

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（埼玉県）」では、埼玉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。

埼玉県のお土産を見て、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

埼玉県のお土産

埼玉県には、多くの観光スポットがあり、温泉で疲れを癒すこともできます。ご当地グルメも豊富で、「浦和のうなぎ」や、「岩槻ねぎの塩焼きそば」、「豆腐ラーメン」、「大宮ナポリタン」、「スタミナラーメン」、など地元の人々にも愛されるグルメが盛りだくさんです。また約60種類以上の「さいたまヨーロッパ野菜」も新しい味として親しまれています。

*出典：埼玉県公式観光サイト ちょこたび埼玉 <https://chocotabi-saitama.jp/>
VISIT SAITAMA CITY - さいたま市公式観光サイト <https://visitsaitamacity.jp/>

埼玉県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 8,634人



クローン病 …… 2,771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)

五家宝

(堀内製菓)

昔より熊谷の銘菓として上質な大豆ともち米を使用し香ばしい風味と香りが親しまれている最も代表的な五家宝です。



脂質5g以内の
目安量
3個

(100g当たり)	
エネルギー	377 kcal
たんぱく質	13.0 g
脂質	7.4 g
炭水化物	64.7 g
食塩相当量	0.02 g

内容量：18個180g

原材料名：大豆(アメリカ産)、もち米(国産米使用)、水あめ、砂糖

※不溶性食物繊維を豊富に含む原材料が含まれるため、脂質5g以内よりも少ない量を目安量として記載しています。

※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。

アレルギー関連情報

大豆

★ お土産のトリビア

堀内製菓は、明治20年創業の伝統ある和菓子屋です。五家宝の歴史は古く、文政年間(1818～29)に「五嘉棒」の名で売り出されたのが始まりです。中山道の宿場町であった熊谷では、五嘉棒の材料となる良質な米、大豆、大麦が多く収穫されていました。五嘉棒はその後「五嘉宝」「五箇宝」と名前を変えますが「五穀は家の宝である」という祈りを込めて、現在の「五家宝」と呼ばれるようになりました。

十万石まんじゅう

(株式会社十万石ふくさや)

北海道小豆の自家炊きこし餡を、国産つくね芋と新潟産コシヒカリの粉を使用した薯蕷種(じょうよだね)で包んだおまんじゅう。かつての行田市、忍藩の美味といわれた忍米を形どり石高の十万石を焼印しました。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分 1個当たり	
エネルギー	114 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	0.2 g
炭水化物	26.2 g
食塩相当量	0 g

内容量：1個

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、山芋(つくね芋)、上新粉、小麦粉/膨張剤、加工でん粉、(一部に山芋・小麦を含む)

※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。



★ お土産のトリビア

十万石まんじゅうの誕生

昭和20年太平洋戦争での敗戦。終戦後、砂糖の統制が解かれてまもなくの頃、旧忍藩十万石の地「行田」にその忍藩自慢のお米の形をしたしっとり白い肌のまんじゅうが産声をあげました。

行田名物として「十万石まんじゅう」と命名。敗戦から這い上がるためには、本物しかない先代が作った一品でした。

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・山芋

※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.jumangoku.co.jp/

草加せんべい あきたこまち

(株式会社いけだ屋)

「あきたこまち」で作ったせんべい生地を、押焼きという草加の伝統的な技法で焼き上げた、しっかりとした歯ごたえの草加せんべいです。



脂質5g以内の
目安量

1/2枚

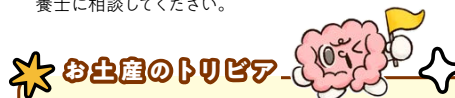
栄養成分 1枚(標準33.9g)当たり	
エネルギー	168 kcal
たんぱく質	2.8 g
脂質	7.7 g
炭水化物	22.6 g
-糖質	21.2 g
-食物繊維	1.4 g
食塩相当量	0.17 g

内容量：6枚

原材料名：うるち米(国内産)、醤油、砂糖、澱粉/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

※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。



★ お土産のトリビア

本場の本物の草加煎餅の定義

- ・草加市で認定している伝統産業技能士の資格所有者が製造に従事していること
 - ・埼玉県近郊の国内産米を使用していること
 - ・焼き上げの時に煎餅の膨らみを抑えながら焼き上げる押焼きという製法で製造していること
- 上記3点をクリアしたものだけが、本場の本物の草加煎餅だとされています。

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・大豆

コンタミネーション
えび・ごま・アーモンド

※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：http://ikedaya.soka-senbeijp/?pid=100461141

