

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（静岡県）」では、静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。

静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。

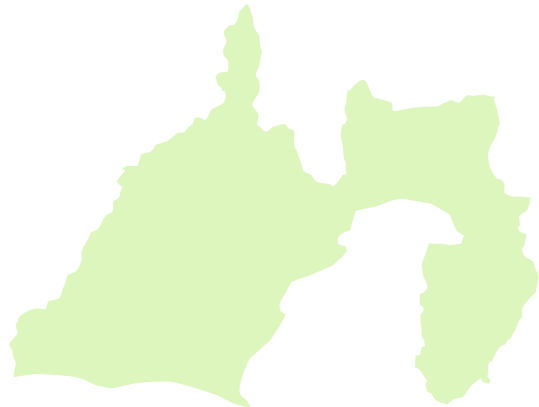
最後に、本図鑑が皆さまのお役に立つことを心より願っています。

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

静岡県のお土産

静岡県には、世界遺産の富士山、伊豆、浜名湖などの名所が多くあります。古くから「お茶」の生産で知られ、スイーツも楽しめるお茶カフェのほか、茶道体験や茶摘み体験など、さまざまな静岡茶の楽しみ方ができます。他にも「桜えび」、「金目鯛」、「うなぎ」、「わさび」などの特産品や、B級グルメの「静岡おでん」、「富士宮やきそば」まで幅広いジャンルのグルメが目白押し。「いちご」、「みかん」、「メロン」など、旬のフルーツやSNS映えするスイーツも人気です。



*出典：【公式】静岡県のおすすめ観光スポット満載!ハローナビしずおか 静岡県観光情報
<https://hellonavi.jp/index.html>

静岡県IBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎… 4,191人



クローン病……………1,488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)

うなぎパイ

(有限会社春華堂)

昭和36年の発売より、うなぎパイ職人の手わざによりひとつひとつ丁寧に作り上げています。良質なバターと厳選された原料に、うなぎエキスが入っており、約9,000層に折り重ねられたパイの層によってサクサク食感を生み出しています。



脂質5g以内の
目安量

1本

(1本当たり)	
エネルギー	73 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	3.7 g
炭水化物	9.3 g
食塩相当量	0.1 g

(この表示値は、目安です。)

内容量：12本入

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖、乳等を主要原料とする食品、うなぎ粉、水飴、フラクトオリゴ糖シロップ、鰹風味調味料、ガーリック／香料、V.A、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、香辛料などの刺激物、シーズニング、人工甘味料、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

小麦、乳成分、大豆

・本品製造工場では、卵・落花生を含む製品を生産しています。

★お土産のトリビア

うなぎパイの層は「約9,000層」にもなり、そのサクサクした食感と層はうなぎパイ職人の手わざ(手作り)で作られています。

うなぎパイのキャッチコピー「夜のお菓子」は、“一家団らんのひとときをうなぎパイで過ごしてほしい”という願いが込められています。

※補足：当時高度経済成長期で、忙しい家族が揃う夕食の団らんの時間にうなぎパイを囲んでもらいたいという思いから、その時間を表す「夜のお菓子」です。

こっこ

(株式会社ミホミ)

南アルプス山系の伏流水と新鮮なたまごから生まれたミルククリーム入りのふんわり美味しい蒸しケーキです。静岡市を流れる日本有数の急流、安倍川が地下にたたえる伏流水は、途中にダムを経由することなく、清らかで良質なお水です。静岡の誇るこのお水で、しっとりふんわり、大切に蒸しあげました。



脂質5g以内の
目安量

1/2個

栄養成分 1個(標準38g)当たり	
エネルギー	156 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	8.1 g
炭水化物	18.9 g
食塩相当量	0.09 g

内容量：2個入り

原材料名：砂糖(国内製造)、鶏卵、小麦粉、ファットスプレッド、食用油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩／膨張剤、乳化剤、加工デンプン、香料、ソルビトール、着色料(クチナシ、カロチン)、増粘多糖類、酸化防止剤(V. E)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪またはn-6系油脂または両方、牛乳(乳成分)、糖アルコール、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

原材料に含まれるアレルギー物質(27品目中)

小麦・卵・乳成分・大豆



「こっこ」が誕生したのは、1985年。

最初は、「コッコちゃん」とカタカナ表記で、富士山の冠雪をイメージして黄色い蒸しケーキの上部にホワイトチョコがかかっていました。しかし、評判は今ひとつだったこととホワイトチョコは溶けやすかったことから、1986年に全面リニューアルをし、よりたまご生地に合うように、生地の中にクリームを注入する、現在のミルククリーム入りの「こっこ」になりました。

※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://cocco-cocco.jp/>

