jp/>



## 佐賀県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 925人  
クローン病 …… 394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)

## 小型小城羊羹

(株式会社村岡総本舗)

北海道産小豆、いんげん豆など原料を厳選。コンパクトで手軽で携帯に便利で伝統菓子の深いあじわいが特徴です。



脂質5g以内の  
目安量  
**1本**

栄養成分 本煉	
エネルギー	127 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	0.1 g
炭水化物	30.7 g
食塩相当量	0.005 g
小倉	
エネルギー	120 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	28.8 g
食塩相当量	0.0002 g
紅煉	
エネルギー	127 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	30.6 g
食塩相当量	0.005 g
抹茶	
エネルギー	127 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	30.7 g
食塩相当量	0.005 g

内容量：5本詰(本煉2本、小倉1本、紅煉1本、抹茶1本)

原材料名：

本煉：砂糖、小豆、寒天

小倉：砂糖、小豆、寒天

紅煉：砂糖、いんげん豆、寒天

抹茶：砂糖、いんげん豆、寒天、抹茶

※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

無



明治32年創業同社2代目村岡安吉は小城羊羹の名付け親と言われます。

# 丸ぼうろ

(丸芳露本舗 北島)

今も昔も佐賀の地で、年齢を問わず親しまれる味わい深いお菓子の定番です。

厳選された主に筑紫平野の小麦粉、砂糖、鶏卵の三つの主な材料の季節ごとの状態を読み取りながら、ひとつひとつ手作りで仕上げます。



脂質5g以内の  
目安量

2個

1個あたり	
エネルギー	93 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	1.0 g
炭水化物	19.2 g
食塩相当量	0.04 g

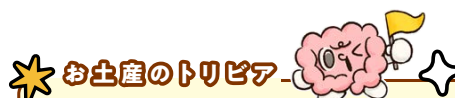
内容量：1個

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、水飴、蜂蜜、ブドウ糖、みりん、ごま油  
／重曹

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂を含みます。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。

## アレルギー関連情報

小麦・卵・ごま



16世紀の大航海時代、ポルトガルからはるばる海を渡り、良質の小麦が穫れる佐賀に伝わってきました。航海の無事を祈って、家族や恋人たちが保存のきくお菓子を焼いたのが始まりといわれています。当時は形は小さく固い菓子だったものを、明治のはじめ、北島の8代目と9代目の親子が改良を重ねてできたのが、柔らかかでさっくりとした口溶けの良い「北島の丸芳露」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：www.marubolo.com



