

IBDream お土産図鑑

ONAKA FIRST OMIYAGE BOOK

全国版



発行：武田薬品工業株式会社
監修：管理栄養士 宮澤 靖先生

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」では、全国47都道府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。

これから訪れる地のお土産を見て、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、クローン病、<https://www.nanbyou.or.jp/entry/81>

表紙・全国のIBD患者数マップ・トリビアイラスト
カメダさん



目 次

全国のIBD患者数マップ	4	滋賀県のお土産	56
IBDreamお土産図鑑だより	5	京都府のお土産	58
北海道のお土産	8	大阪府のお土産	60
青森県のお土産	10	兵庫県のお土産	62
岩手県のお土産	12	奈良県のお土産	64
宮城県のお土産	14	和歌山県のお土産	66
秋田県のお土産	16	鳥取県のお土産	68
山形県のお土産	18	島根県のお土産	70
福島県のお土産	20	岡山県のお土産	72
茨城県のお土産	22	広島県のお土産	74
栃木県のお土産	24	山口県のお土産	76
群馬県のお土産	26	徳島県のお土産	78
埼玉県のお土産	28	香川県のお土産	80
千葉県のお土産	30	愛媛県のお土産	82
東京都のお土産	32	高知県のお土産	84
神奈川県のお土産	34	福岡県のお土産	86
新潟県のお土産	36	佐賀県のお土産	88
富山県のお土産	38	長崎県のお土産	90
石川県のお土産	40	熊本県のお土産	92
福井県のお土産	42	大分県のお土産	94
山梨県のお土産	44	宮崎県のお土産	96
長野県のお土産	46	鹿児島県のお土産	98
岐阜県のお土産	48	沖縄県のお土産	100
静岡県のお土産	50	IBDreamお土産図鑑 制作協力企業	102
愛知県のお土産	52		
三重県のお土産	54		

全国のIBD患者数マップ



	潰瘍性大腸炎	クローン病
北海道	7,753	3,132

中国・四国エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
鳥取県	609	192
島根県	832	272
岡山県	2,245	892
広島県	3,190	1,222
山口県	1,491	649
徳島県	936	376
香川県	1,052	402
愛媛県	1,608	630
高知県	587	278

甲信越・北陸エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
新潟県	2,589	728
富山県	1,127	497
石川県	1,122	498
福井県	770	274
山梨県	634	205
長野県	1,979	527

東北エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
青森県	1,331	577
岩手県	1,214	554
宮城県	2,724	1,076
秋田県	1,499	385
山形県	1,119	332
福島県	1,637	638

関東エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
茨城県	3,404	1,065
栃木県	2,440	801
群馬県	2,397	739
埼玉県	8,634	2,771
千葉県	6,796	2,320
東京都	16,751	5,136
神奈川県	10,046	3,499

九州・沖縄エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
福岡県	5,194	2,417
佐賀県	925	394
長崎県	1,412	533
熊本県	2,283	831
大分県	1,517	616
宮崎県	869	433
鹿児島県	1,386	658
沖縄県	1,104	550

関西エリア

	潰瘍性大腸炎	クローン病
滋賀県	1,736	591
京都府	2,938	955
大阪府	12,064	3,906
兵庫県	6,597	2,434
奈良県	1,960	501
和歌山県	1,138	432

こんなにたくさんの
チョウ・フレンドが！



IBDream お土産図鑑 だより



～IBD患者さんから、
お土産図鑑の発刊によせて～

さまざまな分野で活躍するIBD患者さんに、お土産や旅先のお食事に関するエピソード、お土産図鑑の活用方法について、メッセージをいただきました。

(お名前の五十音順で掲載)

アスリート(ボート(シングルスカル))

お名前 **安藤 凜々氏** 出身地 **岐阜県** 所属先 **俱楽部KBC**
所属



家族で旅行をする際、食事選びには気を使います。自宅なら体調を崩してもすぐに病院に行けますが、旅行先ではそもそもいかず、不安に感じることがあります。特に、外食やお土産で食べられるものが限られていて、困ることも。IBDreamお土産図鑑があれば、食べやすいお土産を選びやすく、旅行がもっと楽しくなりそうです。岐阜県のお土産では、あっさりした川魚や栗を使った和菓子などが比較的食べやすくて好きです。

アスリート(サッカー)

お名前 **梶原 夕希也氏** 出身地 **福岡県** 所属先 **ギラヴァンツ北九州**

今現在、炎症は落ちているので、ストレスをためないよう、好きなものを食べる時間も作っています。炎症がひどい時は、辛いものや脂質の多いものは食べないよう、気をつけていました。私の出身は、福岡県です。お土産だと、「博多通りもん」が好きです。福岡県は、美味しい食べ物がたくさんあるのですが、ラーメンや明太子など、刺激物や脂質の多い食べものも多いので、注意が必要です。炎症が落ちている時に、ご自身の体調にあわせてぜひ福岡県の美味しいものを食べていただけたら嬉しい思います。

アスリート(ラグビー)

お名前 **加藤 広人氏** 出身地 **秋田県**



旅行先の食事は事前に調べ、時には問い合わせることもあります。お土産も成分表示には必ず目を通すようにしています。個包装などで成分表示などがない場合は、食べるのを断念することも。IBDreamお土産図鑑があればお土産だけではなく、旅行先の選定にも活用できると思いました。私の出身地である秋田県は米どころです。お米はもちろん、きりたんぽ、米菓も美味しいです。IBDである自分も楽しめるお土産情報があれば安心して旅行を楽しめると思います。個人的にはおかきをよく購入し、職場などで配ります。100%りんごジュースも濃厚で美味しいです。

アスリート(ボクシング)

お名前 齊藤 裕太 氏 出身地 神奈川県 所属先 花形ボクシングジム



旅 行先やお土産などで困るのは、やはり栄養成分が分からぬことです。これは食べられるものだと分かっていれば安心ですし、ご当地の食べものを食べる楽しみが増えて旅行がもっと充実すると思います。神奈川県川崎市の好きな食べものは川崎大師のおかきです。脂質も少なく食べ応えがあり大満足できるのでお気に入りです。

アスリート(ゴルフ)

お名前 重永 亜斗夢 氏 出身地 熊本県 所属先 ミヤリサン製薬株式会社



ス トレスをためないように、旅先でも普段と変わらず食べたいものを食べるようにしているのですが、体調次第で量を抑えることはあります。お土産は、種類がたくさんあると選ぶのも大変なので、気にせずに食べられるお土産がすぐに分かるIBDreamお土産図鑑はぜひ活用したいです。また、いつも疾患のことを気にしてお土産を選んでくれている周囲の人にもおすすめしたいです。熊本のグルメでは、馬刺しが好きです。他のお肉より脂質が抑えられて、一度に食べる量も多すぎず、しっかり満足感もあるので好きです。

ミス・グランド・ジャパン 2024

お名前 重光 ルマナオミ 氏 出身地 ブラジル(現在は愛知県在住)
所属先 株式会社ミス・グランド・ジャパン



旅 先では、レストランで料理に使われている食材の情報がなく、何を避けるべきか判断できず困ったことがあります。IBDreamお土産図鑑は、ミス・グランド・ジャパンの活動で各地を訪れる際に、家族や友人、同じ病気を持つ人へのお土産選びに活用したいです。地元の愛知県のお土産では、あっさりした米菓などがお気に入りです。

アスリート(総合格闘技)

お名前 征矢 貴 氏 出身地 千葉県 所属先 THE BLACKBELT JAPAN



旅 先での食事で困ったことは、大人数でしゃぶしゃぶのお店に行った際に食べられるものが少なかったことです。お土産で困ったことは、再燃期は洋菓子などをもらっても、脂質の量が多くて、結局人にあげてしまうがありました。脂質の低い和菓子をもらうと嬉しかったです。IBDreamお土産図鑑は、IBD患者さんに、お土産を買う際に参考にしていただけると嬉しいです。

声優

お名前 中村 千絵 氏 出身地 東京都 所属先 株式会社 アクセルワン



イ ベントの仕事やプライベートで地方に行く際に、お店選びで周囲の人に気を遣わせてしまうのが悩みの種ですが、IBDreamお土産図鑑で地方のグルメやお土産も参考にできるものを知っておけたら、希望を聞かれた時に答えられて良いですね。名古屋に住む妹が送ってくれるお土産「ういろう」はお米が原材料で低脂質、美味しいでお気に入りです。私の出身地の東京都なら、昔からある和菓子のお土産が好きです。

アスリート(陸上(長距離))

お名前 西澤 侑真 氏 出身地 静岡県 所属先 トヨタ紡織陸上部



合 宿で全国のいろいろな場所へ行きますが、食事は基本的に宿泊先の食事をいただきます。揚げものや刺激が強いものなどは注意をして食べています。お土産ももらうことがあります、食べたかったものでも我慢したり、チームメイトにあげることがあり、その時は少し残念な気持ちになります。IBDreamお土産図鑑は、お土産をもらったときや、自分が購入しようとしたときにサッと読んで、食べられるかを判断できると思います。旅行やお土産を楽しめるようにたくさん活用していただきたいです。静岡県のグルメはうなぎが有名で、「うなぎパイ」も美味しいです。

アスリート(バスケットボール)

お名前 原 修太 氏 出身地 千葉県



遠 征先での食事、お土産で、食べられるものが限定されている時(コンビニやレパートリーが少ないレストランで)、何を食べいいかわからず困ったことがあります。お土産図鑑があると、食べても体に負担が少ないものを選択できるようになるのがありがたいです。体調が良い時は、美味しいものを食べたいというのは誰しも思うことなので、ご自身の体調に合わせて、体への負担を抑えつつ美味しいお土産を食べていただければと思います。千葉県で有名なものは梨、小松菜などです。千葉の名産品をつかったお菓子も美味しいのでぜひ食べてみてください!



北海道のお土産

広大な自然を堪能できる北海道。四季折々の絶景や様々なアクティビティを体験することができます。グルメでは、「ウニ」や「いくら」、「カニ」をはじめ、冷たい北の海で育った新鮮な海鮮を楽しむことができます。地域ごとに特色のある「ラーメン」も北海道の文化で、歴史や文化の影響が色濃いものも。他にも「ジンギスカン」、特産品のフルーツや乳製品を使ったスイーツなど、素材の良さをそのまま味わえるグルメがたくさんあります。

*出典：【公式】北海道の観光・旅行情報サイト HOKKAIDO LOVE!
<https://www.visit-hokkaido.jp/index.html>

北海道のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 7,753人



クロhn病 …… 3,132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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

じゃがポックル

(カルビー株式会社)

北海道産のじゃがいもの中でも製法に適した大きさのものを選別し、うま味を残すために皮付きのまま、まるごとカット。サクホクとくる食感とオホーツクの塩(※)で、北海道じゃがいも本来の味わいを生み出しています。

※食塩中、オホーツクの塩を95%使用



脂質5g以内の
目安量

1/2袋

1袋18g当たり(推定値)	
エネルギー：	105 kcal
たんぱく質：	0.8 g
脂質：	7.2 g
炭水化物：	9.3 g
食塩相当量：	0.1 g

内容量：180g (18g×10)

原材料名：じゃがいも(北海道産)、植物油、でん粉分解物、食塩、こんぶエキスパウダー、でん粉、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)

商品のリニューアル等により、当ホームページとお手元の商品パッケージに記載されている内容が異なる場合がございます。

商品をご購入、お召し上がりの際は、必ずお手元の商品パッケージの表示をご確認ください。

※本商品は香辛料などの刺激物を含みます。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。

アレルギー関連情報

該当なし

お土産のトリビア

名前は、アイヌ民族に伝わる「コロボックル」からいただきました。

コロボックルとは、アイヌ語で「蕗(ふき)の下に住む人」を意味し、こっそりと食べ物を置いて、時に助けてくれるような存在というお話があるそうです。

生チョコレート[オーレ]

(株式会社ロイズコンフェクト)

ミルクの風味豊かなチョコレートに北海道の生クリームをブレンドし、やさしい味わいに仕上げた生チョコレートです。なめらかな口どけと共にミルクのコクがふわりと広がり、お口の中で甘さがまろやかにとけていきます。

※風味付けに洋酒を使用しています。



脂質5g以内の
目安量

1粒

1粒当たり	
エネルギー：	36 kcal
たんぱく質：	0.4 g
脂質：	2.7 g
炭水化物：	2.6 g
食塩相当量：	0.01 g

内容量：20粒(パッケージ込180g)

原材料名：生クリーム(国内製造)、砂糖、全粉乳、ココアバター、カカオマス、洋酒、ココアパウダー、バター／乳化剤(大豆由来)、香料
お酒使用の有無：微量(1.0%未満)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、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。
※食物繊維が若干豊富な食品のため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。
※カカオに含まれるポリフェノールには一般的には抗炎症作用があるとされていますが、消化管に刺激を与える可能性もあります。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。

アレルギー関連情報

乳・大豆

※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.royce.com/brand/ingredients/>

マルセイバターサンド

(株式会社六花亭)

専用の小麦粉でつくったビスケットでホワイトチョコレートと北海道産生乳100%のバターをあわせたクリーム、レーズンをサンドしました。



脂質5g以内の
目安量

1/3個

1個(標準35g)あたり	
エネルギー	168 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂質	10.2 g
炭水化物	17.3 g
食塩相当量	0.08 g

内容量：1個 標準35グラム

原材料名：小麦粉(国内製造)、レーズン、バター、砂糖、乳加工品(生乳、砂糖)、ココアバター、卵、アーモンド粉末、ラム酒、リキュール、ブランデー、食塩、コーンスターチ、乳製品、ローマッセ、米粉、麦芽エキス、醸造酢／膨張剤、植物レシチン(大豆由来)、香料、トレハロース

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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。

※アーモンド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

<特定原材料等28品目>

乳成分、卵、小麦、大豆、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にてご確認いただけます。 公式HP：<https://www.rokkatei.co.jp/>



「マルセイ」は十勝を開拓した「晚成社」が北海道で初めて商品化したバター「マルセイバター」にちなんで名づけました。パッケージもそのラベルを模したものです。

青森県のお土産

青森県は数多く絶景スポットがあり、人々を魅了しています。また、「りんご」の生産量が全国1位を誇る県としても有名です。海に囲まれているため海鮮グルメも充実しており、「大間マグロ」は青森トップブランドとして知られています。そのほか「あおもり倉石牛」や、「八戸せんべい汁」などの郷土料理、B-1グランプリで金賞獲得した「十和田バラ焼き」、「味噌カレー牛乳ラーメン」や「津軽煮干しラーメン」などのさまざまなグルメが楽しめます。

*出典：【公式】青森県観光情報サイト Amazing AOMORI
<https://aomori-tourism.com/>



青森県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,331人



クロhn病 …… 577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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

具入りせんべい汁2人前セット なべ子ちゃん

(株式会社味の海翁堂)

こちらのせんべい汁は、同社の人気商品であり、具入りのレトルトパックと2人前の厚焼きせんべいがセットされており、国産の鶏肉や野菜の具入りですので、お届け後すぐに食べられます。

お汁がしみ込んだモチモチせんべいを一度食べれば病みつきになります。



脂質5g以内の
目安量

1人前

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	129 kcal
たんぱく質	6.2 g
脂質	2.1 g
炭水化物	21.3 g
食塩相当量	2.96 g

(一財)青森県薬剤師会
食と水の検査センター分析

内容量：具入りスープ200gx1袋 せんべい5枚入り

原材料名：【和風汁物】鶏肉(国産)、煮込みおでんのたれ(しょうゆ、発酵調味料、食塩、その他)、野菜(にんじん、ごぼう、食用菊の花)、水煮なめこ、油揚げ、食塩、鶏がらスープの素、酒精、食用動植物香味油、砂糖／調味料(アミノ酸等)、凝固剤、酸味料、酸化防止剤(V.E.、V.C.)、pH調整剤、(一部に小麦、鶏肉、大豆、さばを含む)

【せんべい】小麦粉(国内製造)、食塩／重曹、(一部に小麦を含む)

アレルギー関連情報

一部に小麦、鶏肉、大豆、さばを含む

(本品製造工場では、卵、小麦、乳成分、落花生、ごま、かに、えびを含む製品を製造しています。)

※本商品は動物性脂肪またはn-6系油脂または両方、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。

お土産のトリビア

同社のせいべいは、煮込でも溶けにくい特殊製法で厚焼きに製造しているので、おつゆがドロドロになりにくく、料理した翌日にも美味しく食べることができます。

※冷ましてから冷蔵庫保管をお願いします。

パティシエのりんごスティック

(株式会社ラグノオささき)

青森県産りんごでつくったシロップ漬けをパイで包み焼き上げました。りんごの果肉、スポンジ生地、パイのバランスが絶妙なスティックタイプのアップルパイです。



脂質5g以内の
目安量

1/2本

栄養成分100g当たり	
エネルギー	294 kcal
たんぱく質	2.9 g
脂質	13.2 g
炭水化物	40.9 g
食塩相当量	0.34 g

内容量:1本

原材料名:りんごシロップ漬、パイ生地(小麦粉、マーガリン、その他)(乳成分を含む)、小麦粉、液鶏卵、砂糖、マーガリン、麦芽糖、水あめ、食用加工油脂、米粉、でん粉、シナモン/加工デンプン、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、香料、乳化剤(大豆由来)、酸味料、酸化防止剤(V.C、V.E)、膨張剤、乳酸Ca、pH調整剤、着色料(カロチン)

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)
卵・乳・小麦・大豆・りんご

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、香辛料などの刺激物、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。特に急性的な症状がある場合、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

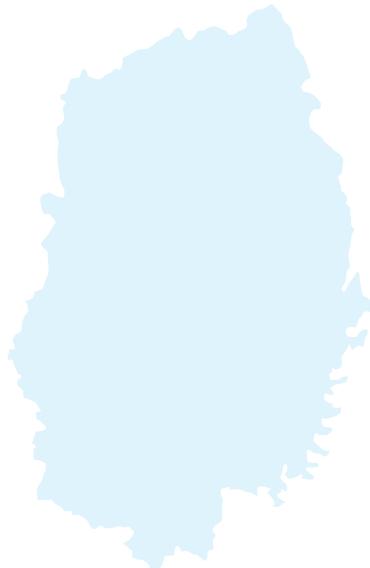
手軽に食べやすいアップルパイを考え、スティック状のアップルパイになりました。使うりんごは青森県産りんごを使用。カットする大きさにもこだわったラグノオを代表するアップルパイです。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://shop.rag-s.com/>

岩手県のお土産

岩手県は各時代の文化を感じられる世界遺産、雄大な自然が広がる大地、上質な海や山の幸、さらに各地の伝統芸能や工芸品など、豊かな魅力に満ちています。花巻の「わんこそば」のほか、「いわて奥州牛」や、「どんぐり料理」や「蟹のふわふわ(川蟹汁)」、「まめぶ」や「もち料理」などの郷土料理が楽しめます。「盛岡冷麺」など長年愛されるご当地グルメもあり、豊かな食文化が特徴です。

*出典：岩手県公式観光サイト いわての旅
<https://iwatetabi.jp/>



岩手県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 1,214人



クロhn病 …… 554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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

かもめの玉子

(さいとう製菓株式会社)

かもめの玉子は素材の持ち味を生かす製品づくりにこだわっています。

「大手亡」「砂糖(白ざらめ)」「小麦粉」「鶏卵」等を永年かけて育んだしつとりほくほくの黄味餡をカステラ生地とホワイトチョコでつつみあげた風味豊かなお菓子です。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表示 1個(48g)当たり	
エネルギー	171 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂質	4.1 g
炭水化物	30.8 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：4個入り

原材料名：白餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、還元水飴、チョコレートコーティング(砂糖、植物油脂、乳糖、ココアバター、脱脂粉乳)、乳等を主要原料とする食品(砂糖、脱脂粉乳、植物油脂)、鶏卵、マーガリン、水飴、食塩／トレハロース、膨脹剤、乳化剤、着色料(クチナシ)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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(28品目中)
小麦・乳成分・卵・大豆

お土産のトリビア

先代の会長齊藤俊雄が、三陸の美しい観光地大船渡の魅力は何だろうと思案していたところ、青い海原を颶爽と飛ぶかもめの姿を思いうかべ、「かもめの玉子」と名付けた玉子型のお菓子に考え付きました。

三陸の大自然のキャンバスに悠々と翼の筆を走らせるかもめたち。三陸を代表する銘菓「かもめの玉子」は、そんな大自然に遊ぶ鷗をモチーフにしています。

三陸海宝漬

(有限会社中村家)

めかぶ醤油漬に、「だまし煮」という技法で柔らかく煮上げたあわびと、濃厚いくらをトッピングした中村家のベストセラー商品。まさに海の宝石箱です。



脂質5g以内の
目安量

1/3箱

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	104 kcal
たんぱく質	9.9 g
脂質	2.9 g
炭水化物	9.5 g
食塩相当量	2.3 g

内容量: 350g

原材料名: めかぶ醤油漬(めかぶ(三陸産)、しょうゆ、スケトウダラの卵、砂糖、みりん、唐辛子、食塩)(国内製造)、いくら醤油漬(いくら(国産)、しょうゆ、砂糖、清酒、醸造酢)、煮あわび(あわび(三陸産)、清酒、食塩)／酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦・あわび・いくら・大豆を含む)

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・あわび・いくら・大豆

本品製造工場では、かに、卵、いか、さけ、さば、ゼラチンを含む製品も製造しています。

※本商品は「あわび」を含みます。腸で消化されづらいため、お召し上がりの際にあわびのみなるべく控えていただく必要があります。目安量は、できるだけあわび以外の部分で摂取してください。また、過去にこれらの消化の悪い食材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。

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。



めかぶは三陸の海そのもの、いくらは朝日に照らされキラキラと輝く水面、あわびは水面に浮かぶ小舟…そんな三陸海岸の風景を一つの器の中に表現したのが、三陸海宝漬です。元々は中村家の原点である釜石の海鮮料理店のメニューでしたが、持ち帰りや贈答品として、家族や大切な方にも食べさせてたいというお客様の声から商品化。当時は「海鮮漬」と呼びましたが、三陸の三つの宝、という意味を込め「三陸海宝漬」と命名しました。

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

宮城県のお土産

宮城県には仙台・松島・蔵王・鳴子・石巻・気仙沼などの観光名所が多くあります。多くのグルメがあり、広く知られる「牛たん」や「ずんだ」だけではなく、辛味噌ラーメンをはじめとした「ラーメン」、秋に川を遡るサケを活かした郷土料理「はらこめし」、鳴子温泉の名物である「栗だんご」、塩竈前の「寿司」、中華料理店のまかないから生まれた「マーボー焼きそば」まで、宮城でしか味わうことができない味覚が盛りだくさんです。

*出典：仙台宮城の観光・旅行情報サイト 宮城まるごと探訪
<https://www.miyagi-kankou.or.jp/>



宮城県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,724人



クロhn病 …… 1,076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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

喜久福 抹茶生クリーム大福

(お茶の井ヶ田株式会社)

宮城産のもち米「みやこがね」を使った、なめらかな柔らかいお餅で、こだわりの“餡”と“抹茶生クリーム”を包んだ絶品生クリーム大福。お茶の井ヶ田人気ナンバー1のお菓子です。



脂質5g以内の

目安量

2個

※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。

内容量：1個

原材料名：こしあん(国内製造)、餅米、乳等を主要原料とする食品、砂糖、クリーム、澱粉、抹茶、食塩、乳酸菌生成エキス／甘味料(トレハロース)、加工澱粉、乳化剤、pH調整剤、酵素、クロレラエキス、炭酸Ca、酒精、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に乳成分・大豆を含む)

※店舗に並ぶ商品とは異なる場合がございます。
 必ず、お手元の商品パッケージにて原材料名・
 栄養成分表示のご確認をお願い致します。

※要冷凍商品。解凍後冷蔵で48時間以内にお召し上がりください。

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)

乳成分・大豆

お土産のトリビア

「喜」び「久」しく「福」来たる、という意味も込められている為とても縁起の良いお菓子です。
 食べる際は、半解凍位がオススメの食べごろです。

白松がモナカ 小型10個入胡麻

(株式会社白松がモナカ本舗)

きめ細かく香ばしいモナカの皮と、コクのある甘さの餡が自慢の白松がモナカ。その秘訣は代々受け継がれた職人の技と安心で確かな素材です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分 1個(35g)当たり

エネルギー	112 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	1.4 g
炭水化物	22.9 g
食塩相当量	0.02 g

内容量: 10個

原材料名: 砂糖(国内製造)、金時豆、黒胡麻、もち米、天草、食塩

※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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

ごま

※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://monaka.jp/>

ずんだ餅

(お茶の井ヶ田株式会社)

枝豆の香り豊かな逸品。

ずんだのつぶつぶ食感とお餅の相性をぜひお試し下さい。



脂質5g以内の
目安量

4玉

栄養成分 100g当たり

エネルギー	208 kcal
たんぱく質	5.6 g
脂質	1.6 g
炭水化物	42.7 g
食塩相当量	0.3 g

内容量: 10玉入

原材料名: 餅粉(国内製造)、枝豆(遺伝子組み換えでない)、砂糖、食塩／酵素、(一部に小麦・大豆を含む)

※店舗に並ぶ商品とは異なる場合がございます。
必ず、お手元の商品パッケージにて原材料名・
栄養成分表示のご確認をお願い致します。

※要冷凍商品。解凍後冷蔵で48時間以内にお召し上がりください。

※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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦・大豆

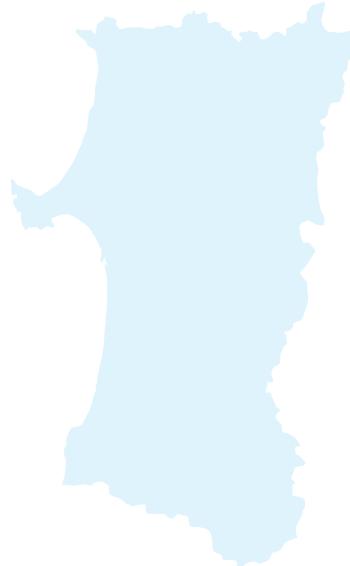
※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報はパッケージまたは公式HPにてご確認いただけます。 公式HP: <https://kikusuijan.jp/>



宮城の郷土料理「ずんだ餅」。「豆を打つ」の「豆打(づだ)」や、伊達政宗が陣太刀(じんだち)の柄で豆を潰したとの伝説からきた「陣太(じんだ)」がなまって「ずんだ」になったなど、様々な説があるようです。

秋田県のお土産

秋田県は、海、山、川、湖などの自然のなかで楽しめるアクティビティや、文化遺産、温泉、雪まつりなど、多くの魅力に溢れています。秋田の食といえば「きりたんぽ鍋」が有名ですが、それ以外に「稻庭うどん」や「だまこ鍋」、「石焼料理」や「いぶりがっこ」も人気があります。ご当地メニューでは「横手やきそば」、「 Babaヘラ」、「バター餅」も有名です。代表的な食材としては、“日本三大美味鶏”的ひとつ「比内地鶏」、「あきたこまち」などのお米、「じゅんさい」、「秋田牛」、「ハタハタ」が挙げられます。



*出典：秋田県公式観光サイト [アキタファン]
<https://akita-fun.jp/>

秋田県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,499人



クロhn病 ……… 385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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

いぶりがっこ

(株式会社雄勝野きむらや)

真白な大根を細紐で編み、天井に吊り下げ、ナラや桜等の広葉樹でいぶし、米ぬか、塩、砂糖を主体に漬け込みました。囲炉裏火の昔に想いをはせる、素朴な風味の沢庵です。自然の風味にこだわり、保存料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料は使用しておりません。



脂質5g以内の
目安量
1/4本

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	99 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	22.9 g
食塩相当量	3.8 g

内容量：1本入り 260g

原材料名：だいこん、漬け原材料(砂糖、食塩、米ぬか、還元水飴、醸造酢)

※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。

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)
なし

金のバターもち

(株式会社川口屋)

金のバターもちは、焼いたりせずに食べられる柔らかいお餅です。ほんのりと甘く、濃厚なバター味が人気の秘密。少し温めてもgood。JR東日本おみやげグランプリ2019「特別賞」受賞。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 (100g当たり)	
エネルギー	348 kcal
たんぱく質	11.1 g
脂質	17.4 g
炭水化物	36.6 g
食塩相当量 (推定値)	0.1 g

内容量: 4個

原材料名: もち米(秋田県産)、砂糖、バター、卵黄、澱粉／グリシン、酵素、乳化剤、(一部に乳成分・卵・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

アレルギー関連情報

乳成分・卵・大豆



バター餅は、マタギの保存食として作られ始めたと言われています。

パンプキンパイ5個入

(大潟村農業協同組合)

肥沃な大地で知られる秋田県大潟村特産のかぼちゃ「くり大将」を100%使用した餡をバターたっぷりの生地でひとつひとつ丁寧に手包みし焼き上げた優しい甘さの真心パイです。



脂質5g以内の
目安量
3/4個

栄養成分 1個当たり	
エネルギー	125 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	6.0 g
炭水化物	16.0 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 5個入

原材料名: カボチャ(秋田県大潟村産)、バター、小麦粉、白あん(いんげん豆)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、鶏卵／香料

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

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・卵・乳



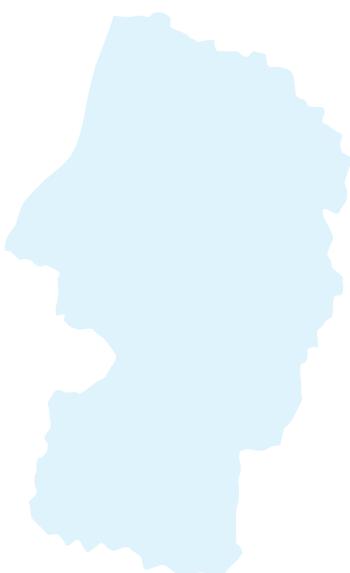
大潟村のかぼちゃを使用したお菓子を作りたいと村内外の関係機関と試作研究を重ね、平成元年に誕生した商品です。30年以上経った現在多くの方に親しんでいただいている商品です。

秋田県大潟村産のかぼちゃ「くり大将」のみを使用し、マーガリンやショートニングなどの加工油脂は使用せず国産バターにこだわり、できる限り安心安全な原材料の使用を心がけております。

山形県のお土産

山形県は、新鮮な野菜や魚介、銘柄肉などの食材に恵まれた美食文化が息づいています。「さくらんぼ」の産地として有名で、初夏にはさくらんぼ狩りのために多くの人が訪れます。置賜地方生産のブランド牛「米沢牛」は全国的にも知られています。庄内地方は、山海の幸に恵まれた食材の宝庫で、特に港町の酒田は「酒田フレンチ」として有名で名店が多くあります。スープに氷を浮かべた「冷やしラーメン」は魚介系のダシが中心で麺との相性が抜群。出羽三山の修験道によって育まれた「精進料理」は独特的の料理文化です。

*出典：やまがたへの旅 山形県の公式観光・旅行情報サイト
<https://yamagatakanko.com/>



山形県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,119人



クロhn病 …… 332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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

オランダせんべい

(酒田米菓株式会社)

国産のうるち米で作った元祖うす焼きせんべい。
 お米本来の美味しさを引き立てる塩味とパリッと軽い歯ごたえが特徴です。
 昭和37年の発売以来、年間2億枚生産している同社の看板商品です。
 お買い求めしやすい48gの商品です。



脂質5g以内の
目安量
3/4袋

栄養成分表示(1袋48g当たり)	
エネルギー：	201 kcal
たんぱく質：	2.3 g
脂質：	3.6 g
炭水化物：	39.9 g
食塩相当量：	0.76 g

内容量：48g

原材料名：原材料名：うるち米(国産)、植物油脂、食塩、たん白加水分解物、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)

※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。
 ※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

アレルギー：
大豆・ゼラチン

本社製造工場では、小麦・卵・乳成分・えびを含む製品を製造しています。

山形のだし

(株式会社マルハチ)

山形の郷土料理「だし」を商品化しました。きゅうり、茄子、ねぎ、みょうが等、季節折々の旬の新鮮野菜を細かく刻んだサラダ感覚の浅漬です。ご飯や豆腐、そばやそうめんに乗せたり、納豆に混ぜたりと、いろいろな食べ方でおいしくお召し上がりいただけます。



脂質5g以内の
目安量

1/4個

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	25 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.5 g
食塩相当量	2.5 g

内容量: 110g

原材料名: 胡瓜、茄子、昆布、ねぎ、みょうが、大葉、漬け原材料〔食塩、糖類(砂糖、ぶどう糖)〕／酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、ビタミンB1、(一部に大豆を含む)

※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。



「だし」という名前の由来は諸説あります。

- ①お出汁のようにはかの食材を引き立てるから
 - ②包丁で野菜を細かく切り“出す”から
 - ③野菜を切って味つけしただけですぐに食卓に“出す”から
- などと言われています。

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)

大豆

※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://maruhachi-net.co.jp>

福島県のお土産

福島県は、豊かな自然と歴史が息づく会津地方、四季折々の花々や果物が楽しめる中通り、太平洋に面し温暖な気候に恵まれた浜通りなど、それぞれ地方で異なる魅力があります。喜多方産醤油を使用したスープと太いちぢれ麺が特徴の「喜多方ラーメン」、常磐沖のあんこうをふんだんに使用した「あんこう鍋」、あんこうの身と野菜から出る水分のみで調理した「どぶ汁」、丸皿に放射線状に盛りつけられる「円盤餃子」も福島県の代表グルメです。



*出典：山からはじまる福島の旅 やまふく 登山と観光の情報サイト
<https://www.tif.ne.jp/yamafuku/>

福島県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,637人



クロhn病 …… 638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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

柏屋薄皮饅頭

(株式会社柏屋)

厳選された小豆と、柏屋の技術と職人の技から、柏屋のおいしい餡は生まれます。

創業以来ご愛顧いただいている「こしあん」は、上品でなめらか、口どけのよさとさらっとした甘味が身上です。



脂質5g以内の

目安量

2個

※本商品は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。

お土産のトリビア

柏屋薄皮饅頭は、嘉永五年(1852年)、柏屋の初代本名善兵衛が「病に薬がいるように、健やかな者に心のなごみがいる」との思いから、奥州街道・郡山宿の薄皮茶屋で餡がたっぷりで皮の薄い饅頭を考案したことがはじまりでした。東北地方では当時、皮が薄くこしあんがたっぷり入った饅頭をめずらしく、その忘れられないおいしさは奥州街道の名物となり、旅する人々にとってわざわざ遠回りしても食べたい饅頭になりました。

アレルギー関連情報

小麦

本品製造工場では、卵・乳成分を含む製品を生産しております。

家伝ゆべし

(株式会社かんの屋)

米粉でつくった円形の生地の真ん中にあんを置き、三方をつまんで包み込み、蒸しあげたお菓子です。家伝ゆべしは、ほのかな醤油の香りでもちっと、それでいて、やんわりと噛み切れる。あんは、滑らかで、上品な甘み。けしの実の食感が、香ばしい余韻を残す。かんのや伝統のゆべしです。



脂質5g以内の
目安量

2個

【栄養成分表示】1個(33g)あたり

エネルギー	81 Kcal
たんぱく質	1.0 g
脂質	0.1 g
炭水化物	19 g
食塩相当量	0.2 g

この表示値は、目安です。

内容量: 2個

原材料名: 砂糖(国内製造)、上新粉、こし餡(小豆、砂糖、還元水飴)、醤油、イソマルトオリゴ糖、澱粉、けしの実、食塩／膨張剤、(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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦・大豆

●本商品の製造工場では、くるみ・ごまを含む商品を製造しています。



1860年福島県は城下町三春に於いて、菅野文助が「菅野屋」を名乗り、今に伝わるゆべしづくりが始まりました。三春という地名は、「梅・桃・桜」が一度に咲き、三つの春が同時に来ることから三春と呼ばれるようになったと言われています。また、日本三大桜の一つ、三春滝桜があることで有名です。かんのやの家伝ゆべしは、お米を独自の製法により、独特な風味と食感のおいしさを代々伝え続けています。

ままだおる

(株式会社三万石)

ずっと変わらないやさしい味わいの『ままだおる』。バターを使った生地でミルク味のあんを包み込んだ焼き菓子です。三万石の代表銘菓としておなじみです。



脂質5g以内の
目安量

1個

【栄養成分表示】1個(標準38g)
当たり

エネルギー	122 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	3.3 g
炭水化物	21.1 g
食塩相当量	0.04 g

この表示値は、目安です。

内容量: 10個入

原材料名: 白生餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、バター、加糖れん乳、乳等を主要原料とする食品、液全卵、液卵黄、水飴、ぶどう糖、寒梅粉／膨張剤、乳化剤、香料、糊料(CMC)、着色料(ビタミンB₂)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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(28品目中)

小麦・卵・乳成分・大豆



『ままだおる』はスペイン語で「お乳を飲む子」というイメージで付けられています。1967年(昭和42年)の発売以来、50年以上親しまれているベストセラー商品です。

茨城県のお土産

茨城県には大自然に包まれた景勝地や歴史的建造物、人気のレジャースポットなど、多彩な観光地があります。フルーツの特産地でもあり、夏にはブルーベリー狩り、冬にはいちご狩りが人気です。また、「メロン」の生産量は全国シェア約25%を誇り、“メロン王国”とも呼ばれます。県内各地には名物料理が多く、ひたちなか市の「那珂湊焼きそば」、「スマミナラーメン」、「ほしいも」、潮来市の「米粉麺フォー」などが広く知られています。

*出典：観光いばらき公式ホームページ
<https://www.ibarakiguide.jp/>



茨城県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 3,404人



クロhn病 …… 1,065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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

ほしいも

(株式会社きくち)

ひたちなかの美味しい干しいもをパイにしちゃいました!
 ひたちなかの大地と降り注ぐ太陽が育てた美味しい干し芋
 を加工し、香ばしいパイ生地で包み焼き上げました。



脂質5g以内の
 目安量

3/4個

(1個当たり ※推定値)

エネルギー：	132 kcal
たんぱく質：	1 g
脂質：	5.3 g
炭水化物：	14.9 g
食塩相当量：	0.1 g

内容量：6個入り

原材料名：干しいも（茨城県産）、小麦粉、砂糖、加工油脂、植物油脂、りんご、卵、麦芽エキス、塩、粉乳/トレハロース、乳化剤、クエン酸、香料、着色料（カラテン）、酸化防止剤（V.C）、乳酸Ca（一部に卵・小麦・乳成分・りんご・大豆含む）

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

アレルギー関連情報

特定原材料

卵・乳・小麦・大豆・りんご

お土産のトリビア

ひたちなか商工会議所では、「勝つ! サンド」「みんなのたこめし」に続く、ご当地グルメ第3弾として、勝田パン菓子組合と連携し、「干しいもパイ・ほしいも」=HOSHII(欲しい)MORE(もっと)=を商品開発しました。トースターで、かるく焼くことでパイ生地の「サクサク」が戻り、さらに美味しいお召し上がりいただけます。
 (※干し芋は、ひたちなか、東海地区で全国生産量の8割を占めています。)

メロンバウム

(農業法人深作農園有限会社)

メロン生産量日本一の鉾田市。メロン農家だからこそできる濃厚なメロンピューレをたっぷり惜しみなく使用しました。



脂質5g以内の
目安量
1/13個

100gあたり	
エネルギー	422 kcal
たんぱく質	6.5 g
脂質	21.6 g
炭水化物	50.5 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 1個 (Sサイズ 約294g)

原材料名: 鶏卵(茨城県産)、砂糖、米粉澱粉、バター、食用植物性油脂、小麦粉、生クリーム、タピオカ澱粉、メロンピューレ、メロン凝縮ペースト、メロン酒、粉糖、水飴、洋酒、寒天/乳化剤、ベーキングパウダー、香料、着色料(紅花黄、クチナシ)、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)

※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。

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)
乳成分・小麦・大豆

※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.fukasaku-farm.com/>

ロースハムスライス

(有限会社筑波ハム)

茨城県産の銘柄豚「常陸の輝き」を原料として使用。キメが細かくしっとりと柔らかで、バランスよく脂身がのったロース肉を使い、昔ながらの天竺布巻で仕上げたハムを食べきりサイズのスライスパックにしました。肉本来のおいしさ、しっとりした質感と薫り豊かな味わいをお楽しみください。



脂質5g以内の
目安量
1/3個

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	264 kcal
たんぱく質	17.5 g
脂質	21.5 g
炭水化物	0.0 g
食塩相当量	1.92 g

内容量: 70g

原材料名: 豚ロース肉(茨城県産)、食塩、砂糖／リン酸塩(Na、K)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(硝酸K、亞硝酸Na)

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

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)
豚肉

※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.tsukubaham.co.jp/>

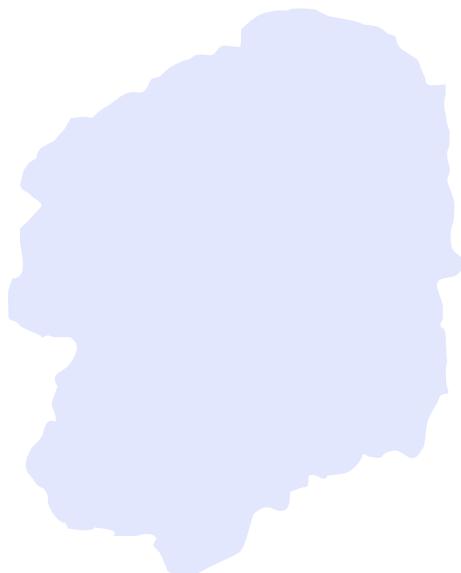


原料肉は冷凍していないフレッシュな豚肉を使用し、スモークには桜の原木を1年以上寝かせた薪を使用しています。

栃木県のお土産

栃木県には、鮮やかな自然と、豊富な源泉から湧き出る名湯や秘湯があります。生産量日本一を誇る「いちご」や、黒毛和種の中から厳選された「とちぎ和牛」、宇都宮の「餃子」、「佐野ラーメン」などの絶品グルメも多くあります。全国有数の「ソバ(穀物)」の産地で、県内各地で土地ならではの上質なそばを味わえます。「牛乳・乳製品」は、平成11年から連続で生乳生産量全国第2位を誇り、とちぎ自慢の「いちご」とあわせて新鮮な牛乳やチーズを使用したスイーツも人気です。

*出典:【公式】とちぎ旅ネット～栃木の観光旅行情報サイト
<https://www.tochigiji.or.jp/>



栃木県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,440人



クロhn病 …… 801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)

おさしみ用生ゆば

(日光ゆば製造株式会社)

“日光東照宮御用達”的日光ゆば。朝一番のしづくたての新鮮な豆乳から職人が1枚1枚丁寧に引き上げた生ゆばは、とろっとなめらかな食感と濃厚な大豆の風味を味わえる逸品です。わさび醤油やしょうが醤油、ポン酢醤油などをお好みでつけてお召し上がりください。



脂質5g以内の
目安量
1/3袋

栄養成分 1袋(標準100g)当たり	
エネルギー	181 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	12.2 g
炭水化物	2.3 g
食塩相当量	0.01 g

内容量: 約100g

原材料名: 大豆(国産、カナダ産)(分別生産流通管理済み)

※本商品は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。

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)
大豆

お土産のトリビア

「湯波」と「湯葉」

日光ゆばは「湯波」、京都では「湯葉」と書きます。

豆乳を煮た時にできる薄い膜を引き上げたものがゆばで、京都湯葉は一枚仕上げなのにに対し、日光湯波は二枚仕上げで、ゆばの間に豆乳が残されているのが特徴です。

御用邸チーズケーキ

(株式会社庫や)

厳選した数種類のチーズをベースに、オリジナルレシピでブレンドした生地を、那須高原の専用工場で職人がケーキの表情を一つずつ確かめながら丁寧に焼き上げています。濃厚な味わい、なめらかな舌触り、しっとりとした食感で、チーズガーデンを代表する人気ナンバーワンの商品です。



脂質5g以内の
目安量

1/16ホール

栄養成分 (100gあたり)	
エネルギー	330 kcal
たんぱく質	6.5 g
脂質	19.6 g
炭水化物	31.9 g
食塩相当量	0.48 g

内容量: 1ホール

原材料名: ナチュラルチーズ(国内製造)、砂糖、乳等を主要原料とする食品、鶏卵、スポンジケーキ(鶏卵、小麦粉、砂糖)、米粉(国内製造)、加工乳、コーンスターク/加工澱粉、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、トレハロース、膨張剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※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。



御用邸チーズケーキは、職人の手仕事が焼き上がりの決め手。特注の手焼き窯を採用し、3段階の温度で1時間、一つひとつケーキの表情を確かめながら焼き上げます。

手間はかかりますが、この手仕事へのこだわりが、美しい焼き色としっとりなめらかな口当たりを実現しています。

アレルギー関連情報

特定原材料等28品目
卵・乳・小麦・大豆

※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://cheesegarden.jp/collections/custom-collection-1/products/goyotei-cheesecake>

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)

糰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。糰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)、糰、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。

お土産のトリビア

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。

※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://hotakaya.jp>

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。

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。

お土産のトリビア

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。

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

※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.shougetsudo.net/>

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hn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?statInflId=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。

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。

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

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じっとりと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、本物しかないと先代が作った一品でした。

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。

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

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。

千葉県のお土産

千葉県は首都圏にありながら温暖な気候で、九十九里浜をはじめとした美しい海岸線、房総丘陵の緑豊かな山並みなど、豊かな自然に恵まれています。国内の「落花生」の収穫量が最も多く、毎年9月中旬から11月中旬にかけては落花生掘りを体験することもできます。また、南房総はびわの“日本二大産地”的ひとつでもあります。漁業も盛んなため、新鮮な魚介をふんだんに使った贅沢な「海鮮丼」や、「はかりめ丼」や「おらが丼」など、地元民から愛されるご当地丼も多くあります。



*出典: 千葉県公式観光サイト ちば観光ナビ <https://maruchiba.jp/index.html>
ちばらしい暮らし【公式】千葉県移住・二地域居住ポータルサイト <https://life-style.chiba.jp/>

千葉県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 6,796人



クロhn病 …… 2,320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)

ぬれ煎餅 赤の濃い口味4枚入

(銚子電気鉄道株式会社)

鉄道の赤字を補うために、鉄道員が考案した最初のぬれ煎餅です。銚子特産の醤油のコクのある旨みを活かした濃い口味となっています。



脂質5g以内の

目安量

2枚

栄養成分表示(1枚あたり)	
エネルギー	86 kcal
たんぱく質	2.5 g
脂質	0.2 g
炭水化物	18.5 g
食塩相当量	1.60 g

内容量: 4枚

原材料名: うるち米(国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつお節エキス、水あめ/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)

この数値は、目安です。

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。

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



2023年に開業100周年を迎えた銚子電鉄ですが、少子化やモータリゼーションといった時代の波を受け乗車人員だけでは会社の存続が危ぶまれてきました。1995年に鉄道員が地元にある銘菓「ぬれ煎餅」を自社で製造・販売にこぎつけました。以来、副業で電車を走らせ鉄道の灯を守り続けております。

びわ直送便

(株式会社菜花の里)

カットしたびわの果肉がそのまま入ったみずみずしく
ジューシーなゼリーです。



脂質5g以内の
目安量

5個

栄養成分 1個(標準30g)当たり 推定値	
エネルギー	35.3 kcal
たんぱく質	0.01 g
脂質	0.001 g
炭水化物	9.2 g
食塩相当量	0.003 g

内容量:8個

原材料名:水飴(国内製造)、びわ果肉、砂糖、液糖、リンゴ果汁、びわ果汁、レモン果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料

※本商品は人工甘味料、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。

アレルギー関連情報

原料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

りんご

※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.saikanosato.com>

東京都のお土産

東京都は各エリアには、それぞれ特徴や見どころが多く、名所旧跡からユニークな未来を感じるスポットまで盛りだくさんです。東京には数多く「ラーメン」、「寿司」、「天ぷら」などのお店がありますが、築地や銀座、豊洲市場の近くでは新鮮な魚を味わうことができます。また、「もんじゃ焼き」は東京発祥の料理で、特に月島では多くのお店があり「お好み焼き」と一緒に楽しめます。相撲の街両国では、「ちゃんこ鍋」の名店が多く集まっており、深川では「深川めし」、浅草では「どじょう鍋」を楽しむことができます。

*出典: 東京の観光公式サイトGO TOKYO
<https://www.gotokyo.org/jp/index.html>

東京都のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 16,751人
 クローン病 …… 5,136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)

キャラメルアマンド

(株式会社グランバー東京ラスク)

東京ラスク不動の人気ナンバーワン。
 カリフォルニア産のスライスアーモンドをたっぷりふりかけ、
 芳醇なキャラメルがプラスされた贅沢な一枚。
 フランス・グランド産の塩を隠し味に使い、より一層甘さが
 引き立ちます。



脂質5g以内の
 目安量
1枚

栄養成分 1枚(標準13.8g)当たり	
エネルギー	71 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	3.3 g
炭水化物	8.7 g
-糖質	8.3 g
-食物繊維	0.4 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 8枚

原材料名: 小麦粉(国内製造)、アーモンド、砂糖、フロランタンベース(ぶどう糖シロップ、砂糖、植物油脂、ぶどう糖、全粉乳)、バター、ショートニング、食塩、脱脂粉乳、イースト、麦芽粉末/乳化剤、V.C、(一部に小麦・乳成分・アーモンド・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、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。

※ショートニングに多く含まれる飽和脂肪酸は、免疫応答を刺激し、腸管の炎症を強化する可能性があります。これは、IBDの病態においては望ましくない影響とされています。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。

※アーモンド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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
乳成分・小麦・大豆・アーモンド

東京たまご「ごまたまご」

(株式会社東京玉子本舗)

黒ごまのペーストと黒ごま餡をカステラ生地で包んでホワイトチョコでコーティングした、かわいいたまご型のお菓子です。4層からなる絶妙なハーモニーがお楽しみいただけます。白餡に黒ごまを練りこんだ、濃厚なごまの風味が美味しいお菓子です。



脂質5g以内の
目安量

1/2個

栄養成分表示1個(28.0g)当り

エネルギー	109 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	3.9 g
炭水化物	17.1 g
食塩相当量	0.05 g

内容量：8個入

原材料名：白餡(国内製造)、砂糖、チョコレートコーティング(砂糖、植物油脂、乳糖、ココアバター、脱脂粉乳)、小麦粉、ごまペースト、還元水飴、麦芽糖、鶏卵、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、醤油(大豆を含む)、水飴／トレハロース、膨張剤、加工澱粉、乳化剤、香料

※脂質と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。

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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

特定原材料等
乳・小麦・卵・大豆・ごま

お土産のトリビア

カステラ生地に使っている小麦粉はふすまをのぞいた部分を全て粉にして風味、美味しさを生かした一本挽きの国産小麦粉100%を使用しています。

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

東京ばな奈「見つけたっ」

(株式会社グレープストーン)

まわりは、ふんわり柔らかいスポンジケーキ。中には、丁寧に裏ごししたバナナの果実を使ったバナナカスタードクリームがとろーり。ひとくち食べると、甘くてやさしいバナナの味と香りが、お口いっぱいに広がります。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 個装当たり

エネルギー	99 kcal
たんぱく質	2.4 g
脂質	2.9 g
炭水化物	15.9 g
食塩相当量	0.07 g

内容量：8個入

原材料名：バナナクリーム(水あめ、バナナペースト、脱脂粉乳、砂糖、バナナピューレ、植物油脂、卵黄、小麦粉、ゼラチン、洋酒)(国内製造)、液卵、砂糖、小麦粉、植物油脂、乳化油脂、乾燥卵白／加工デンプン、調味料(アミノ酸)、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、ソルビトール、香料、酢酸(Na)、カロチン色素

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、糖アルコール、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。

アレルギー関連情報

特定原材料等
小麦・卵・乳・大豆・ゼラチン・バナナ

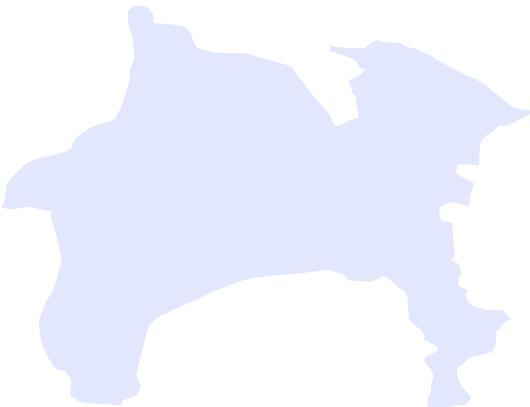
お土産のトリビア

・リボンをつけている理由
⇒東京ばな奈は女の子だから!
東京ばな奈は、おしゃれで元気なTOKYOGIRLSをイメージして誕生しました。
だから、ちょっとおめかししてリボンをつけているのです。
味ごとに、リボンも着替えるおしゃれさんです。

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

神奈川県のお土産

神奈川県には、みなとみらいの夜景、鎌倉の大仏、箱根の温泉をはじめ、魅力溢れるスポットが多くあります。なかでも中華街のある横浜は広く知られており、県の代表的な食文化です。養豚が盛んである厚木の「ホルモン」、「横浜家系ラーメン」、「小田原かまぼこ」、「横須賀海軍カレー」、「大山とうふ」、「川崎大師のとんとこ飴」、「牛鍋」、「湘南ゴールド」などさまざまなグルメがあり、「三崎のまぐろ」や「湘南しらす料理」などの魚介をたっぷりのグルメも人気です。



*出典：神奈川県公式観光情報サイト Tokyo Day Trip Kanagawa Travel Info
<https://trip.pref.kanagawa.jp/ja>

神奈川県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎…10,046人



クローン病 ……3,499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)

鳩サブレー

(株式会社豊島屋)

サクサク感とバター風味が特徴、明治生まれの鳩サブレーは今でも味、大きさ、形を替えることなく鎌倉の方をはじめ多くのお客様に親しまれています。



栄養成分表示(1枚あたり)

エネルギー	133 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	5.2 g
炭水化物	19.4 g
食塩相当量	0.15 g

内容量：8枚箱入

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖(国内製造)、バター(国産)、鶏卵(国産)、膨張剤

※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。

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)
乳成分(バター)・小麦・卵(鶏卵)



初代店主が明治の時代、たまたま来店された外国人にもらった焼菓子を食べ、とても美味しかったのが鳩サブレーを作るきっかけになりました。以前から崇敬していた鶴岡八幡宮に関係深い「鳩」をモチーフに鳩サブレーを生み出しました。作るのも販売するのも目の行き届いた場所でという思いがあり、あえて全国展開はいたしません。おかげさまで鎌倉といえば鳩サブレーと言われるようになりました。

昔ながらのシウマイ 15個入

(株式会社崎陽軒)

「横浜の名物をつくろう」との想いから生まれた、崎陽軒のシウマイ。1928年(昭和3年)の発売以来、変わらぬおいしさをお届けします。国産の豚肉と、オホーツク海産の干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の、冷めてもおいしい、一口サイズのシウマイです。

シウマイ1個当たり	
エネルギー	32 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	1.6 g
炭水化物	2.8 g
食塩相当量 (推定値)	0.2 g
添付醤油1個当たり	
エネルギー	3.4 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.0 g
炭水化物	0.4 g
食塩相当量 (推定値)	0.7 g
添付辛子1袋当たり	
エネルギー	2.8 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0.1 g
炭水化物	0.2 g
食塩相当量 (推定値)	0.09 g

内容量：15個入

原材料名：豚肉(国産)、たまねぎ、でん粉、小麦粉、干帆立貝柱、グリンピース、砂糖、食塩、こしょう、(一部に小麦・豚肉を含む)

添付醤油：脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆／酒精、保存料(安息香酸Na)、(一部に小麦・大豆を含む)

添付辛子：からし粉、食塩／酸味料、増粘多糖類、ウコン色素

アレルギー関連情報

シウマイ：小麦・豚肉
添付醤油：小麦・大豆
添付辛子：該当なし



脂質5g以内の
目安量

3個

※目安量に付属の醤油、辛子は含みません。

※付属の辛子については、ご自身の体調に応じて使用を控えていただく必要があります。

過去にこれらの辛味の強い食材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。

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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

初代社長が栃木県出身のため、「シウマイ」のことを訛って「シーマイ」と言っておりました。それを聞いた中国人スタッフが、「本場の発音と似ている」と言ったことにより、崎陽軒では「シウマイ」と四文字で表記しております。

※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にてご確認いただけます。 公式HP：<https://kiyoken.com/>

新潟県のお土産

新潟県は南北に長く、数多くの観光スポットがあり、全国有数の米どころでもあります。多くの名山と日本海の恵みを受ける新潟県では、鮮度抜群の「お寿司」「魚介の浜焼き」「ノドグロの炙り丼」「寒ブリ」「ベニズワイガニ」など海の幸が人気です。また、山の幸や、ぬくもりを感じる「へぎそば」「のっぺ」「わっぱ飯」「わっぱ煮」などの郷土料理、ご当地グルメである「イタリアン焼きそば」「半身揚げ」、地元フルーツを使用したスイーツも味わうことができます。



*出典：【公式】新潟県のおすすめ観光・旅行情報!にいがた観光ナビ
<https://niigata-kankou.or.jp/>

新潟県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,589人 
 クローン病 …… 728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)

元祖柿の種12袋缶入り

(浪花屋製菓株式会社)

大正13年に誕生した「元祖柿の種」。国産もち米を使用した風味豊かなおかきに、少しピリ辛の伝統の味付けをしています。昔懐かしいレトロなデザイン缶には、和紙風の小袋が12個入っています。



脂質5g以内の
目安量
2袋

栄養成分(100g当り)	
エネルギー	385 kcal
たんぱく質	7.0 g
脂質	1.4 g
炭水化物	86.0 g
食塩相当量	1.6 g

内容量：300g (25g×12袋)

原材料名：もち米(国産)、米(国産)、でん粉、醤油、でん粉分解物、食塩、還元水あめ、風味調味料、唐辛子／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、紅麹色素、バブリカ色素、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・さばを含む)

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、シーズニング、糖アルコール、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。

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・鶏肉・さば

本品の製造工場では卵、乳、落花生を含む製品を製造しています。

お土産のトリビア

創業当初、小判型の金型で餅を切り抜いてあられを作っていましたが、ある日、創業者の妻がその金型をうっかり踏み潰しました。そして、その歪んだ小判型のあられが柿の種に似ていたことから「柿の種」が誕生しました。

サラダホープ

(亀田製菓株式会社)

あっさり塩味のサクサクあられ。「伯方の塩」を使用した、まろやかな塩味がおつまみにも最適!



脂質5g以内の
目安量

2個包装

100g当たり	
エネルギー	441 kcal
たんぱく質	7.0 g
脂質	10.5 g
炭水化物	79.7 g
食塩相当量	1.77 g
1個包装当たり	
エネルギー	67 kcal
たんぱく質	1.1 g
脂質	1.6 g
炭水化物	12.0 g
食塩相当量	0.27 g

内容量: 90g

原材料名: もち米(国産、タイ産)、植物油脂、食塩、香辛料、カツオエキスパウダー、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、植物レシチン、(一部に大豆・鶏肉を含む)

アレルギー関連情報

本品に含まれるアレルゲン(28品目中)

大豆・鶏肉

本品製造工場ではえび、小麦、卵、乳、落花生を含む製品を製造しています。

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、香辛料などの刺激物、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。

お土産のトリビア

開発当時、高価だったサラダ油をからめて塩で味付けをしたことと、設立間もない亀田製菓の希望の星になって欲しいという想いを込めて名付けられました。

朱鷺の子

(株式会社菓匠たくみや)

朱鷺の子は、新潟県佐渡市に生息している特別天然記念物「朱鷺(トキ)」をモチーフにしたお土産で、朱鷺の卵に見立てているため、名前も「朱鷺の子」となっています。

黄身あんを和菓子の一種である桃山生地で包み、ホワイトチョコレートをかけた焼き菓子。ぱくっと食べやすいひと口サイズが魅力です。



脂質5g以内の
目安量

2個

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

お土産のトリビア

新潟のお土産では常に上位にランキングされています。
JR東日本おみやげグランプリ2020で甲信越エリア銀賞を受賞しました。
モンドセレクション2024で金賞を受賞いたしました。
第65回(2024年)全国推奨観光土産品審査会において推奨認定を受けました。

アレルギー関連情報

特定アレルギー物質28品目

小麦・卵・乳・大豆

本品製造工場では卵、乳、小麦、くるみ、大豆、りんご、オレンジ、ゼラチン、ごまを含む製品と共に設備で製造しています。

富山県のお土産

富山県は雄大な自然がつくり出す絶景が大きな魅力です。富山湾は水深1,200mもある深い湾で、そこに立山連峰から雪解け水が注ぎ込まれることで、ミネラル豊富な海に多く魚が生息しています。富山を代表する郷土料理の「ます寿し」をはじめ、旬の地魚を用いた「富山湾鮓」、富山湾の宝石とも呼ばれる「シロエビ」や「ホタルイカ」、冬の味覚の王様「寒ブリ」・冬の味覚の女王「紅ズワイガニ」など海の幸を存分に味わうことができます。また「昆布」は消費量が全国トップクラスで、「昆布おにぎり」、「昆布締め」などのローカルフードも県民に愛されています。「富山ブラックラーメン」や、「氷見のうどん」も人気のご当地グルメです。



*出典：【公式】富山県の観光/旅行サイト「とやま観光ナビ」

<https://www.info-toyama.com/>

富山県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,127人 
クロhn病 ……… 497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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

厚みのますの寿司

(寿司一・すしいち亭)

富山県のお土産で有名なますの寿司。

寿司職人のこだわりの酢飯と肉厚のますが、とても優しい味わいでますの寿司の概念を変えてくれる美味しさです。



脂質5g以内の
目安量
1/6枚

栄養成分 1枚(標準400g)当たり

エネルギー	768 kcal
たんぱく質	31.2 g
脂質	26.8 g
炭水化物	100.4 g
食塩相当量	4.8 g

内容量：1枚

原材料名：米(富山県産)、鱈(ノルウェー産)、生姜、醸造酢、食塩／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

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

お土産のトリビア

厚みのますの寿司

厚みとは、一度食べたら忘れられない美味しさの同店人気の「棒ます」の厚みをそのままに、当時他店ではまねできない商品ということで名付けられました。

しろえび紀行 2枚×15袋

(日の出屋製菓産業株式会社)

富山湾の宝石「しろえび」を使用

せんべいの主原料・うるち米は富山県産ブランド米「てんたかく」を100%使用。コシヒカリより粒が大きく粘り過ぎず、さっぱりした食感で、せんべいの生地にピッタリです。



脂質5g以内の
目安量

6個包装

栄養成分 1個包装(2枚)当たり	
エネルギー	30 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	0.4 g
炭水化物	6.0 g
食塩相当量	0.05 g

この表示値は目安です。

内容量: 2枚×15袋

原材料名: うるち米(富山県産)、植物油、えび、砂糖、食塩、香味油、しろえびパウダー(富山県産)、魚介エキスパウダー(小麦・さば・大豆を含む)、蛋白加水分解物、オリゴ糖／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE、チャ抽出物)、香料、着色料(カラメル)

※本商品は動物性脂肪またはn-6系油脂または両方、香辛料などの刺激物、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(28品目中)
えび・小麦・さば・大豆



立山連峰の雪解け水が流れ込み、栄養豊かで「天然のいけす」の異名を持つ富山湾。そこで獲れるしろえびは透明感のある淡いピンク色で、キラキラと輝く姿にちなんで「富山湾の宝石」と呼ばれています。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://www.sasaraya-kakibei.com/>

月世界1本入

(有限会社月世界本舗)

卵、砂糖、寒天を原料とした干菓子。サクッとした歯ごたえのあと、そっととろけるのが特徴です。



脂質5g以内の
目安量

5個

栄養成分 (10g)当たり	
エネルギー	39.6 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0.27 g
炭水化物	8.6 g
食塩相当量	0.01 g

内容量: 10g×4個

原材料名: 砂糖(国内製造)、卵、寒天

※本商品は動物性脂肪を含みます。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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
卵



暁の空に浮かぶ淡い月影にも似て、月世界と名づけられました。
日本茶はもちろんブラックコーヒーにも良く合います。

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

石川県のお土産

石川県には、金沢・加賀・能登・白山をはじめ、多くの観光地があります。「加能ガニ」、「甘エビ」、「ノドグロ」、「岩ガキ」、「ふぐ」など、鮮度抜群の日本海で獲れる海の幸、能登のブランド和牛「能登牛」や「輪島ふぐ」、「門前そば」から、伝統が感じられる加賀の食文化まで、極上グルメを味わえます。さらに「金沢カレー」、「ハントンライス」、「金沢おでん」、「宝達志水オムライス」、「小松うどん」、「白山百膳」などユニークなご当地グルメも人気です。

*出典：【公式】石川県の観光/旅行サイト「ほっと石川旅ねっと」
<https://www.hot-ishikawa.jp/index.html>



石川県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,122人 
 クローン病 ………… 498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)

鳥骨鶏かすていら 2号

(株式会社鳥骨鶏)

直営農場で育てた鳥骨鶏の卵をふんだんに使用し、職人が1本1本丁寧に焼いております。箱を開けた瞬間に上品な香りが広がります。濃厚でしっとりとした食感が特徴です。また卵のお味を引き立たせるため、お砂糖は控えめにしてお作りしております。



脂質5g以内の
目安量
1/6本

100g当たり	
エネルギー：	372 kcal
たんぱく質：	6.6 g
脂質：	15.1 g
炭水化物：	52.3 g
食塩相当量：	0.10 g

内容量：1本(2号)

原材料名：鳥骨鶏卵(石川県産)、砂糖、小麦粉、植物油脂(大豆を含む)、水飴、蜂蜜

※本商品は動物性脂肪、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。

※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

卵、小麦

きんつば

(株式会社中田屋)

ふっくらと水を含ませた北海道産大納言小豆に寒天と砂糖を加えて作られた餡をじっくりと煮あげ、専用の型に流し固め、四角く切り分けてから薄衣をつけ焼き上げて、一つ一つ丁寧に仕上げています。



脂質5g以内の
目安量

1/2個

栄養成分 1個当たり

エネルギー	141 kcal
たんぱく質	2.9 g
脂質	0.3 g
炭水化物	31.7 g
食塩相当量	0.15 g (推定値)

内容量: 1個

原材料名: 砂糖(国内製造)、小豆、小麦粉、寒天、塩、(一部に小麦を含む)

※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。

※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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦

 お土産のトリビア

「きんつば」の名前の由来は所説ありますが、元々京都で考案されたお菓子「銀鍔」が、江戸に伝わった際に銀より金のほうが縁起がよいとのことで「金鍔」になったとの説が一般的で、日本全国で作られている和菓子です。

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

じろあめ

(株式会社俵屋)

砂糖で作るのでは無く、米と大麦のみを使用し昔ながらの製法で作る自然の甘味の飴。人口甘味料や合成保存料を使用していませんので、小さなお子様にも安心して食べていただけます。そのまま食べる以外に料理の隠し味や製菓原料としてもお使いいただけます。



脂質5g以内の
目安量

1/6壺

栄養成分(100g)当たり

エネルギー	339 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0 g
炭水化物	84.1 g
食塩相当量	0 g

内容量: 300g

原材料名: 米(国産)、大麦

※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

なし

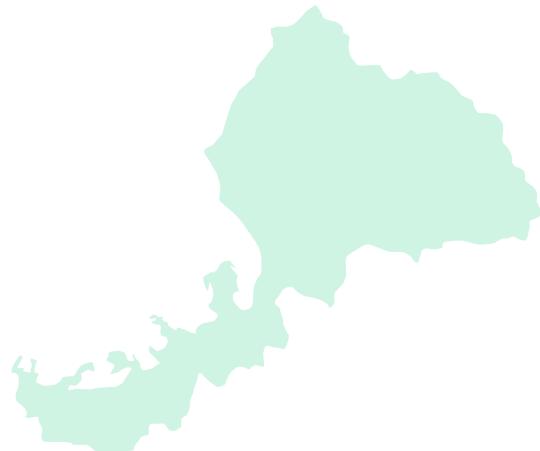
 お土産のトリビア

商品名の「じろ飴」のじろとは加賀地方の古い方言で、やわらかいを意味する「じろい」、「じるい」がその名の由来になっています。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <http://www.ame-tawaraya.co.jp>

福井県のお土産

福井県は、恐竜や福井ゆかりの幕末偉人、温泉など、さまざまな魅力に溢れています。また、冬の味覚「越前がに」、「蕎麦」などご当地グルメ、伝統的な銘菓まで豊かな食文化を誇ります。大根おろしをのせて食べる「越前おろしそば」や、永平寺の「ごま豆腐」など仏教色の強い郷土食も魅力の一つです。個性豊かなご当地グルメとしては定番の「ソースかつ丼」をはじめ、「ひね鳥（親鳥）の焼鳥」や、「醤油カツ丼」、「ボルガライス」、「敦賀ラーメン」などが人気です。また「水ようかん」は冬にこたつで食べるのが福井の冬の風物詩です。



*出典：【公式】福井県 観光/旅行サイト | ふくいドットコム
<https://www.fuku-e.com/index.html>

福井県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 770人 
 クローン病 …… 274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)

久保田の水羊かん

(久保田製菓有限会社)

沖縄県、波照間島の黒糖を使用し、あっさりした甘さとツルとした喉ごしが特徴の冬季限定、福井名物の水羊かんです。

※販売期間：11月～3月末までの冬季限定



脂質5g以内の
目安量
1/4箱

100gあたり	
エネルギー	144 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	0.2 g
炭水化物	33.4 g
食塩相当量	0.1 g
※推定値	

内容量：250g

原材料名：砂糖(グラニュー糖、粗糖、黒糖)
(国内製造)、こし餡、寒天、食塩

※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

なし

お土産のトリビア

福井では水羊かんを冬に食べる食文化があり、夏には注文があっても製造はしておりません。保存料を使用せず、日持ちしにくい点が、雪国福井の気候に適している点が冬に食べるようになった由来と言われています。

羽二重餅

(株式会社甘泉堂)

創業明治43年主な原料は「米・砂糖・水飴」のみという非常にシンプルなだけに素材の良しあしと職人の腕が問われる福井銘菓です。今でも福井県産米100%を貫き、熟練の職人が2時間以上かけ練り上げていきます。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分 1個(25g)当たり

エネルギー	77.8 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0.1 g
炭水化物	18.9 g
食塩相当量 (推定値)	0.005 g

内容量: 4包入

原材料名: 砂糖(国内製造)、餅米、(福井県産)、水飴、でんぶん/甘味料(トレハロース)、乳化剤、酵素(一部に乳成分・大豆を含む)

※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(28品目中)
乳成分・大豆

※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.kansendo.com/>

若狭小浜小鯛笹漬け・すゞめ小鯛(小鯛の笹漬け)

(株式会社津田孫兵衛)

国産のミネラル分の多い塩と更に無農薬米から静置発酵で造られる米酢、糯米のみで長期熟成させた熟成味醤を使い白板昆布を挟んで杉の小樽に詰めて熟成させてあります。お刺身として、椀物の種として、寿司の上身としてなどいろいろな使い方ができる伝統的な手の込んだ品



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表示(100g当たり)推定値

エネルギー	108 kcal
たんぱく質	19.8 g
脂質	2.7 g
炭水化物	1.0 g
食塩相当量	2.8 g

内容量: 180g

原材料名: レンコダイ(日本海沿岸)・昆布・醸造酢・味醤・砂糖・食塩

※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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
なし

※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: <http://www.kagimago.co.jp>



すゞめ小鯛の名前は小さな連小鯛を使う笹漬けの中でも特に小さな連小鯛を選りすぐって笹漬けにして杉の小樽に詰め込んだもので小さなかわいい品として名づけられました。

山梨県のお土産

富士の国である山梨県では、食はもちろんのこと、美しい自然、豊かな歴史に彩られた文化を満喫することができます。また、山梨県民のソウルフード「ほうとう」や「吉田のうどん」、人気の「ジビエラーメン」まで幅広いジャンルのグルメがあります。郷土料理の「おざら」、「みみ」、「せいだのたまじ」、「枯露柿」をはじめ、「馬刺し」やご当地グルメでは「甲府鳥もつ煮」、「青春のトマト焼きそば」などが地元の人々から親しまれています。

*出典：【公式】山梨県のおすすめ観光スポット／富士の国やまなし観光ネット 山梨県公式観光情報
<https://www.yamanashi-kankou.jp/index.html>



山梨県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 634人
 クローン病 …… 205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)

くろ玉

(株式会社澤田屋)

青えんどう豆を煮て練ったうぐいす餡を黒糖羊羹で包み込んだくろ玉は、昭和4年に誕生してからずっと手づくり。お茶にもコーヒーにも合う“まるい”和菓子です。



脂質5g以内の

目安量

1個

栄養成分：栄養成分表示 (100g当り)	
エネルギー	298 kcal
たんぱく質	7.1 g
脂質	0.8 g
炭水化物	66.9 g
食塩相当量 (推定値)	0.2 g

内容量：1個

原材料名：青えんどう豆餡(国内製造)、砂糖、生餡(小豆)、黒糖、青えんどう豆、赤糖(粗糖、糖蜜)、水飴、寒天／カラメル色素

※本商品は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。

※えんどう豆・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

先代の職人たちが澤田屋の看板商品を作ろうと、餡や羊羹の組み合わせや餡の形など、試行錯誤した末に生まれたくろ玉。青えんどう豆と黒糖の組み合わせに至るまで苦労したこと、形がいちばん美しかったから丸い形になったこと、そんなエピソードが語り継がれています。手づくりだからこそのおいしさ、美しさを今もなお大切に作っています。

アレルギー関連情報

なし

フジヤマクッキー

7枚入り富士山缶

(株式会社エフ・ジェイ)

富士山の麓で、厳選された素材を使用し1枚、1枚、丁寧に焼き上げた、富士山の形をしたプレミアムクッキーです。富士山缶は7つの味が楽しめる人気商品です。



脂質5g以内の
目安量

1/2枚

栄養成分 1缶(7枚入り)当たり

エネルギー	864 kcal
たんぱく質	12.2 g
脂質	47.5 g
炭水化物	96.7 g
食塩相当量	0.26 g

内容量: 7枚

原材料名: 小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、チョコレート(大豆を含む)、蜂蜜、アーモンド、紅茶、カカオ豆、抹茶、チェリー、コーンスターチ、チーズ、塩、サンフラワー油/香料、着色料(ベニコウジ)、膨張剤、乳化剤

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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。

※アーモンド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。

※カカオに含まれるポリフェノールには一般的には抗炎症作用があるとされていますが、消化管に刺激を与える可能性もあります。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。

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)

乳成分・小麦・アーモンド・大豆

※本製品は蜂蜜を使用しています。



お土産のトリビア

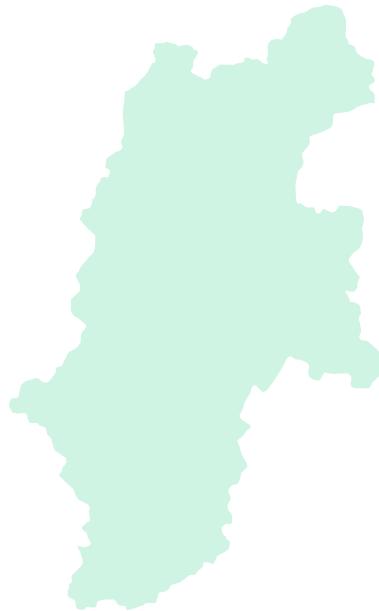
ザラついたクッキーの表面は、富士山の山肌を表現していて、固めの生地を特殊なワイヤーでカットすることで、あえて細かな凹凸をつけています。

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

長野県のお土産

長野県は自然豊かな観光名所めぐらしあり、南北に広いため地域によって独自の食文化が発展しており、さまざまなご当地グルメが楽しめます。郷土料理「おやき」をはじめ、「日本三大そば」のひとつである「信州そば」、厳しい独自基準を満たした「信州プレミアム牛肉」、海なし県のブランド魚「信州サーモン」、レトロなパッケージが特徴の「牛乳パン」などが人気です。さらに長野県は1年を通してさまざまなフルーツが実り、特に「りんご」や「ぶどう」、「もも」、「なし」などは全国有数の生産量を誇ります。

*出典: Go NAGANO 長野県公式観光サイト
<https://www.go-nagano.net/>



長野県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,979人 
 クローン病 …… 527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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

おやき 野沢菜

(有限会社いろは堂)

野沢菜は漬物として知られていますが、おやきの具にもよく使われます。浅漬けの野沢菜を塩出しし、信州味噌で味付けをしました。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表(おやき1個当たり)	
エネルギー	144 kcal
たんぱく質	4.3 g
脂質	4.4 g
炭水化物	23.2 g
ナトリウム	456 mg
食物繊維	1.7 g
食塩相当量	1.2 g

内容量: 1個90g

原材料名: 野沢菜漬(野沢菜(国産)、食塩)、小麦粉、味噌、大豆油、砂糖、そば粉、酵母、食塩/調味料(アミノ酸等)

※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。

※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(28品目中)

小麦・そば・大豆

※製造ラインでは「ごま」を使用した製品も製造しています。

お土産のトリビア

今では「揚げ焼き製法」はいろは堂のおやきの代表的な特徴の一つです。しかし、もともといろは堂のおやきに「揚げる」工程はありませんでした。製造スタッフが売れ残って困ったおやきを揚げて家に持ち帰ったところ、時間が経っても美味しく食べられることを発見。その出来事がキッカケとなり、揚げ焼き製法が始まりました。おやきの職人のとあるアイディアが、愛され続ける製法を生み出したのです。

栗鹿ノ子

(株式会社小布施堂)

とれたての栗と砂糖だけで練った栗あんに、大粒の栗の実をごろりと加えました。



脂質5g以内の
目安量

1/2箱

栄養成分 (100g)当たり

エネルギー	243 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.5 g
炭水化物	59.4 g
-糖質	56.7 g
-食物繊維	2.7 g
食塩相当量	0.0 g

内容量: 80g

原材料名: 栗甘露煮(栗、砂糖)(国内製造) 栗 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。

アレルギー関連情報

なし

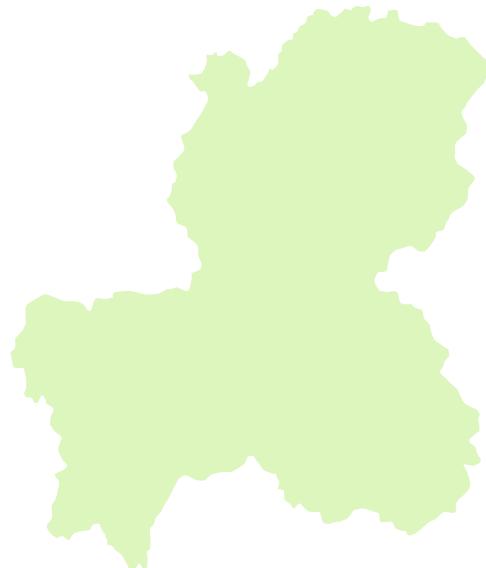


栗あんと練り上げられた栗粒が鹿の子の背中の斑点に似ていることから、「栗鹿ノ子」と名づけられました。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://obusedo.com/>

岐阜県のお土産

岐阜県では飛騨高山の古い町並をはじめ、下呂温泉、世界遺産でもある白川郷や、SNSで話題のモネの池や鵜飼など、豊かな自然や歴史・文化を楽しめます。全国に誇るブランド牛の「飛騨牛」はもちろん、清流で育まれた「鮎」、「高山ラーメン」や「五平餅」、「漬物ステーキ」、「朴葉味噌焼き」、「みだらし団子」、「鶏ちゃん」などの自慢のご当地グルメ、「栗きんとん」や、夏季限定の「水まんじゅう」、「鮎菓子」、「富有柿」など伝統的な銘菓まで多彩な味覚が揃っています。



*出典: 岐阜県観光公式サイト「岐阜の旅ガイド」
<https://www.kankou-gifu.jp/index.html>

岐阜県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,257人 
 クローン病 …… 729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)

五平餅

(古屋産業株式会社)

中山道は木曽路の郷土の味覚。岐阜県産うるち米のみを使用した生地と、くるみ・ごま・落花生を使用したくるみたれは焼くほどに香ばしい味と香りが広がり郷愁をそそる昔懐かしい一品です。



脂質5g以内の
目安量
3/4本

栄養成分表(120g当たり)	
エネルギー	214 kcal
水分	67.6 g
たんぱく質	4.7 g
脂質	2.3 g
灰分	1.3 g
炭水化物	44.1 g
糖質	43.1 g
ナトリウム	418 mg
食物繊維	1.0 g
食塩相当量	1.06 g

内容量: 1本 (120g)

原材料名:

五平餅: うるち米(国内産)

たれ: 砂糖(国内製造)、しょうゆ、ごま、落花生、米発酵調味料、米みそ、くるみ、豆みそ、食塩、醸造酢、(一部に小麦・落花生・くるみ・ごま・大豆を含む)

※本商品は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。

※くるみ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

小麦・落花生・くるみ・ごま・大豆

お土産のトリビア

五平餅の名前の由来の有力説はふたつあり、ひとつは「樵の五平さん」が山で温かいものを食べようと思いついたから、という説。もうひとつは、形が神事に用いる「御幣」に似ているために「御幣餅」と呼ばれるようになったという説です。しかし、五平餅の起源は古く、多くの時を遡ることとなり定かな定説はありません。

水まんじゅう

(株式会社金蝶園総本家)

大垣の名水から生まれた水まんじゅう。
つるんとした食感で、あっさりとした餡が特徴です。
葛粉とわらび粉の食感と大切にし、出来立てのおいしさを
ご用意しております。
※販売期間：3月下旬～10月上旬（駅前本店）



脂質5g以内の
目安量

3個

・栄養成分情報(1個あたり) (こし餡)	
エネルギー	54 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	0.1 g
炭水化物	13.0 g
食塩相当量	0.0 g
(抹茶餡)	
エネルギー	51 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.0 g
炭水化物	12.5 g
食塩相当量	0.0 g

アレルギー関連情報

なし

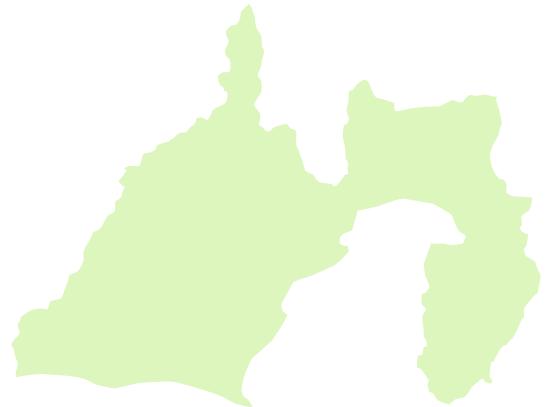
※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報はパッケージまたは公式HPにてご確認いただけます。 公式HP：<http://www.kinchouen.co.jp/>



店頭では、冷たい地下水が入った水槽の中に、おちょこに入った水まんじゅうが浮かべられています。

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!ハローナビしづおか 静岡県観光情報
<https://hellonavi.jp/index.html>

静岡県の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?statInfd=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本あたり)	
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。

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。

うなぎパイのキャラクチコピー「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だん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、カラチン)、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)

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

※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。



「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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://cocco-cocco.jp/>

愛知県のお土産

愛知県は海や山、そして歴史があり、大都会名古屋をはじめ見どころがたくさんあります。食文化、味噌・醤油・みりんなどの醸造文化が根づいており、煮豆味噌を使った「煮込みうどん」や「味噌おでん」、「味噌かつ」などが代表的な郷土料理です。また、「ひつまぶし」や「きしめん」、「小倉トースト」などご当地グルメも豊富です。

*出典：【公式】愛知県の観光サイト Aichi Now
<https://www.aichi-now.jp/>



愛知県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 8,489人



クローン病 …… 3,293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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

青柳ういろう しろ

(株式会社青柳総本家)

米粉が主原料の和菓子で米粉の風味がほのかに口に広がる昔ながらのやさしいお味のういろうです。ういろう作りに最適な細かさに挽いた国産の米粉が、もっちりとやさしい食感を生みます。



脂質5g以内の
目安量
1/3個

栄養成分 1個(170g)当たり	
エネルギー	332 kcal
たんぱく質	2.7 g
脂質	0.5 g
炭水化物	78.9 g
食塩相当量	0.05 g
ナトリウム	17m g
水分	87.7 g

内容量：2個(170g×2)

原材料名：砂糖(国内製造)、米粉、小麦澱粉／グリシン、pH調整剤

※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(28品目中)
小麦

お土産のトリビア

昭和39年(1964年)の東海道新幹線開通と同時に全列車内で“青柳ういろう”的車内販売を開始し、高度成長期とともに名古屋のういろうは、瞬く間に全国的に有名になりました。

鬼まんじゅう

(有限会社吉芋)

一般的の鬼まんじゅうと比べ、お芋を細かくカットして生地に入れることによりどこを食べてもお芋の風味を感じられるさつま芋菓子専門店ならではの一品です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個当たり

エネルギー	116 kcal
たんぱく質	1.2 g
脂質	0.4 g
炭水化物	26.9 g
食塩相当量 (推定値)	0.1 g

内容量：2個入り

原材料名：さつまいも(国産)、砂糖、小麦粉、食塩/着色料(クチナシ)、(一部に小麦を含む)

※本商品は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。

アレルギー関連情報

小麦

※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.kichiimo.com>

ゆかり 黄金缶

(株式会社坂角総本舗)

江戸時代の製法に由来する匠の技で焼き上げまで手間ひま七日以上。坂角の真髓、元祖海老せんべいです。

名古屋土産として皆様に親しんでいただけたため、ゆかり黄金缶は名古屋城の鯱にあやかり、黄金色に輝く缶で名古屋らしい華やかなイメージを表現しています。



脂質5g以内の
目安量

9枚

栄養成分表示(1枚当たり)	
エネルギー	21 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.1 g
炭水化物	3.4 g
食塩相当量	0.2 g
カルシウム	17 mg

内容量：10枚入

原材料名：えび(輸入、国産)、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部にえび・小麦を含む)

※本商品は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。

アレルギー関連情報

特定原材料等
えび、小麦

※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.bankaku.co.jp/shop/default.aspx>



ご縁の「縁」と書いて「ゆかり」と読みます。

贈り物で人と人をご縁でつなぐお手伝いができたら、という想いから名付けられました。ゆかり黄金缶お買い上げ1缶につき5円(ご縁)を、名古屋城の復元に寄附しています。

三重県のお土産

2000年の歴史を持つ伊勢神宮で名高い三重県は、美しい自然に囲まれています。「伊勢エビ」や「牡蠣」、「松阪牛」など、世界が認めた極上食材から、「伊勢うどん」や「めはり寿司」、「とんてき」など庶民の味まで幅広く楽しめます。かつて養殖が盛んであったことから今も専門店の多い津市の「鰻」、現役の海女さんが手焼きしてくれる「アワビ」や「サザエ」、お伊勢参りにやってくる旅のために発展した「餅」文化など、伝統や文化を味わうこともできます。

*出典：観光三重（かんこうみえ） - 三重県の観光・旅行情報はここ!
<https://www.kankome.or.jp/>



三重県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,126人 
 クローン病 …… 680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)

赤福餅

(株式会社赤福)

お餅の上にこし餡をのせた餅菓子です。形は伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどり、餡につけた三筋の形は清流、白いお餅は川底の小石を表しています。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分	
エネルギー	92 kcal
たんぱく質	1.7 g
脂質	0.2 g
炭水化物	21.2 g
食塩相当量	0.0 g

*1個当たり
※当社計算による推定値(日本食品標準成分表2015に基づく)

内容量：12個入

原材料名：

夏期製造分(6月1日~10月4日)
砂糖(国内製造)、小豆(北海道産)、もち米(国産)
冬期製造分(10月5日~5月31日)
砂糖(国内製造)、小豆(北海道産)、もち米(国産)、糖類加工品(大豆を含む)

※本商品は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。

アレルギー関連情報

夏期製造分は、なし。
冬期製造分は、「糖類加工品」の中に大豆由来のものが含まれます。

※年間を通して、同じ製造ラインで製造しております

へんば餅

(有限会社へんばや商店)

米粉を蒸した生地でこし餡を包み、両面に焼き目をつけたお餅です。



脂質5g以内の
目安量

1個

1個当たり

エネルギー	102 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	0.1 g
炭水化物	23.7 g
食塩相当量	0.01 g
※推定値	

内容量：10個入（1個あたり40g）

原材料名：上新粉（国内製造）、生あん（小豆）、砂糖、還元水飴、食塩／トレハロース、酵素（大豆由来）

※本商品はでんぶん由来/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。

※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

原材料に小麦・卵は一切使用しておりません。

安永餅

(株式会社永餅屋老舗)

つぶ餡の入った細長くの伸びた餅を、一つ一つ丹念に焼き上げています。ほのかな焦げ目の香ばしさが、穏やかな香りと上品な味わいをお届けします。

人工着色料、添加物は一切使用していません。（白餅のみ）
材料の餅米、小豆は全て国産を使用しています。



脂質5g以内の
目安量

2本

栄養成分 1本当たり

エネルギー：	97 Kcal
炭水化物：	21.8 g
たんぱく質：	1.5 g
食塩相当量：	0.004 g
脂質：	0.4 g

内容量：10本

原材料名：餅米（国内産）、砂糖、小豆（国内産）、水飴、上新粉（国内産）

※本商品は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。

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）
なし

お土産のトリビア

同店は、昔、東海道五十三次随一の宿場として栄えた桑名宿、安永の地で安永屋として江戸初期に創業し、「やすながもち」はこの地の名物として、諸大名の参勤交代や、お伊勢参りの旅人などに広く親しまれ、以来ずっと桑名の代表的な銘菓として多くの人々に親しまれてきました。
当時は「ともち」「牛の舌もち」とも称されていたそうです。

滋賀県のお土産

滋賀県は、日本一の面積と400万年以上の歴史がある世界でも有数の古代湖、琵琶湖を中央に有します。“近畿の米蔵”とも言わる「近江米」や江戸時代初期に記録が残る「近江牛」、1200年前の伝教大師最澄に由来する薫り高い「近江の銘茶」、「トマト」、「日野菜」や「いちご」などの農産物や、琵琶湖で獲れる「ユアユ」、「ビワマス」湖魚など魅力あふれるグルメが楽しめます。

*出典：滋賀のおいしいコレクション
<https://shigaquo.jp/>



滋賀県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,736人



クロhn病 …… 591人



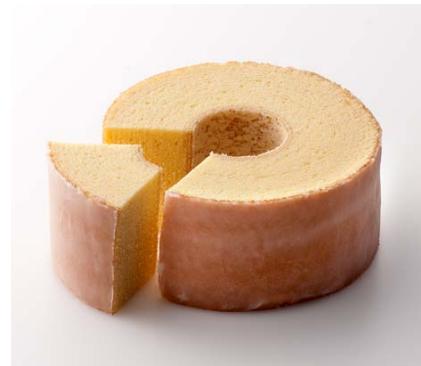
*出典：厚生労働省衛生行政報告例 (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/file-download?statInflId=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

バームクーヘン

(株式会社クラブハリエ)

一層一層、職人の手で丹念に焼き上げるこだわりのバームクーヘン。素材への徹底したこだわりと昔ながらの製法を守りつつ、永年工夫をかねた確かな技で、本当のおいしさを追求し続けています。

ふんわりしっとりと深い味わいは、クラブハリエ自慢の一品です。



脂質5g以内の
目安量

1/24個

栄養成分表示 100g当り
この数値は推定値です

内容量：1個

サイズ

高さ：約7.0cm

直径：約14.5cm

重量：480g

エネルギー	431 kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	24.0 g
炭水化物	47.2 g
食塩相当量	0.45 g

原材料名：卵(国産)、砂糖、コーンスターク、バター、ショートニング、小麦粉、粉糖、クリーム、リキュール、寒天／乳化剤、ベーキングパウダー、香料、ソルビトール

※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、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。

※ショートニングに多く含まれる飽和脂肪酸は、免疫応答を刺激し、腸管の炎症を強化する可能性があります。これは、IBDの病態においては望ましくない影響とされています。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。

アレルギー関連情報

食衛法で定められたアレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品特定原材料等28品目で、この商品に含まれているもの。

小麦、卵、乳成分



バームクーヘンは、ドイツ発祥のお菓子で、樹木の年輪のような同心円状の模様が浮き出ているところからバーム(木) + クーヘン(お菓子)と名付けられました。

ふくみ天平

(株式会社たねや)

ふくよかな求肥入りの餡を、米どころ近江の糯米を使った芳ばしい最中種にはさんでいただく手づくり最中。
たねや初伝、ゆるぎない代表銘菓です。



脂質5g以内の
目安量

2個

栄養成分表示 1個・35g当たり
この数値は推定値です

エネルギー	90 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	0.2 g
炭水化物	21.2 g
食塩相当量	0 g

内容量：6個入

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、水飴、
糯米粉、最中種(糯米)、寒天／乳化剤、酵
素(大豆由来)

※本商品は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。

アレルギー関連情報

食衛法で定められたアレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品特定原材料等28品目で、この商品に含まれているもの。

大豆

お土産のトリビア

焼きたての芳ばしい最中種に、瑞々しい餡をはさんで食べる、職人だけが知る
つくりたての美味しさをお客さまにもという思いから生まれた手作り最中
です。

※2025年3月の公開情報を基に作成しています。最新情報は公式HPにてご確認いただけます。 公式HP : <https://taneya.jp>

京都府のお土産

京都府には数多くの寺院や伝統が残っており、古都京都の文化財は世界文化遺産としても登録されています。また、長い歴史や文化と豊かな自然の中で、「懐石料理」や「精進料理」、「おばんざい」などの「京料理」が継承されてきました。他にも明治時代に発案された「にしんそば」、多種多様な味わいの「京都ラーメン」、「京漬物」、「鰯寿司」「ゆば」「湯豆腐」などの料理、和菓子作りに欠かせない丹波ブランドの「黒大豆」や「大納言小豆」、「宇治茶」も有名で、スイーツやカフェも楽しむことができます。

*出典：京都府ホームページ <https://www.pref.kyoto.jp/index.html>
食らし旅(くらしたび) | もうひとつの京都の食らしを感じよう <https://kurashitabi.kyoto/>
【京都市公式】京都観光Navi <https://ja.kyoto.travel/>



京都府のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,938人 
クローン病 ……… 955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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

阿闍梨餅

(株式会社満月)

比叡山で修行をする高僧・阿闍梨様の網代笠を象った半生菓子です。

丹波大納言小豆の粒餡を、秘伝の餅生地で包んで焼き上げました。

しっとりした餅生地と自家製餡が絶妙に調和し独特の食感をお楽しみ頂ける逸品です。



脂質5g以内の

目安量

1個

栄養成分表示1個(42g)あたり	
エネルギー	122 kcal
・たんぱく質	2.1 g
・脂質	0.2 g
・炭水化物	27.7 g
・食塩相当量	0.02 g

内容量：1個

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、餅粉、澱粉、卵、米飴、水飴、糸寒天／トレハロース

※本商品は動物性脂肪、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、過去にこれらの中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

卵



保存場所や季節により固くなりましたらオーブン等で加熱、又は、うす衣にて油揚げしていただくと格別の風味がございます。

千枚漬

(京つけもの西利)

厳選された聖護院かぶらを薄く削り、北海道産の昆布で一枚ずつ丁寧に漬け込んだ商品です。薄くしなやかな食感で繊細な口当たりと、ほんのり甘い上品な味わいが楽しめます。
※販売期間：10月頃～5月頃



脂質5g以内の
目安量
2袋

栄養成分100gあたり	
エネルギー	68 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	0.3 g
炭水化物	15.6 g
食塩相当量	1.9 g

内容量：100g

原材料名：かぶら、漬け原材料(糖類(砂糖、異性化液糖)、みりん、醸造酢、食塩、酒精、昆布、昆布エキス) /調味料(アミノ酸)、酸味料、ミョウバン、酸化防止剤(ビタミンC)

※本商品は香辛料などの刺激物、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。

アレルギー関連情報

なし

※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.nishiri.co.jp/>

名代豆餅

(出町ふたば)

北海道美瑛・富良野特産の中でも大粒の甘みのある赤えんどうを使い、餅米の代表銘柄「滋賀(県)羽二重糯米」を使い、十勝産小豆を使ったあっさりこしあん。つきたての餅に蒸した赤えんどうを混ぜ込み、あんを包んで出来上がり。



脂質5g以内の
目安量
1/2個

1個(72g)当たり	
エネルギー：	148 Kcal
たんぱく質：	4.0 g
脂質：	0.5 g
炭水化物：	32.1 g
食塩相当：	0.3 g

この表示値は目安です。

内容量：1個

原材料名：餅米(国産)、えんどう豆、砂糖、小豆、食塩
取り粉として(馬鈴薯澱粉、小麦粉)

※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。
※えんどう豆・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

おもちを台にあげるとき、とり粉として澱粉の中に少しの小麦粉が混ぜ込まれております。

※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にてご確認いただけます。



創業者の出身地の石川県小松市の風習にある豆もち(あんなし)(赤えんどうではない豆)にちなみ、こしあんを入れて生菓子としました。

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)

※目安量に付属のタレ・ラー油は含まれません。
※付属のラー油については、ご自身の体調に応じて使用を控えていただく必要があります。過去にこれらの辛味の強い食材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。

※調理方法は水餃子、鍋、蒸しがお勧めです。

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、香辛料などの刺激物、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。

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/>

兵庫県のお土産

兵庫県は、黒川ダム、加西市北条鉄道、岩上神社など美しい景観を持ちます。ご当地グルメとしては、戦前に兵庫県で開発され、現在も高い評価を得ている酒米「山田錦」、黒毛和牛のルーツとも言われ鎌倉時代の書物にも登場する「但馬牛」、もちもちとした食感や極上の甘みと旨みで黒豆の最高品種と名高い「丹波黒」のほか、「明石鯛」、淡路島の「べっぴんハモ」、香住漁港の「香住ガニ」など世界的に見ても高いレベルの食材、食文化を味わうことができます。

*出典：【公式】兵庫県観光サイト HYOGO!ナビ | 知っておきたい観光情報が盛りだくさん！
<https://www.hyogo-tourism.jp/>



兵庫県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 6,597人



クロhn病 …… 2,434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)

有馬の炭酸泉せんべい

(株式会社有馬せんべい本舗)

有馬温泉に昔から伝わる伝統的なお菓子です。昔ながらの手法で職人が1枚1枚焼いています。口に入れた時にほんのり甘くパリッとした食感が特徴です。素朴な味なので誰しも食べたことがあると言う懐かしい味です。老若男女問わず喜ばれます。



脂質5g以内の
目安量
10枚

栄養成分 1枚(標準5g)当たり	
エネルギー	19.5 kcal
たんぱく質	0.18 g
脂質	0.01 g
炭水化物	4.66 g
食塩相当量	0.05 g

内容量：20枚入り(2枚×10パック)

原材料名：小麦粉(国内製造)、砂糖、澱粉、塩、炭酸泉／重曹、(一部に小麦を含む)

※本商品は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(28品目中)
小麦



有馬温泉の炭酸泉を使用して作っているせんべいなので炭酸せんべいという名になりました。

淡路島たまねぎスープ

(ユアールエー株式会社)

温暖な気候と風土で育った「甘い・やわらかい・みずみずしい」と全国的に有名な淡路島産たまねぎの甘味を、コンソメのしっかりとした味わいが、絶妙に演出し、さらに深みを出しています。淡路島土産の王道商品です。



脂質5g以内の
目安量
5食

栄養成分 1食 (7.8g) 当たり	
エネルギー	26 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	1.0 g
炭水化物	3.9 g
食塩相当量	2.2 g

内容量: 10袋

原材料名: 【オニオンスープ】ぶどう糖(国内製造)、食塩、砂糖、オニオンパウダー(玉ねぎ: 淡路島産)、顆粒ラード、粉末醤油、チキンエキス調味料、ガーリックパウダー、こしょう、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む)

【フライドオニオン】玉ねぎ(淡路島産)、なたね油、小麦粉、(一部に小麦を含む)

アレルギー関連情報

【オニオンスープ】
原材料の一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・鶏肉を含む

【フライドオニオン】
原材料の一部に小麦

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、香辛料などの刺激物、シーズニング、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

淡路島と言えば玉ねぎ。そんな玉ねぎを使ったお土産を開発しました。「淡路たまねぎスープ」は累計販売総数は6500万食(2024年11月時点)を誇り、淡路島のお土産の中でも、その知名度の高さは抜群。

※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: <http://www.awajishimahighwayoasis.com/>

ゴーフル

(株式会社神戸夙月堂)

サクサクと香ばしい薄焼きの洋風生地に、バニラ、ストロベリー風味、チョコレートのクリームをサンドしました。香ばしく焼き上げる軽やかな生地の食感と、口の中で溶ける滑らかなクリームが絶妙に調和し、心地よい余韻が広がります。



脂質5g以内の
目安量
**バニラ3/4枚か
ストロベリー1/2枚か
チョコ3/4枚**

栄養成分 1枚当たり【バニラ】	
エネルギー	131 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	6.6 g
炭水化物	16.4 g
食塩相当量	0.063 g

【ストロベリー】	
エネルギー	131 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	6.7 g
炭水化物	16.3 g
食塩相当量	0.063 g

【チョコレート】	
エネルギー	129 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	6.3 g
炭水化物	16.5 g
食塩相当量	0.069 g

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、卵、乳成分

※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)、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。

※ショートニングに多く含まれる飽和脂肪酸は、免疫応答を刺激し、腸管の炎症を強化する可能性があります。これは、IBDの病態においては望ましくない影響とされています。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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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。
※カカオに含まれるポリフェノールには一般的には抗炎症作用があるとされていますが、消化管に刺激を与える可能性もあります。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。

お土産のトリビア

洋行帰りのお客様が持参したフランスの焼菓子を「日本でもつくってみてはどうか」と提案されたのをきっかけに、当時の和洋菓子の技術者が「フランスの焼き菓子をそのまま真似るのではなく、日本人の嗜好に合うように」と、和菓子と洋菓子の長所を存分に生かし、試行錯誤の末、昭和2(1927)年に『ゴーフル』は誕生しました。今では全国の皆さんに親しまれ、2027年に誕生100周年を迎えます。

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

奈良県のお土産

「咲きさかる花のかがやくよう」と万葉集にうたわれた古都・奈良県。日本のはじまりを感じられる世界遺産、国宝や重要文化財の建築や仏像が数多く残されています。奈良を代表する郷土料理の「柿の葉寿司」、「おかいさん」の名で親しまれる「茶がゆ」、「奈良漬け」のほか、「大和野菜」、「大和茶」、「大和肉鶏」など、様々な食材や郷土料理が楽しめます。甘味では奈良の「いちご」や、近年では創意工夫あふれる「かき氷」が誕生し人気を博しています。

*出典：奈良県観光[公式サイト] あをによしなら旅ネット
<https://yamatoji.nara-kankou.or.jp/>



奈良県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,960人



クロhn病 …… 501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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

朝焼きみかさ 大和三山

(株式会社天平庵)

「北海道十勝産小豆」「国産小麦粉」「ヨード卵・光」など選び抜いた素材を100%使用。素材、製法、そして鮮度にもこだわりを尽しました。
 一番美味しい状態で召し上がっていただきたい
 為、当日製造した大和三山のみ販売いたします。
 出来たてのふわふわした食感と上品な甘みを味
 わっていただきたいです。



脂質5g以内の
 目安量
3/4個

※本商品は動物性脂肪、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。

※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。

栄養成分 1個(78g)当たり	
エネルギー	206 kcal
たんぱく質	4.7 g
脂質	1.2 g
炭水化物	44.1 g
食塩相当量	0.23 g

内容量：5個入

原材料名：砂糖(国内製造)、卵(ヨード卵・光100%)、小麦粉(国産100%)、小豆(十勝産100%)、蜂蜜、米粉、米飴、みりん、しょうゆ、酒、寒天／トレハロース、膨脹剤、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

お土産のトリビア

天平庵の菓銘の多くは日本最古の歌集「万葉集」からいただいています。古代大和の象徴である「大和三山」のように、人々の心を魅了し、これより何十年もの月日が流れても、人々に愛され続けますように、と願いを込め、天平庵の代表銘菓であるみかさに「大和三山」と名付けました。

アレルギー関連情報

卵・小麦・大豆

柿もなか

(石井物産株式会社)

白餡を使わず富有柿を炊き詰めて作った柿餡に地元西吉野の新鮮な柚子を加え、さわやかな香り付けをしています。柿の自然でやさしい甘さに柚子の香りがアクセントとなり、あっさりとした後味に。最も1個に約半個の柿を使用し、新鮮な柿をダイス状にカットして入れていますので『果肉』の食感を楽しんでいただけます。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分表示(1個あたり)

エネルギー	80 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0 g
炭水化物	19.7 g
食塩相当量	0.023 g

内容量:10個

原材料名:柿(奈良県)、水あめ、果糖、もち米、麦芽糖、柚子、寒天、塩/トレハロース

※本商品はでんぶん由来/その他の糖、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。

※柿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

なし

 **お土産のトリビア**

干し柿以外の柿の加工品がほとんど無い時代に、傷つき捨てられる柿をなんとかしたいという想いからはじめました。柿の実だけではなく、柿の葉と柿渋の可能性についても研究しています。見た目にも可愛いオリジナルの柿型の最中皮や、添加物を一切使っていないのもこだわりです。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://a-kaki.com/>

奈良漬サブレ

(ドネー ドゥ ガトー)

奈良漬は、長期間酒粕に漬け込み発酵することで、色はもちろん、独特の風味やコク、うまみが特徴的です。奈良漬の芳醇な香りと風味豊かなバターの相性が抜群で、奈良漬が好きな方はもちろん、苦手な方でも思わず「美味しい」とやみつきになるお味です。



脂質5g以内の
目安量
1枚

栄養成分表示(1枚あたり)

エネルギー	53.6 kcal
たんぱく質	0.47 g
脂質	3.2 g
炭水化物	5.5 g
食塩相当量	0.04 g

内容量:8枚

原材料名:小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、奈良漬(白瓜)、酒粕、コーンスターク、ベーキングパウダー(小麦由来)(一部に小麦、乳成分含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

栄養成分表は推定値です。

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)
乳成分・小麦

 **お土産のトリビア**

奈良女子大学との共同開発商品で、2013年伊勢神宮、式年遷宮の年に「外宮」に奉納しております。

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

和歌山県のお土産

和歌山県は、海・山・川の大自然に恵まれ、温泉・体験・グルメが楽しめます。北東部に位置する高野山では、弘法大師も気に入っていたという「胡麻豆腐」が味わえます。フルーツも豊富で、「有田みかん」や「じゃばら」のほか、特に梅は高級な「南高梅」をはじめ様々な品種や梅酒が製造されています。鎌倉時代の僧侶が伝えた「金山寺味噌」、その製造過程で生まれた醤油も特産品です。そのほか「めはりずし」「柿の葉寿司」「なれ寿司」などさまざまな寿司があり、幻の魚「クエ」は冬の名物です。



*出典：和歌山県公式観光サイト
<https://www.wakayama-kanko.or.jp/>

和歌山県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,138人 
 クローン病 …… 432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)

うすかわ饅頭

(有限会社串本儀平)

白いころもを淡くまとった姿は、鄙びていて素朴です。

「餡」が命のうすかわ饅頭。

包まれているのは磨きぬかれた儀平だけの百年の味。

ついもうひとつ、辛党にさえ愛される一品です。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	221 kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	0.5 g
炭水化物	48.4 g
-糖質	21.2 g
食塩相当量	0.1 g

参考値 1個(標準32g)当たり

内容量：6個

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、白いんげん豆、小麦粉、甘酒、水飴／膨張剤

※本商品は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。

お土産のトリビア

下浦は海よりの陽を 上浦は海に沈む陽を わが串本は
(二代目儀平詠)

抜けるような碧い空と海。本州最南端串本は、黒潮おどる熊野灘につきでた両浜の町で、太陽が、海から昇り、海に沈みます。

明治二十六年。ここ串本に『儀平』は生まれました。以来、味を追及して百三十年余り。これからも、美味への夢を追い続けてまいります。

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

かけろう

(株式会社福菱)

柔らかくふわっと焼き上げた生地は口の中に入れた瞬間、優しい甘さのクリームと共に消え、外はサクッ中はふわっとした食感。その日の気温や湿度に熟練の職人が丁寧に生地を練り、焼き上げる程、デリケートなお菓子です。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	425 kcal
たんぱく質	6.1 g
脂質	19.7 g
炭水化物	55.7 g
食塩相当量	0.21 g

内容量: 10個 (130g)

原材料名: 鶏卵(国産)、油脂加工品(マーガリン、水飴、糖加工品、その他)、上白糖、粉糖、小麦粉、澱粉/膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)

アレルギー関連情報

卵・小麦・乳・大豆

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、糖アルコール、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。

お土産のトリビア

まるで、浜辺に漂う陽炎の様に、優しいイメージというところからこの名前がつきました。小さいお子様からご年配の方々まで皆に喜ばれるお菓子作りをモットーに発案された商品です。発案当初は、賞味期限が3日でしたが、その後のオートメーション化と技術の進歩により、現在の40日保存が可能となりました。昭和天皇皇后両陛下、皇太子美智子両殿下に御献し、御料菓の誉れを頂いた福菱の代表銘菓です。

釜揚げしらす

(福扇水産)

漁師歴40年以上の代表自ら獲って仕上げた釜揚げしらすです。

100%和歌山箕島漁港で水揚げされた生しらすを塩加減・ゆで加減にこだわって仕上げました。



脂質5g以内の
目安量
3/4パック

栄養成分 (100g当たり推定値)	
エネルギー	90 kcal
たんぱく質	17.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	0 g
食塩相当量	2.1 g

内容量: 250g×4

原材料名: いわしの稚魚(和歌山県産)、食塩

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

アレルギー関連情報

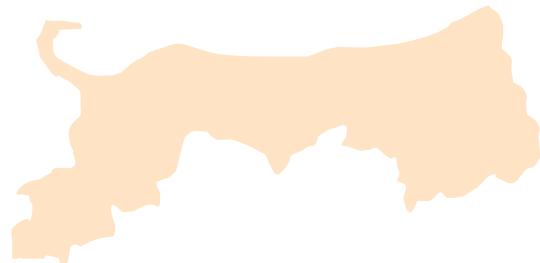
コンタミネーション
この商品は、稚エビ・稚カニ・稚イカ等、海産物が混ざる漁法で採取しています

お土産のトリビア

箕島漁港でのしらす漁はバッチ網漁とも呼ばれる漁法でとられています。これは2艘の船で網を引くもので、その形が股引(バッチ)に似ている事から呼ばれています。

鳥取県のお土産

鳥取砂丘で有名な鳥取県では、冬の味覚「松葉ガニ」で知られます。砂丘ではキャメルライドやパラグライダーなどのアクティビティが楽しめ、夜には美しい星空観察も。他にも、境港市の水木しげるロードでは妖怪たちの像が並び世界観を楽しむことができます。また、三朝温泉や皆生温泉などの伝統的な温泉を堪能することができます。地元グルメでは、「とうふちくわ」や「ホルそば」といった独特的な郷土料理が楽しめます。



*出典: とっとり旅【公式】鳥取県観光旅行情報サイト <https://www.tottori-guide.jp/>
とりネット／鳥取県公式サイト <https://www.pref.tottori.lg.jp/>

鳥取県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 609人
クローン病 …… 192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)

因幡の白うさぎ

(寿製菓株式会社)

上品な甘さの黄身餡を、地元大山バターの風味豊かな生地で包んだおまんじゅうです。神話『因幡の白兎』から生まれたかわいいうさぎ型の山陰名物です。お土産に配りやすい個包装になっています。家族団らんに、大切な先様とのご縁をつなぐ贈りものに、ぜひお役立てください。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表示(1個当たり)	
エネルギー	122 kcal
たんぱく質	2.5 g
脂質	2.2 g
炭水化物	23.2 g
食塩相当量	0.04 g

内容量: 8個入

原材料名: 生餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、水飴、鶏卵、マルトース、加糖練乳、バター、全粉乳、ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳/トレハロース、膨張剤、香料、野菜色素、(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)、人工甘味料、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。

アレルギー関連情報

小麦・卵・乳成分

お土産のトリビア

日本では“うさぎ”は縁起の良い動物として古来より親しまれてきました。出雲神話「因幡の白うさぎ」は大国主命と八上姫の「縁」を結ぶという大きな役目を果たしています。この日本最古といえる縁結び物語から、名菓「因幡の白うさぎ」は山陰から届けられる「福」「縁」のシンボルとして誕生いたしました。チャームポイントである赤い目は、工場見学に来た小学生の「このおまんじゅうに目があつたら可愛い」の言葉からつきました。

打吹公園だんご

(株式会社石谷精華堂)

小豆餡・白餡・抹茶餡で餅を包んだ三色の可愛らしい串だんご。無添加・無着色にこだわり添加物を一切使用していないので、アレルギーをお持ちの方など、どなたにも安心してお召し上がりいただけるだんごです。



脂質5g以内の
目安量
3本

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	269 kcal
たんぱく質	5.2 g
脂質	0.2 g
炭水化物	61.7 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 105g (5本入り)

原材料名: 砂糖(国内製造)、白餡、餅米(国産)、小豆餡、水飴、食塩、抹茶、クロレラ

※本商品は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。

アレルギー関連情報

なし

※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.kouendango.com/>

山陰の味 大風呂敷

(宝製菓株式会社)

おかげさまで発売以来50年を越え、皆様に愛され、育てていただきました。50周年を機に「梨蜜」を大きくりニューアルしました。良質の「鳥取県産もち米」を使った柔らかなきな粉餅に「鳥取県特産二十世紀梨のピューレ」を入れた「梨蜜」をかけてお召し上がりください。フルーティーでさっぱりとした後味です。



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	139 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	0.7 g
炭水化物	32.1 g
食塩相当量	0.19 g

内容量: 5個

原材料名: <餅>水飴(国内製造)、もち粉、砂糖、きな粉(大豆を含む)、味噌、食塩／乳化剤、調味料(アミノ酸等)
<梨蜜>水飴(国内製造)、梨ピューレ、ぶどう糖、デキストリン、砂糖、／香料

※本商品は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。

この表示地は、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)

大豆

本品製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています。



ここ山陰地方では昔より祝言を始めとして、慶びごとがある時には必ず木綿地に家紋を染め抜いた大風呂敷を用意して祝う習わしがありました。私は、いま珍重しているこの大風呂敷に因み山陰の「旅の思い出」にと、大切な人への一品として慶び多い「口福」と「幸福」をねがいお届けいたします。

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

島根県のお土産

出雲神社や温泉などで名高い島根県では、“日本三大蕎麦”の一つの「出雲そば」をはじめ、そば文化が発展しています。「松葉ガニ」、「ノドグロ」、「イワガキ」、「干物」といった豊かな海の幸や、漁の風景も風物詩となっている宍道湖の「しじみ」、ブランド牛「しまね和牛」など特産品も豊富です。そのほか茶の湯文化が深く根付いた松江市の和菓子など楽しめます。

*出典：しまね観光ナビ | 島根県公式観光情報サイト
<https://www.kankou-shimane.com/>



島根県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 832人 
 クローン病 …… 272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)

神在餅 出雲ぜんざい

(株式会社原寿園)

丸餅は国産水稻もち米を100%使用し、水分量が少なく粘り気の強い餅です。ぜんざいはふっくら炊き上げた北海道産小豆をたっぷり使用し、甘さ控えめのあっさり味に仕上げました。



脂質5g以内の
目安量
1/2食

栄養成分 100gあたり	
エネルギー：	174 kcal
たんぱく質：	3.7 g
脂質：	0.3 g
炭水化物：	39.0 g
食塩相当量：	0.1 g

内容量：200g (ぜんざい140g、丸もち30g ×2)

原材料名：ぜんざい：砂糖(国内製造)、小豆(国産)、食塩

丸もち：水稻もち米(国産) / コチニール色素

※本商品は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。

アレルギー関連情報

なし

お土産のトリビア

出雲では旧暦の10月に全国から神々が集まり「神在(じんざい)餅」です。出雲ぜんざい発祥の地であると、江戸初期の文献「祇園物語」などに記されています。

※「神在餅」は同社の登録商標です。

どじょう掬いまんじゅう

(中浦食品株式会社)

安来節に合わせて踊る「どじょう掬い踊り」に使う“ひょっこ”をイメージしたひょっこで親しみを感じる山陰地方で長年販売しているおまんじゅうです。しっとりとした昔ながらの上品な味わいの白餡を、あっさりした生地で包み込んでいます。



脂質5g以内の
目安量
2個

内容量：4個

原材料名：白餡(白生餡、砂糖、還元水飴、加糖卵黄、その他)、小麦粉、砂糖、卵、マーガリン、脱脂粉乳、加糖卵黄、加糖練乳、水飴、はちみつ／トレハロース、膨張剤、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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(28品目中)
小麦、卵、乳成分、大豆

※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.nakaura-f.co.jp/>

若草

(株式会社彩雲堂)

奥出雲・仁多地方で取れる最良のもち米を石臼で少しづつ水挽きしたものを、銅釜で熟練の職人がじっくりと練り上げ、ひとつひとつ職人が丁寧に薄緑の寒梅粉をつけた、萌ゆる緑が印象的な彩雲堂の代表銘菓です。
求肥の弾力、歯切れの良さは、コシが強い寒冷地の米ならではで生み出せるものです。



脂質5g以内の
目安量
1個

内容量：3個入

原材料名：砂糖(国内製造)、もち米(島根県奥出雲町産)、麦芽糖、砂糖結合水飴、米粉、水飴/着色料(黄4、黄5、青1)

※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

該当無し

※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://netshop.saiundo.co.jp/>

お土産のトリビア

「曇るぞよ雨降らぬうちに摘みてこむ 梅尾山の春の若草」
若草は、茶人としても後世に名を残した松江藩七代藩主・松平治郷(不昧公)の上記の御歌に由来して命名されました。不昧公が茶道の手引きとしてまとめあげた「茶事十二ヶ月」の中にも春の主菓子として載っています。
不昧公の没後、その製法は途絶えておりましたが、明治になり、同社初代が、古老や茶人の言い伝えをもとに研究を重ね、若草を蘇らせました。

岡山県のお土産

岡山県は、温暖で晴れの日が多いことから“晴れの国”とも呼ばれます。「サワラ」や「牡蠣」といった瀬戸内の新鮮な魚介類を使った料理や、全国の和牛のルーツとも言われるきめ細かい霜降りと赤身が特徴の「千屋牛」、そしてくだもの王国ならではの色とりどりのフルーツが贅沢に盛り付けられた個性的なパフェも楽しめます。ご当地グルメも豊富で、「ひるぜん焼そば」、「津山ホルモンうどん」、「日生カキオコ」、「おかやまデミカツ丼」など特徴的なグルメが楽しめます。



*出典：岡山県移住ポータルサイト おかやま晴れの国ぐらし | 移住・定住支援(岡山県)

<https://www.okayama-iju.jp/>

岡山観光WEB【公式】 - 岡山県の観光・旅行情報ならココ!

<https://www.okayama-kanko.jp/>

岡山県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,245人



クロhn病 …… 892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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

大手まんぢゅう

(株式会社大手饅頭伊部屋)

古くから米処と言われる備前岡山の良質な備前米を材料として、麹からつくり初め、もち米などを加えながらじっくり日数をかけて、成熟した甘酒を仕上げていき、小麦粉を混合し発酵させて生地を調製します。北海道産小豆を特製の白双糖で練り上げた漉餡を薄く包み蒸上げると、甘酒の豊潤な香りを漂わせながら出来上がります。



脂質5g以内の

目安量

2個

※本商品は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。

お土産のトリビア

株式会社大手饅頭伊部屋は天保八年(1837年)同店の初代伊部屋永吉が、いまの営業地京橋町で創業しましたが、当時の備前藩主池田侯から特に寵愛を受け御茶会の席には必ず伊部焼の茶器とともに愛用されてきました。大手まんぢゅうの名称は、同店が岡山城大手門の附近にあったため藩侯からいたいだと伝えられております。

アレルギー関連情報

特定原材料
小麦

元祖きびだんご

(株式会社廣榮堂)

国産のもち米に砂糖と水飴、きびを加えました。

素材の旨味が生きた素朴な味です。

主原料のもち米は北海道産です。



脂質5g以内の
目安量

2個

栄養成分表示 1個あたり

エネルギー	39 kcal
たんぱく質	0.2 g
脂質	0.04 g
炭水化物	9.5 g
食塩相当量	0.0 g

内容量: 10個入

原材料名: 砂糖(国内製造)、還元水飴、もち粉(国産)、麦芽糖、小麦粉、米粉(国産)、水飴、きび粉／トレハロース

※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。

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

※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://koeido.co.jp/>

蒜山ジャージーヨーグルト

(蒜山酪農農業協同組合)

濃厚な「クリーム層」が特徴の人気商品。蒜山ジャージーヨーグルトの表面を覆う黄色いクリーム層の濃厚な味わいと、さっぱりとしたヨーグルト層からなる味のコントラストをお楽しみください。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分(100ml当たり)

エネルギー:	104 kcal
たんぱく質:	3.7 g
脂質:	4.3 g
炭水化物:	12.4 g
食塩相当量:	0.1 g
カルシウム:	128 mg

内容量: 100ml

原材料名: 生乳、砂糖、香料

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)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。

アレルギー関連情報

アレルギー物質(28品目中):

乳

※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://shop.hiruraku.com/>



「濃厚なジャージー牛乳をそのままヨーグルトに」の思いから、しぼったまま(無調整・無均質)のジャージー牛乳をそのまま使用しています。表面のクリーム層は加工で作っている物ではなく、搾ったままの生乳をヨーグルトにすると自然に浮き出てくるものです。生乳のおいしさそのままの証でもあります。

広島県のお土産

広島県には、嚴島神社と原爆ドームという2つの世界遺産をはじめ、多く観光スポットがあります。薄く伸ばした生地にたっぷりの具材を乗せ、麺を入れるスタイルの「広島お好み焼き」や、地域ごとに焼き方・具材の異なる「ご当地お好み焼」は、広島の定番料理です。また、全国一の生産量を誇る広島の「牡蠣」は、どんな食べ方でも絶品。宮島の「あなご飯」や、B級グルメの「汁なし担担麺」、酒都・西条の「日本酒」や「酒粕」を使ったスイーツなども人気です。

*出典：【公式】広島の観光・旅行情報サイト Dive! Hiroshima
<https://dive-hiroshima.com/>



広島県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 3,190人 
 クローン病 …… 1,222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)

因島のはっさくゼリー

(尾道市農業協同組合)

爽やかな甘みとほのかな苦みが特徴の因島産はっさくがたっぷり入ったゼリーです。まろやかなゼリーと、はっさくのジューシーでパリッとした食感の味わいは格別です。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表示 1個(78g)当たり	
エネルギー	59 kcal
たんぱく質	0.2 g
脂質	0.1 g
炭水化物	14.4 g
食塩相当量 (推定値)	0.1 g

内容量：78g

原材料名：はっさく(国産)、砂糖・ぶどう糖
 果糖液糖、リキュール／ゲル化剤(増粘多
 糖類)、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤
 (V. C)、環状オリゴ糖、香料

※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。

アレルギー関連情報

無し

※この製品はリキュール(アルコール)を使用しています。

お土産のトリビア

はっさく
 八朔は、瀬戸内海のほぼ中央に位置する尾道市因島で1860年頃に発見されました。実際の食べ頃は2月～3月ですが、旧暦の8月1日(八月朔日)から食べられるとして「八朔」と名付けられたそうです。

くりーむパン カスター

(株式会社八天堂)

冷やして食べる、スイーツのようなとろけるくちどけの「くりーむパン」。しっとりふんわり柔らかなパン生地に、生クリームを合わせたくちどけの良いクリーム入り。素材本来の味わいをお楽しみいただけます。



脂質5g以内の
目安量
1/3個

栄養成分表示(1個当たり)	
エネルギー	218 kcal
たんぱく質	4.6 g
脂質	12.1 g
炭水化物	22.9 g
食塩相当量	0.2 g

内容量:1個

原材料名:牛乳(国内製造)、小麦粉、生クリーム、卵、砂糖、マーガリン、はちみつ、酵母、食塩、脱脂粉乳、ホエイパウダー、小麦グルテン、植物油脂／トレハロース、グリシン、乳化剤、酵素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※オンラインショップや店舗に並ぶ商品とは異なる場合がございます。必ず、お手元の商品パッケージにて原材料名・栄養成分表示のご確認をお願い致します。

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・卵・乳成分・大豆

落花生、バナナ、オレンジ、りんご、ごま、もも、さけ、いか、豚肉、鶏肉、牛肉、カシュークリーク、ゼラチン、アーモンドを使用した設備で製造しております。
・はちみつを使用しているため、1歳未満の乳児には食べさせないでください。

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

お土産のトリビア

冷やしてもパンが固くならない秘密は、スポンジケーキからヒントを得たレシピにあります。クリームの水分が生地に移行してしっとりとした食感に。

※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://hattendo.jp/>

もみじ饅頭(こしあん)

(株式会社にしき堂)

広島県の県花・県木のもみじを形どった、広島の代表銘菓です。北海道産の厳選した小豆と、良質な水を使ったこしあんを、ふっくら焼き上げたカステラ生地で包みました。

甘みを抑えあっさりとした素朴な味わいは、「ザ・広島ブランド」として認定されています。



脂質5g以内の
目安量
1個

1個当たり	
エネルギー	105 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	2.1 g
炭水化物	19.2 g
食塩相当量 (推定値)	0.01 g

内容量:1個

原材料名:小豆餡(砂糖、小豆(北海道)、水飴)(広島県製造)、殺菌液卵、小麦粉、砂糖、植物油脂、水飴、乳酸発酵卵白、麦芽糖／トレハロース、乳化剤、膨張剤、(一部に卵・小麦・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

お土産のトリビア

発売当初は《こしあん》のみのラインナップでしたが、現在ではチョコレートやチーズクリームなど多種多様なフレーバーが誕生しています。にしき堂では、糖類50%オフ・8大アレルゲン不使用の「もみじ饅頭Light」という商品も販売しています。

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・卵・大豆

※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.nisikido.co.jp/>

山口県のお土産

山口県には、特別天然記念物の秋吉台・秋芳洞、萩の松陰神社や岩国の錦帯橋など豊富な観光スポットがあります。グルメでは、山口を代表する高級食材ふぐは、「ふぐ刺し」や「ふぐ鍋」などさまざまな料理が楽しめます。また、「ケンサキイカ」や「アマダイ」などの魚介も味わえます。一方で、天然記念物の「見島牛」や、「長州どり」、「長州黒かしわ」など、ブランド肉も多数。気候や風土の違いから、地域ごとの食文化も多様なため、一ヶ所に留まらず各地域のグルメを巡るのもおすすめです。

*出典：【公式】山口県観光/旅行サイト おいでませ山口へ
<https://yamaguchi-tourism.jp/>

山口県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,491人
クローン病 ……… 649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)

月でひろった卵 8個入

(あさひ製菓株式会社)

月でひろった卵は、山口県で創業100年を超える老舗お菓子メーカーあさひ製菓の「果子乃季」が作っているお菓子です。山口県産の牛乳を使用したクリームと和栗の粒をふんわりと蒸しあげたカステラ生地で包みました。累計生産個数は1億5000万個を突破し、山口銘菓購入率No.1を誇っています。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個(標準45g)当たり	
エネルギー	132 kcal
たんぱく質	2.5 g
脂質	4.4 g
炭水化物	20.7 g
-糖質	20.5 g
-食物繊維	0.2 g
食塩相当量	0.10 g
※推定値	

内容量：8個

原材料名：フラワーペースト(国内製造)、全卵、砂糖、小麦粉、栗甘露煮、還元水あめ、乳等を主要原料とする食品/加工でん粉、グリシン、乳化剤、膨張剤、増粘多糖類、香料、酸味料、着色料(クチナシ、V.B₂、カロテン)、ホエイソルト、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、糖アルコール、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。

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・卵・乳成分・大豆



1,500個に1個「うさぎ」の焼き印が入っています。贈った人も、もらった人も嬉しいサプライズな仕掛けです。

夏蜜柑丸漬

(有限会社光國本店)

夏蜜柑の皮に含まれる風味とほろ苦さはそのままに、その上品な甘さで全国にファンを持つ逸品です。

皮を漬ける蜜は大正5年の創製から継ぎ足し使っているうちに、エキスが混ざって独特の旨味を生み出します。



脂質5g以内の
目安量

1/6個

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	285 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.6 g
炭水化物	68.2 g
食塩相当量	0.018 g

内容量：約400g

原材料名：夏蜜柑(萩産)、砂糖、寒天、白餡(手亡豆、インゲン豆)

※本商品は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。

アレルギー関連情報

無し

※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.mitsukuni-honten.com/>

御堀堂の外郎

(有限会社御堀堂)

「御堀堂の外郎」は自家製の特製餡に極上の国産本わらび粉を練り込み蒸籠で蒸しあげて作られ、「御堀堂」は古の伝統製法を唯一受け継ぐ老舗として多くの皆様に御支持いただいております。おっとりとした食感と何とも言えない弾力、優しい甘味をぜひお試しください。



脂質5g以内の
目安量

2個

栄養成分 1個(標準35g)当たり 【白外郎】	
エネルギー	71 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	0 g
炭水化物	16.9 g
食塩相当量	0 g

【黒外郎】	
エネルギー	70 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	0 g
炭水化物	16.7 g
食塩相当量	0 g

【抹茶外郎】	
エネルギー	70 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	0 g
炭水化物	16.6 g
食塩相当量	0 g

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

※本商品は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。



「山口外郎」は西の京山口に室町時代から伝わる伝統名菓。特徴はわらび粉を使っているところです。

「ういろう」というお菓子は普通お米の粉を使って蒸しあげますが、なぜか山口県だけは昔から「わらび粉」を使っています。口当たりがぶるんとしておっとりとした優しい柔らかさになります。

※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にてご確認いただけます。 公式HP：<http://mihorido.com/>

徳島県のお土産

徳島県は鳴門の渦潮、大歩危・小歩危、剣山などの雄大な自然と、街全体が熱気に包まれる阿波踊りで有名です。ご当地グルメでは、茶色いスープと豚バラ肉・生卵のトッピング、ご飯と一緒に食べるスタイルが特徴的な「徳島ラーメン」、鳴門の渦潮激しい潮の流に揉まれ、身がよく縮まった「鳴門鯛」、踊りたくなるほど美味しいという意味で名付けられたブランド地鶏「阿波尾鶏」などが楽しめます。甘味ではブランドサツマイモ「鳴門金時」や「すだち」が有名です。

*出典：徳島県観光情報サイト阿波ナビ <https://www.awanavi.jp/>
徳島県 | 徳島県ホームページ <https://www.pref.tokushima.lg.jp/>



徳島県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 936人 
クローン病 …… 376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)

竹ちくわ秀芳の薰10本入

(有限会社谷ちくわ商店)

天然の青竹に巻き付けて丁寧に焼き上げた竹ちくわは、澱粉の配合や水による加水が少ないので、すり身のしっかりとした食感が特徴です。また竹に巻きつけて一緒に焼きこむことで、竹の清々しい薰りがすり身に移り、独特の風味が生まれます。竹を持って豪快にかぶりつくのが地元の一般的な食べ方です。



脂質5g以内の
目安量
3本

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。

栄養成分 100g当たり	
エネルギー	127 kcal
たんぱく質	14.4 g
脂質	0.9 g
炭水化物	15.4 g
食塩相当量	2.4 g

内容量：10本

原材料名：魚肉(輸入、国産)、澱粉、食塩、卵白、発酵調味料、魚介エキス、ぶどう糖／調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(ステビア)、リン酸塩(Na)(一部に小麦・卵・牛乳・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む。)

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・卵・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

お土産のトリビア

地元の言い伝えで源平屋島合戦の折、小松島に源義経軍勢が上陸した際、地元漁師が小魚の身を青竹に巻き付け、焼いている竹輪の芳香に引かれ、食したところ、味、香りともに称賛されたとの逸話から秀芳の薰と命名しました。

徳島酪菓マンマローザ

(株式会社イルローザ)

徳島産牛乳を使ったミルク餡たっぷりの乳菓。しっとりした食感と優しい甘さが特徴です。



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	134 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	5.0 g
炭水化物	21.0 g
食塩相当量	0.04 g
(推定値)	

内容量: 5個入り

原材料名: 白あん(国内製造)、砂糖、クリーム、小麦粉、加糖練乳、バター、加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)、牛乳、オリゴ糖、全粉乳、カカオバター、はちみつ、寒天／トレハロース、重曹

※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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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

- ①徳島県による「とくしま特選ブランド」に認定されています。
- ②ユニクロ感謝祭「ご当地銘菓プレゼント」徳島代表に3期連続で選ばれています。
- ③じゃらん編集部「徳島県の美味しいお土産ランキング」総合4位(菓子では1位)
- ④徳島の酪農は第1次世界大戦後、板東捕虜収容所のドイツ兵と友好的な関係を築き、先進的な酪農技術を学んだことから発展しました。

アレルギー関連情報

乳成分・小麦・卵

※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://ilrosa.co.jp/>

香川県のお土産

香川県には、金刀比羅宮や栗林公園、小豆島や瀬戸内海の島々と小さな面積ながら魅力的な観光スポットが数多くあります。そして“うどん県”的な名を冠する通り、県内各地で定番の「かけうどん」、「釜玉うどん」、「肉うどん」に加えバラエティ豊かで個性的なうどんやサイドメニューが楽しめます。鳥の骨付きもも肉を1本まるごとふっくらと焼き上げたご当地グルメ「骨付鳥」、小豆島の「オリーブ」、瀬戸内海の海鮮なども人気です。



*出典：うどん県旅ネット:香川県観光協会公式サイト
<https://www.my-kagawa.jp/>

香川県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,052人 
 クローン病 ………… 402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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

かまとパイ

(株式会社名物かまと)

一折一折丹念に折り上げたパイをバターの香り豊かに焼き上げました。



栄養成分 1枚(21g)あたり	
エネルギー	114 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	6.4 g
炭水化物	12.8 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 10枚

原材料名: 小麦粉(国内製造)、グラニュー糖、バター、マーガリン(大豆を含む)、卵、くるみ

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

※くるみ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。

脂質5g以内の

目安量

3/4枚

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・乳成分・卵・くるみ・大豆

観音寺

(有限会社白栄堂)

観音寺市は古くから市場として発達し大同二年弘法大師が神宮寺(現観音寺)に観音像を奉納されてから観音寺と地名が呼ばれるようになりました。
銘菓「観音寺」の焼き印は「寛永通宝」の錢形に由来するもので、丸は「円滑」を、角は「質実剛健」をあらわしたものです。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分 1個当たり(推定値)

エネルギー	115 kcal
たんぱく質	2.6 g
脂質	3.1 g
炭水化物	19.5 g
食塩相当量	0.05 g

内容量: 10個入

原材料名: 白生餡(国内製造)、鶏卵、砂糖、小麦粉、バター、マーガリン、発酵バター、加糖練乳/トレハロース、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、カラテノイド色素、(一部に乳成分・大豆・小麦・卵を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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。

アレルギー関連情報

小麦・卵・乳

※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://hakueido.jp/>

名物かまど

(株式会社名物かまど)

厳選した手亡豆を使った黄味餡を、卵溶きの生地で包み、塩を炊くかまどの形に焼き上げた、讃岐を代表するお菓子です。



脂質5g以内の
目安量

2個

栄養成分 1個(28g)あたり

エネルギー	84.3 kcal
たんぱく質	2.2 g
脂質	0.6 g
炭水化物	19.6 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 9個

原材料名: 砂糖(国内製造)、手亡豆、小麦粉、卵、水飴、コーンスターチ、蜂蜜/膨張剤

※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。

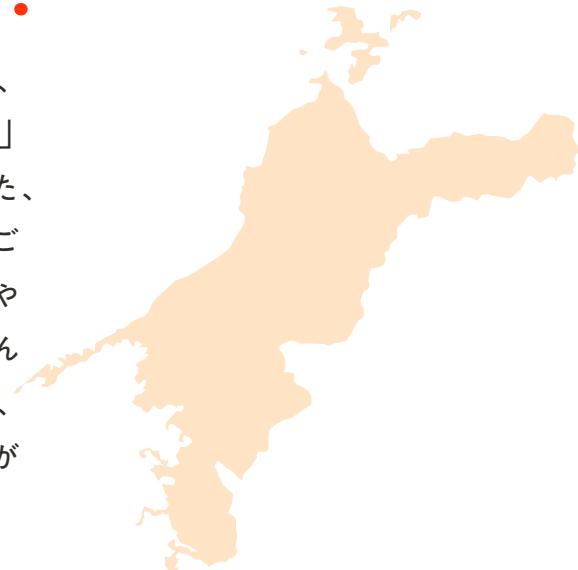
アレルギー関連情報

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
小麦・卵

※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://kamado.co.jp/>

愛媛県のお土産

道後温泉などの魅力的な観光スポットが豊富な愛媛県は、「かんきつ王国」としても知られ、「温州みかん」や、「いよかん」をはじめ一年を通じて多種多様な品種が味わえます。また、県魚でもある「鯛(マダイ)」の漁獲高は日本屈指で、地域ごとに様々な料理が楽しめます。他にも「びやびやガツオ」や「ヒオウギ貝」などの魚介、「鍋焼きうどん」、「八幡浜ちゃんぽん」、「肱川ラーメン」、「今治焼き鳥」などの注目グルメ、「じゃこ天」や「さつま汁」などどこか懐かしい郷土料理が揃います。



*出典：愛媛県の公式観光サイト【いよ観ネット】
<https://www.iyokannet.jp/>

愛媛県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,608人



クロhn病 …… 630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)

霧の森大福

(株式会社やまびこ)

ネット店では、抽選倍率100倍を誇る人気商品。四国の真ん中、愛媛県新宮町で農薬に頼らず栽培されたかぶせ抹茶を贅沢に使用した抹茶大福。抹茶のほろ苦さと中の生クリームとこし餡の甘さが絶妙な逸品。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分 1個(標準45g)当たり	
エネルギー	100 kcal
たんぱく質	2.1 g
脂質	0.6 g
炭水化物	21.6 g
食塩相当量	0.03 g

内容量：1箱8個入

原材料名：小豆こし餡(国内製造)、餅粉、乳等を主要原料とする食品、クリーム、砂糖、緑茶粉末(愛媛県新宮産)、粉糖、コーンスターク、植物性食用油脂/トレハロース、酵素、乳酸Na、乳化剤、香料、メタリニ酸Na、安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、(一部に小麦・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)、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。

※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

小麦・乳成分・大豆

手押しじゃこ天(3枚入)

(株式会社田中蒲鉾本店)

魚のかおりを楽しむじゃこ天。近海産の魚を主原料に丁寧に丹精込めて製造。妥協のない製造で臭みを極限までなくしました。



脂質5g以内の
目安量
1枚

栄養成分(100g)当たり	
エネルギー	158 kcal
たんぱく質	15.4 g
脂質	8.7 g
炭水化物	4.4 g
食塩相当量	1.8 g

内容量: 50g×3枚

原材料名: 魚肉(国産)・卵・澱粉(6%)・食塩・菜種油/調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)

※本商品は動物性脂肪、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(28品目中)

卵

お土産のトリビア

底引き網でとれいいろいろな種類の魚(雑魚)でつくられていたため、「ざこ天」と名付けられ、それが変化して「じゃこ天」になりました。※諸説あり

※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.tanakama.co.jp/view/item/000000000221?category_page_id=jakoten

ベビー母恵夢 袋6個入

(株式会社母恵夢)

口当たりまろやかな生地に、卵を使った『黄味餡』の甘み。

ほんのりバニラが香るおまんじゅうを、召し上がりやすい大きさで。



脂質5g以内の
目安量
2個

栄養成分表示(1個当たり)	
エネルギー	89 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	1.8 g
炭水化物	16.5 g
食塩相当量	0.06 g

(この表示値は、目安です。)

内容量: 袋6個入

原材料名: 生餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵、砂糖結合水飴、マーガリン、バター、水飴/トレハロース、ベーキングパウダー、香料、乳化剤、酸化防止剤(V. E)、着色料(カロテノイド)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、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・卵・乳成分・大豆

※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://poeme.co.jp>

高知県のお土産

高知県では、坂本龍馬にまつわる歴史探索や、四万十川をはじめとする水場での遊びが楽しめます。代表格の「カツオのタタキ」だけでなく、「キンメダイ」、「清水サバ」など新鮮でおいしい魚介が豊富で、幻の和牛「土佐あかうし」、「四万十ポーク」などのブランド肉や、「芋けんぴ」や「いも天」などの芋を使ったグルメ、上品な香りと爽やかな味わいの土佐茶など幅広い食文化を堪能できます。

*出典：こうち旅ネット-高知県公式観光Webサイト
<https://kochi-tabi.jp/>



高知県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 587人
 クローン病 …… 278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)

サクサク芋けんぴ(甘しお味)

(澁谷食品株式会社)

国内産さつまいもを使用し、食べやすく薄くカットして植物油でサクサクに揚げた、昔ながらの製法で製造したさつまいも菓子です。



脂質5g以内の
目安量
1/3袋

栄養成分 1袋(55.0g)当たり	
エネルギー	273 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	13.1 g
炭水化物	37.4 g
食塩相当量 (推定値)	0.17 g

内容量：55g

原材料名：さつまいも(国産)、植物油脂、砂糖、オリゴ糖、食塩

※本商品はn-6系油脂を含みます。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。

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)
 なし

お土産のトリビア

高知では江戸の昔から小麦粉を棒状に焼き固めて作った干菓子を「けんぴ」といいます。その形状に似ていることから、芋で作ったけんぴ「芋けんぴ」と呼ばれるようになりました。

まじめミレービスケット

(有限会社野村煎豆加工店)

植物油でさらりと揚げて天日塩で仕上げた昔懐かしい味の
ビスケット。

ほんのり甘くてちょっぴり塩味がクセになる美味しさです。



脂質5g以内の
目安量

6枚

栄養成分 100g (1枚当たり約2.5g) 当たり	
エネルギー	542 kcal
たんぱく質	5.5 g
脂質	29.3 g
炭水化物	64.0 g
- 糖質	62.2 g
- 食物繊維	1.8 g
食塩相当量	0.6 g

内容量: 120g

原材料名: ビスケット生地(小麦粉、砂糖、ショートニング、ぶどう糖、食塩)(国内製造)、植物油、食塩/膨脹剤

※本商品は動物性脂肪またはn-6系油脂または両方を含みます。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。

※ショートニングに多く含まれる飽和脂肪酸は、免疫応答を刺激し、腸管の炎症を強化する可能性があります。これは、IBDの病態においては望ましくない影響とされています。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(28品目中)

小麦

※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://nomura-net.co.jp/>

藁焼き鰹たたき

(明神水産株式会社)

一本釣りで漁獲した戻り鰹を土佐伝統の藁焼きでたたきにしました。脂ののった鰹のもちもちとした食感と藁焼きの香ばしさをお楽しみいただける商品です。



ミレービスケットは、昭和30年頃、当時の明治製菓が製造を開始しました。
名前の由来は、当時を知る人がいないために謎に包まれています。



脂質5g以内の
目安量

1/2節

※目安量に付属のおろししょうが、おろしにんにくは含まれません。

※付属のおろししょうが、おろしにんにくについては、ご自身の体調に応じて使用を控えていただく必要があります。過去にこれらの辛味の強い食材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。

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。

藁焼きかつおたたき 栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	131 kcal
たんぱく質	26.7 g
脂質	1.7 g
炭水化物	2.2 g
食塩相当量	0.2 g
タタキのたれ	栄養成分表示/1袋(40ml)当たり(推定値)
エネルギー	24 kcal
たんぱく質	2.8 g
脂質	0 g
炭水化物	3 g
食塩相当量	4.4 g
おろししょうが	栄養成分表示/1袋(8g)当たり
エネルギー	3 kcal
たんぱく質	0.1 g
脂質	0 g
炭水化物	0.6 g
食塩相当量	0.1 g
おろしにんにく	栄養成分表示/1袋(5g)当たり
エネルギー	5 kcal
たんぱく質	0.2 g
脂質	0 g
炭水化物	1.0 g
食塩相当量	0.2 g

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

※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: <http://www.myojin.co.jp/>



鰹のたたきの「たたき」は、その名の通り「叩く」を意味すると言われています。
鰹に塩やタレをかけて叩いて味を馴染ませたことに由来するといわれています。

福岡県のお土産

福岡県は、“アジアの玄関口”とも呼ばれ、古くから九州の産業や大陸との交易の要として発展してきました。“食の宝庫”でもあり、玄界灘の海の幸、野菜、果物にも恵まれています。ご当地グルメでは「博多ラーメン」や「久留米ラーメン」に代表される全国有数の“ラーメン県”で、県がラーメンの為に開発したラー麦という小麦も存在するほど。ほかにも、「もつ鍋」や「水炊き」、「明太子」、ブランド苺の「あまおう」、「やきとり」、銘菓も人気を博しています。

*出典：【公式】福岡県の観光/旅行情報サイト「クロスロードふくおか」
<https://www.crossroadfukuoka.jp/>



福岡県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 5,194人
 クローン病 …… 2,417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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

梅ヶ枝餅

(株式会社かさの家)

菅原道真公ゆかりの太宰府名物

もち米とうるち米をブレンドした生地に、ほのかな甘さの粒餡を包み香ばしく焼き上げました。

素材にこだわった自慢の逸品です



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分表示 1個(75g)あたり	
エネルギー：	197 kcal
たんぱく質：	3.6 g
脂質：	1.8 g
炭水化物：	41.5 g
食塩相当量：	0.11 g

内容量：5個入り

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、もち米(国産)、うるち米(国産)、塩

※本商品は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。

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)
 該当なし

お土産のトリビア

菅公が南館(棟社)で不遇な生活を送って居られた折り、老女が(淨明尼)が、公の境遇に同情し時折餅を持参して、公の無聊を慰めたと言われています。公が薨去された際、この餅に梅の枝を添えて送ったという故事にならい、梅ヶ枝餅と称されるようになりました。

筑紫もち6個入

(株式会社如水庵)

筑紫平野などの九州産の「ヒヨク米」をこだわりの水で、おいしく練り上げた餅。希少な大豆(タマホマレ)を煎って皮をむき、香りと甘みを最大限に引き出した黄な粉の品格ある風味は格別です。お好みで黒砂糖の蜜をかけて…。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個当り	
エネルギー	122 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	0.5 g
炭水化物	28.0 g
食塩相当量	0.0 g

内容量: 6個

原材料名: 【黄な粉もち】グラニュー糖(国内製造)、餅粉、麦芽糖、砂糖結合水飴、水飴、黄な粉／トレハロース、乳化剤、(一部に乳成分・大豆を含む)

【黒砂糖の蜜】黒砂糖、液糖、水飴

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、人工甘味料、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。

アレルギー関連情報

乳・大豆

※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://online.josuian.jp/collections/tsukushimochi>

博多通りもん

(株式会社明月堂)

明月堂人気ナンバー1の博多西洋和菓子「博多通りもん」柔らかい白あんが舌の上でとろけるような食感のおまんじゅう。ミルクの香りがするやさしい皮で包み込み、上質な材料を使い丹念に練り上げられた“白あん”はしっとりと上品な甘さ。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 1個当り	
エネルギー:	115 kcal
たんぱく質:	2.0 g
脂質:	3.1 g
炭水化物:	20.3 g
糖質:	19.2 g
食物繊維:	1.1 g
食塩相当量:	0.1 g

内容量: 12個入

原材料名: 白生餡(隱元豆)(国内製造)、砂糖、小麦粉、バター、マルトース、卵、水飴、加糖練乳、脱脂粉乳、生クリーム、蜂蜜／トレハロース、膨張剤、香料、(一部に乳成分・小麦・卵を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、人工甘味料、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。

アレルギー関連情報

乳・小麦・卵

※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.meigetsudo.co.jp/>



例年5月3日・4日に行われる福岡・博多名物のお祭り「博多どんたく」。明治時代の流行語でもあったオランダ語の休日「ゾンダグ[Zondag]」がなまって「どんたく」という博多弁になりました。その行列の中で、どんたく衣装に身を包み、三味線を弾き、笛や太鼓を鳴らして練り歩く人たちを博多弁で「通りもん」と言います。ミルクの香りのハイカラな衣装で身を包んだまんじゅうはまさに「博多通りもん」の名がぴったり。

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」、「佐賀シリアルアイス」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hn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?statInfd=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。

アレルギー関連情報

小麦・卵・ごま

★お土産のトリビア

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にてご確認いただけます。 公式HP: www.marubolo.com

長崎県のお土産

長崎県では、“世界新三大夜景”に認定された夜景や温泉、世界遺産、歴史ある建物や教会群、島旅、お祭り、テーマパークまで、さまざまな観光が楽しめます。漁業も盛んで、旬の季節に水揚げされた「鯛」、「アジ」、「伊勢海老」、「あら(クエ)」、「かき」や「ひらめ」、そして養殖の「トラフグ」や「マグロ」も極上品です。新鮮な地魚を使った「かんぽこ(蒲鉾)」、約450年前にポルトガルから伝わったとされる「カステラ」、「長崎ちゃんぽん」、「トルコライス」など、歴史や異国文化と共に楽しめるグルメが数多くあります。

*出典：【公式】長崎観光/旅行ポータルサイトながさき旅ネット
<https://www.nagasaki-tabinet.com/>

長崎県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,412人



クローン病 ……… 533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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

カステラ小切れ1号

(株式会社カステラ本家福砂屋)

カステラの底に双目糖が攪拌の際、擦り減らされた中にも残っているのが長崎カステラの特徴です。福砂屋のカステラは全工程を一人の職人が仕上げます。伝来の古法を守り続け、手間を惜しまないこだわりの製法から、ふっくら、しっとりとした食感が生まれます。



脂質5g以内の
目安量
1切れ

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	311 kcal
たんぱく質	6.3 g
脂質	3.7 g
炭水化物	63.1 g
食塩相当量	0.15 g

内容量：580g

原材料名：鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水飴

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

アレルギー関連情報

特定原材料：
卵、小麦 使用

お土産のトリビア

カステラが日本へ伝わった当時、卵や砂糖を使用して作られたカステラは、滋養菓子としても食されていました。その為、日本全国から長崎へ西洋医学を学びに来た学生達が、カステラの製法も学んで帰ったとされています。同社では「カステラ×スポーツ」と題し、スポーツ選手の練習や試合前後のエネルギー補給としてカステラをご賞味頂き、補食としてのカステラという新しい可能性を発信しています。

かんころ餅 260g

(有限会社草加家)

かんころ餅は、昔から長崎地方に伝わる郷土の名物です。輪切りにスライスしたさつまいもを茹でて天日干しした「カンコロ」をもち米・砂糖を搗き合わせてかんころ餅に。素朴で懐かしいふるさとの味。



脂質5g以内の
目安量

3/4本

栄養成分 100g当たり

エネルギー	214 kcal
たんぱく質	3.5 g
脂質	0.1 g
炭水化物	49.8 g
食塩相当量	0.05 g

内容量: 260g

原材料名: 甘藷ゆで干し(長崎県製造)、きび粗糖、もち米(国内産)、バレイショでんぶん

※本商品はでんぶん由来/その他の糖、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(28品目中)
該当なし



長崎の島々の風土が育む伝統食です。

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

長崎角煮まんじゅう

(株式会社岩崎食品)

醤油と小麦は岩崎本舗専用のものを使用しております。3日間かけて作ったとろとろの角煮を、ふわふわ生地で挟み込みました。脂身と赤身のバランスをみながら人の手でカットし、3日冷やし込んだ角煮はしっかり脂抜きされ、その際にでた脂は自家製ラードとして、生地に練り込み保湿性があがりよりふっくらと仕上がります。



脂質5g以内の
目安量

1/3個

1個(75g)あたり

エネルギー	249 kcal
たんぱく質	10.0 g
脂質	13.3 g
炭水化物	22.5 g
食塩相当量	0.7 g
【推定値】	

内容量: 1個

原材料名: 豚肉(チリ産アンデス高原豚)、小麦粉、醤油加工品(醤油、みりん、その他)、砂糖、水飴、還元水飴、食用植物油、ラード、イースト、食塩、焼酎、米味噌、醤油、昆布、香辛料、白玉粉、にんにく/ココア色素

※お召し上がりの際に脂身の部分をなるべく控えていただく必要があります。目安量は、できるだけ脂身以外の部分で摂取してください。

※本商品は動物性脂肪、香辛料などの刺激物、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。



肉まんを作る機械と、初代の妻が作る角煮が美味しいことから生まれた岩崎本舗の商品。長崎の卓袱料理からヒントを得ました。豚肉には、「ビタミンB群」や「たんぱく質」が豊富に含まれています。また生地も、炭水化物で活動のエネルギー源となることから、同社では朝ごはんにおすすめしています。さらにはうれん草やチーズを挟むと、食物繊維やカルシウムも摂取できるため、お子様のおやつなどにもおすすめです。

アレルギー関連情報

一部に小麦、豚肉、大豆を含む

[本製品の製造ラインでは卵・乳成分・牛肉・ゼラチンを使用した製品も製造しています。]

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://0806.jp/>

熊本県のお土産

熊本県では、世界有数のカルデラを誇る阿蘇カルデラのほか、イルカウォッチング、温泉、世界遺産なども楽しめます。食文化の代表格の「馬肉」は、加藤清正公が広めたとも言われ、国内生産量は1位です。マイルドな豚骨スープの「熊本ラーメン」や、和牛・あか牛を使用した贅沢な「あか牛丼」、県内にしか存在しない中華料理「太平燕(タイピーエン)」の他、「からし大根」、「だご汁」、「高菜めし」といった伝統的な郷土料理、天草の海で獲れた新鮮な魚介を使った海鮮丼も楽しめます。

*出典：【公式】熊本県観光サイト もっと、もっと!くまもっと。
<https://kumamoto.guide/>



熊本県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 2,283人
クロhn病 ……… 831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)

長寿庵のいきなり団子 (プレーン)

(有限会社長寿庵)

さつま芋にあんをのせ、皮で包んだ熊本の郷土菓子です。長寿庵のいきなり団子は、社長自ら産地に出向いて厳選した熊本県産さつまいもを贅沢に使い、創業以来の熟練の製法で仕上げたものです。満足感のある食べごたえを実現しています。



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	176 kcal
たんぱく質	3.5 g
脂質	0.4 g
炭水化物	38.9 g
食塩相当量	0.3 g

内容量：1個

原材料名：さつまいも(熊本県産) 小麦粉、砂糖、小豆、でん粉、還元麦芽糖水飴、食塩、／トrehalose、加工でん粉、(一部に小麦含む)

※本商品はでんぶん由来/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。

※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

原材料に含まれるアレルギー物質
小麦

本品製造工場では、卵、大豆、乳製品、やまいもを含む製品を生産しています。

お土産のトリビア

【いきなり団子】という名前の由来は、熊本の方言で「簡単・手早く・すぐに」という意味の「いきなり」に由来し、「突然の来客でもすぐに作ってもてなせる」「生のさつまいもを輪切りにして、いきなり団子生地で包んで蒸して簡単に作れる団子」「収穫時期や農作業の合間に食べることができるよう、さつと手早く作れる」という意味合いが込められています。

誉の陣太鼓 (ほまれのじんだいこ)

(株式会社お菓子の香梅)

北海道産の大納言小豆を一粒ひとつ手選別。大自然の恵み、熊本阿蘇の伏流水で炊き上げた、風味豊かな小豆餡でやわらかな求肥を包みました。

砂糖・大納言小豆・水飴・餅粉・麦芽糖・寒天・食塩。
七つの自然な材料のみでつくる匠の味をご堪能ください。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個あたり

エネルギー	173 kcal
たんぱく質	2.3 g
脂質	0.3 g
炭水化物	40.1 g
食塩相当量	0.06 g

内容量：6個

原材料名：砂糖(国内製造)、大納言小豆、
水飴、餅粉、麦芽糖、寒天、食塩

※本商品は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。

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)
無し



菓銘は、勇ましく凛々しい心意気を込めて「陣太鼓」から名付けられました。

武者がえし(むしゃがえし)

(株式会社お菓子の香梅)

熊本城の石垣を模った武者がえし。独自の製法で炊き上げた淡紫色の皮剥ぎ餡を、芳醇な国産バターたっぷりのパイ生地で包みました。和と洋の相性を極めた香梅の自信作です。



脂質5g以内の
目安量

1個

栄養成分表示 1個あたり

エネルギー	103 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂質	2.0 g
炭水化物	19.2 g
食塩相当量	0.06 g

内容量：5個

原材料名：砂糖(国内製造)、小豆、小麦粉、バター、還元水飴、脱脂粉乳、食塩、卵、(一部に卵・乳成分・小麦を含む)

※本商品は動物性脂肪、牛乳(乳成分)、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。

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)
卵、乳、小麦



熊本城の壮麗な石垣を菓銘とした熊本銘菓です。

大分県のお土産

大分県は、日本一の“温泉県”として知られています。特産品では、抜群の美味しさを誇る「関あじ・関さば」のほか、“殿様魚”と呼ばれる「城下かれい」や栄養価の高い「ハモ」などの新鮮な魚介が楽しめます。ほかにも「おおいた和牛」、「豊後牛」、「豊のしゃも」、「スッポン」などの肉、「かぼす」や「しいたけ」、「梨」などの農作物も挙げられます。「りゅうきゅう」、「とり天」、「だんご汁」などの素朴で美味しい郷土料理を味わうことができます。

*出典：日本一の「おんせん県」大分県の観光情報公式サイト
<https://www.visit-oita.jp/>



大分県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,517人



クロhn病 …… 616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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

生姜の幸 うすきせんべい

(株式会社後藤製菓)

うすきせんべいは、江戸時代、参勤交代の保存食が起源と言われる大分県臼杵市の食文化です。

伝統製法、職人の手により、生姜蜜を刷毛で木目を描くように、一枚一枚丁寧に手塗りされたまるで工芸品のような逸品。

生姜の香りと甜菜糖の上品な甘味が豊かに広がるおせんべいです。



脂質5g以内の

目安量

2枚

栄養成分表示	
【型式：薄焼き】1枚(8g)当たり	
エネルギー	31 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0 g
炭水化物	7.5 g
食塩相当量	0.008 g

内容量：各5枚

原材料名：小麦粉(小麦(大分県産)), 砂糖(甜菜(北海道産)), 卵(大分県産), 生姜(大分県産)／膨張剤

※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。

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

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)
卵・小麦粉

お土産のトリビア

後藤製菓の「生姜の幸うすきせんべい」大分県産の素材を中心に作られており、特に生姜は地元臼杵市産です。また膨張剤はアルミフリーのベーキングパウダーや重曹を使っており素材に拘っています。

関あじ最中/関さば最中

(御菓子司高橋水月堂)

全国に名高い大分県大分市の関あじ関さばを和菓子に仕立てました。関あじ最中は、少しこし餡を練り込み入れ、生菓子の様にあっさりとした最中こし餡です。関さば最中は、少しだぶりの最中種に、北海道小豆を練り込み羽二重餅を“子持ち”として入れ、生菓子の様にあっさりとした最中粒餡です。

【関あじ最中】	
栄養成分 (標準100g)当たり	
エネルギー	281 kcal
たんぱく質	4.0 g
脂質	0.1 g
炭水化物	66.1 g
食塩相当量	0.1 g

【関さば最中】	
栄養成分 (標準100g)当たり	
エネルギー	280 kcal
たんぱく質	4.1 g
脂質	0.1 g
炭水化物	65.7 g
食塩相当量	0.1 g

内容量:1袋

原材料名:【関あじ最中】こし餡(国内製造自社製品)、砂糖、グラニュー糖、水飴、餅粉、(国内製造)寒天／トレハロース
【関さば最中】小豆(北海道産)、砂糖、水飴、餅粉、寒天／トレハロース



脂質5g以内
の目安量
関あじ最中 **2個**
関さば最中 **1/2個**

※本商品はでんぶん由来/その他の糖、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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)
無し



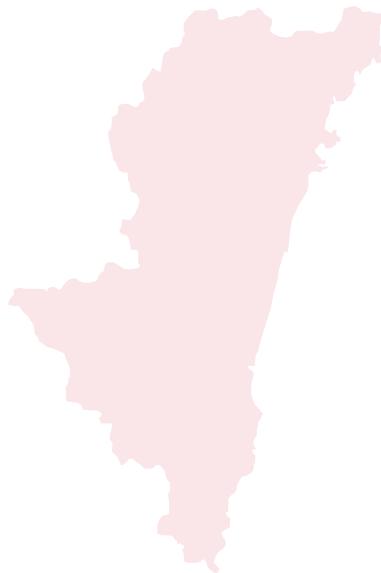
関あじ関さばは、当時の平松知事が「日曜日の時事放談」の細川隆元さんと「関の鰯は、美味しい。関の鰯は刺身で食える!」と言ってから、全国のブランド魚第一号になりました。同店の関あじ関さば最中も漁協よりも先んじて商標登録し、大分の銘菓として、好評を博しています。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <https://www.suigetsu-do.com>

宮崎県のお土産

明るくあたたかい気候が特徴の宮崎県は、神がはじめて地上に降り立った場所として古事記に記されており、高千穂をはじめ神話に関連するスポットが随所にあります。また、豊かな自然環境に恵まれた宮崎は、国内外で評価の高い「宮崎牛」などのブランド肉、「伊勢海老」、「牡蠣」などの新鮮な魚、「完熟マンゴー」や「日向夏」といった南国フルーツなど、食材の宝庫です。「地鶏炭火焼き」、「チキン南蛮」のほか、進化しているご当地麺も人気です。

*出典：宮崎県公式観光サイト「みやざき観光ナビ」
<https://www.kanko-miyazaki.jp/>



宮崎県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 …… 869人



クロhn病 …… 433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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

鶏のささみくんせい うす塩味 L4

(雲海物産株式会社)

宮崎県産の若鶏ささみを100%使用した高タンパク・低脂質のおつまみです。サラダやチャーハン、サンドイッチなど、料理のトッピングとしてもおすすめです。



脂質5g以内の
目安量
4本

栄養成分 1本(標準28.0g)当たり	
エネルギー	41.7 kcal
たんぱく質	9.8 g
脂質	0.2 g
炭水化物	0.2 g
食塩相当量	0.5 g

内容量：1本28g×4本

原材料名：鶏肉(宮崎県産)、食塩

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

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)
鶏肉

お土産のトリビア

畜肉王国「宮崎」の県産若鶏を原料に、燻製一筋40余年の職人が丹念に燻しております。

宮崎マンゴーラングドシャ

(南寿製菓株式会社)

南国宮崎の太陽の光をいっぱいに浴びて育ったマンゴー、そのみずみずしい甘みをさっくりとした軽い口当たりのクッキーにチョコレートを挟んでつくった美味しい贈り物です。



脂質5g以内の
目安量

1枚

栄養成分 1枚(約10.5g)当たり

エネルギー	56 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	3.1 g
炭水化物	6.2 g
食塩相当量 (推定値)	0.04 g

内容量: 10枚入

原材料名: チョコレート(国内製造)(砂糖、ココアパウダー、全粉乳、植物油脂、乳糖、マンゴー粉末)、小麦粉、砂糖、マーガリン、卵白、乳等を主要原料とする食品、脱脂粉乳、油脂加工食品、マンゴージャム(マンゴー、砂糖) / 乳化剤、膨張剤、香料、ソルビット、酸味料、カロチノイド色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

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・卵・乳成分・大豆

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、糖アルコール、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。

※食物繊維が若干豊富な食品のため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

<宮崎マンゴーラングドシャのこだわり>ひとつひとつ手作業で種を取り除いた宮崎県産マンゴーをミキサーにかけ、そのあと丁寧に裏ごしし濃厚なピューレにします。これを煮詰め、さらに濃厚なジャムにしたものを生地に練り込みました。チョコレートには宮崎県産マンゴーのパウダーを練り込んでいます。

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

鹿児島県のお土産

活火山の桜島で有名な鹿児島県は、3つの世界遺産を有し、温泉・サイクリング・クルージングなどを満喫できます。グルメでは、和牛日本一にもなった「鹿児島黒牛」をはじめ、豊かな自然で育ちブランド化された「黒豚」・「地鶏」の肉料理だけでなく、日本トップクラスの養殖量を誇る「うなぎ」や「カンパチ」、「ブリ」や、「キビナゴ」、「カツオ」、「ムラサキウニ」など魚介も豊富です。また、「サツマイモ」や「桜島大根」、「ヤギ肉」など鹿児島ならではの食材を使用した薩摩料理も楽しめます。

*出典：【公式】鹿児島県観光サイト かごしまの旅
<https://www.kagoshima-kankou.com/>

鹿児島県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,386人
1
 クローン病 …… 658人
2

*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)

軽羹饅頭 (かるかんまんじゅう)

(合名会社明石屋菓子店)

まあるく、愛らしく。自然薯と米粉、砂糖だけを原料にした蒸し菓子はほんのり甘く、しっとりとした口あたりの鹿児島の伝統銘菓・軽羹で、上質な北海道産小豆こし餡を包みました。素朴ながらも「殿様菓子」と呼ばれた気品ある味わいの軽羹に餡を加えるという新たな発想は、親しみやすい甘味の世界をさらに大きく広げました。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分1個(標準60g)当たり	
エネルギー	144 kcal
たんぱく質	1.9 g
脂質	0.3 g
炭水化物	33.7 g
食塩相当量	0.0 g

内容量：1個

原材料名：砂糖(国内製造)、米粉(国産)、
山芋、小豆

※本商品は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。

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)
やまいも

お土産のトリビア

軽羹(かるかん)は実はあんこの入っていない棹状の蒸し菓子です。文献によると軽羹がはじめて登場してからおよそ150年のちにあん入りの軽羹饅頭の記録があります。

チーズ入りさつまあげ

(株式会社立石食品)

揚立屋の不動の人気ナンバー1さつまあげチーズ入り。冷たいままでも美味しいですが、レンジやオーブンで温めると中からとろーんチーズがとろけ出して食欲をそそります。



脂質5g以内の
目安量
2枚

栄養成分1枚あたり	
エネルギー	60 kcal
たんぱく質	5.6 g
脂質	2.5 g
炭水化物	4.9 g
食塩相当量	0.9 g

内容量:1枚40g

原材料名:魚肉(輸入又は国産)、プロセスチーズ、でん粉、清酒、糖類(粗糖、ぶどう糖)、風味原料、発酵調味料、還元水飴、食塩、酵母エキス、魚醤、揚げ油(なたね油)／乳化剤、安定剤(グーガム)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、香辛料などの刺激物を含みます。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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

乳成分



ワインにあうさつまあげを!と先代が閃き商品化したチーズ入りさつまあげ。元祖は揚立屋なんですよ。

※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.agetateya.com>

ボンタンアメ

(セイカ食品株式会社)

- ・もちもちとしてやわらかく、かつ弾力のある食感と、お口いっぱいに広がる南国特産果実「文旦」の爽やかな風味。
- ・一粒一粒がオブラーで包装してありますので、そのままお召し上がりになれます。



脂質5g以内の
目安量
13粒

栄養成分表示／ 14粒(標準63g)当たり	
エネルギー:	215 kcal
たんぱく質:	0.7 g
脂質:	0 g
炭水化物:	52.9 g
食塩相当量:	0 g

内容量:14粒

原材料名:水飴(国内製造)、砂糖、麦芽糖、もち米、オブラー、ボンタン果汁、濃縮温州みかん果汁、でん粉／香料、アトーボーク、乳化剤(大豆由来)

※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

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)

大豆



2025年に発売開始100周年を迎えます。パッケージのデザイン・味は当時からほとんど変更有りません。

※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.seikafoods.jp/>

沖縄県のお土産

沖縄県の美しいエメラルドグリーンの海、そして琉球王朝時代から紡がれた文化は唯一無二です。食文化もユニークで、島野菜と島豆腐を炒め合わせた「チャンプルー」や、伝統的な健康食、そば粉を使わない「沖縄そば」、戦後アメリカの影響を受けた洋食メニューなどがあります。「マンゴー」や「パイナップル」などのフルーツ、「アグー豚」・「石垣牛」・「やんばる鶏」などのブランド肉、色鮮やかな魚などの特産品も盛りだくさんです。

*出典：【公式】沖縄県の観光・旅行情報サイト | おきなわ物語
<https://www.okinawastory.jp/>

沖縄県のIBD患者さんの数

潰瘍性大腸炎 … 1,104人



クロhn病 ……… 550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?statInfd=000040217273&fileKind=1>) (2025年2月アクセス)

サーターアンダギー

(琉球銘菓三矢本舗)

三矢のオリジナルミックス粉を使い高温低温の二段制製法で作り上げているからサクッとふわっと食感、油っこくなく堅くなりづらいのが特徴の沖縄ではお祝い菓子として重宝されている揚げ菓子です。



脂質5g以内の
目安量

1/4個

栄養成分 1個当たり	
エネルギー	290 kcal
たんぱく質	3.3 g
脂質	19.8 g
炭水化物	24.4 g
食塩相当量	0.1 g

内容量：1個

原材料名：ミックス粉（小麦粉・砂糖・ブドウ糖・その他）、卵、牛乳、発酵乳、植物油脂/ベーキングパウダー、カゼインNa、乳化剤、酸化防止剤（トコフェロール）、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳（乳成分）、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。

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・卵・乳成分・大豆

お土産のトリビア

サーターアンダギーは、子孫繁栄を象徴する沖縄の揚げ菓子です。綺麗に咲いた華のような形状は男女が契を交わしやがては子が誕生する事を意味しております。

ちんすこうプレーン

(有限会社新垣菓子店)

琉球王朝時代に生まれた由緒ある琉球菓子のひとつです。
小麦粉、砂糖、ラードを合わせさっくりと芯まで香ばしく焼
き上げました。
代々受け継がれる同店を代表するお菓子です。



脂質5g以内の
目安量
1袋

栄養成分 1袋(標準21g)当たり	
エネルギー	107.5 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	4.9 g
炭水化物	15.3 g
食塩相当量	0.007 g

内容量: 10袋(1袋2個入り)

原材料名: 小麦粉(国内製造)、砂糖、ラード(豚脂)、膨張剤

※本商品は動物性脂肪を含みます。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。

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

※同一工場内にて卵・乳成分・落花生・ごま・大豆を含む製品を製造しております。

★お土産のトリビア

ちんすこうの名前の由来は金色に輝く「金(ちん)」、ほどけるような口当たりの「楚(す)」、焼き菓子の「糕(こう)」
ちんすこうの形にも歴史があり、元々は菊型の丸い形で作られていたそうです。戦後、駐留アメリカ軍のミルククッキーの型を使用して細長く食べやすい形に変えたことから形が変化しました。

※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にてご確認いただけます。 公式HP: <http://www.chinsuko.com/>

紅芋タルト

(有限会社しろま製菓産業)

沖縄の特産品紅芋を100%使用した紅芋タルト(約31g~33g)
タルトにはカステラ生地を使用しているため、とてもしっとりとした口どけのよいタルトとなっております。
お子様からご年配の方まで幅広くお喜びいただける美味しいです。



脂質5g以内の
目安量
1個

栄養成分 100gあたり	
エネルギー	377 kcal
たんぱく質	4.5 g
脂質	14.2 g
炭水化物	57.9 g
食塩相当量	0.1 g

内容量: 12個入

原材料名: 紅芋ペースト(沖縄県産)・小麦粉・砂糖・マーガリン・生餡・鶏卵・練乳・水飴・レモン・オレンジミンチ・食塩／ベーキングパウダー (一部に小麦・卵乳成分・大豆・オレンジ含む)

※本商品は動物性脂肪、n-6系油脂、牛乳(乳成分)、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。

アレルギー関連情報

一部に小麦・卵乳成分・大豆・オレンジ含む

※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://shiromaseika.com/>

IBDreamお土産図鑑 制作協力企業 (五十音順)

北海道

カルビー株式会社(じゃがポックル)、株式会社ロイズコンフェクト(生チョコレート[オーレ])、株式会社六花亭(マルセイバターサンド)

青森県

株式会社味の海翁堂(具入りせんべい汁2人前セット なべ子ちゃん)、株式会社ラグノオささき(パティシエのりんごスティック)

岩手県

さいとう製菓株式会社(かもめの玉子)、有限会社中村家(三陸海宝漬)

宮城県

お茶の井ヶ田株式会社(喜久福 抹茶生クリーム大福、ずんだ餅)、株式会社白松がモナカ本舗(白松がモナカ小型10個入胡麻)

秋田県

大潟村農業協同組合(パンプキンパイ5個入)、株式会社雄勝野きむらや(いぶりがっこ)、株式会社川口屋(金のバターもち)

山形県

酒田米菓株式会社(オランダせんべい)、株式会社マルハチ(山形のだし)

福島県

株式会社柏屋(柏屋薄皮饅頭)、株式会社かんの屋(家伝ゆべし)、株式会社三万石(ままだおる)

茨城県

株式会社きくち(ほっしい~も)、有限会社筑波ハム(ロースハムスライス)、農業法人深作農園有限公司(メロンバウム)

栃木県

株式会社庫や(御用邸チーズケーキ)、日光ゆば製造株式会社(おさしみ用生ゆば)

群馬県

有限会社勝月堂(湯乃花饅頭)、株式会社原田(グーテ・デ・ロワ/簡易小袋)、株式会社ほたかや本舗(上州沼田名物 焼まんじゅう)

埼玉県

株式会社いけだ屋(草加せんべい あきたこまち)、株式会社十万石ふくさや(十万石まんじゅう)、堀内製菓(五家宝)

千葉県

株式会社菜花の里(びわ直送便)、銚子電気鉄道株式会社(ぬれ煎餅 赤の濃い口味4枚入)

東京都

株式会社グランバー東京ラスク(キャラメルアマンド)、株式会社グレープストーン(東京ばな奈「見いつけたっ」)、株式会社東京玉子本舗(東京たまご ごまたまご)

神奈川県

株式会社崎陽軒(昔ながらのシウマイ 15個入)、株式会社豊島屋(鳩サブレー)

新潟県

株式会社菓匠たくみや(朱鷺の子)、亀田製菓株式会社(サラダホープ)、浪花屋製菓株式会社(元祖柿の種12袋缶入り)

富山県

寿司一・すしいち亭(厚みのますの寿司)、有限会社月世界本舗(月世界1本入)、日の出屋製菓産業株式会社(しろえび紀行 2枚×15袋)

石川県

株式会社鳥骨鶏(鳥骨鶏かすていら2号)、株式会社俵屋(じろあめ)、株式会社中田屋(きんつば)

福井県

株式会社甘泉堂(羽二重餅)、久保田製菓有限公司(久保田の水羊かん)、株式会社津田孫兵衛(若狭小浜小鯛缶漬け・すだめ小鯛(小鯛の缶漬け))

山梨県

株式会社エフ・ジェイ(フジヤマクッキー 7枚入り富士山缶)、株式会社澤田屋(くろ玉)

長野県

有限会社いろは堂(おやき 野沢菜)、株式会社小布施堂(栗鹿ノ子)

岐阜県

株式会社金蝶園総本家(水まんじゅう)、古屋産業株式会社(五平餅)

静岡県

有限会社春華堂(うなぎパイ)、株式会社ミホミ(こっこ)

愛知県

株式会社青柳総本家(青柳ういろう しろ)、有限会社吉芋(鬼まんじゅう)、株式会社坂角総本舗(ゆかり 黄金缶)

三重県

株式会社赤福(赤福餅)、株式会社永餅屋老舗(安永餅)、有限会社へんばや商店(へんば餅)

滋賀県

株式会社クラブハリエ(バームクーヘン)、株式会社たねや(ふくみ天平)

京都府

京つけもの西利(千枚漬)、出町ふたば(名代豆餅)、株式会社満月(阿闍梨餅)

大阪府

株式会社青木松風庵(みるく饅頭月化粧)、株式会社点天(ひとくち餃子(タレ・ラー油付き))

兵庫県

株式会社有馬せんべい本舗(有馬の炭酸泉せんべい)、株式会社神戸風月堂(ゴーフル)、ユーチューバー株式会社(淡路島たまねぎスープ)

奈良県

石井物産株式会社(柿もなか)、株式会社天平庵(朝焼きみかさ 大和三山)、ドナー ドウ ガトー(奈良漬サブレ)

和歌山県

有限会社串本儀平(うすかわ饅頭)、福扇水産(釜揚げしらす)、株式会社福菱(かけろう)

鳥取県

株式会社石谷精華堂(打吹公園だんご)、寿製菓株式会社(因幡の白うさぎ)、宝製菓株式会社(山陰の味 大風呂敷)

島根県

株式会社彩雲堂(若草)、中浦食品株式会社(どじょう掬いまんじゅう)、株式会社原寿園(神在餅出雲ぜんざい)

岡山県

株式会社大手饅頭伊部屋(大手まんぢゅう)、株式会社廣榮堂(元祖きびだんご)、蒜山酪農農業協同組合(蒜山ジャージーヨーグルト)

広島県

尾道市農業協同組合(因島のはっさくゼリー)、株式会社にしき堂(もみじ饅頭(こしあん))、株式会社八天堂(くりーむパン カスター)

山口県

あさひ製菓株式会社(月でひろった卵 8個入)、有限会社光國本店(夏蜜柑丸漬)、有限会社御堀堂(御堀堂の外郎)

徳島県

株式会社イルローザ(徳島酪菓マンマローザ)、有限会社谷ちくわ商店(竹ちくわ秀芳の薫10本入)

香川県

有限会社白栄堂(觀音寺)、株式会社名物かまど(名物かまど、かまどパイ)

愛媛県

株式会社田中蒲鉾本店(手押しじゃこ天(3枚入))、株式会社母恵夢(ベビー母恵夢 袋6個入)、株式会社やまびこ(霧の森大福)

高知県

瀧谷食品株式会社(サクサク芋けんぴ(甘しお味))、有限会社野村煎豆加工店(まじめミレービスケット)、明神水産株式会社(藁焼き鰹たたき)

福岡県

株式会社かさの家(梅ヶ枝餅)、株式会社如水庵(筑紫もち6個入)、株式会社明月堂(博多通りもん)

佐賀県

丸芳露本舗 北島(丸ぼうろ)、株式会社村岡総本舗(小型小城羊羹)

長崎県

株式会社岩崎食品(長崎角煮まんじゅう)、株式会社カステラ本家福砂屋(カステラ小切れ1号)、有限会社草加家(かんころ餅 260g)

熊本県

株式会社お菓子の香梅(武者がえし(むしゃがえし)、誉の陣太鼓(ほまれのじんだいこ))、有限会社長寿庵(長寿庵のいきなり団子(プレーン))

大分県

御菓子司高橋水月堂(関あじ最中/関さば最中)、株式会社後藤製菓(生姜の幸 うすさせんべい)

宮崎県

雲海物産株式会社(鶏のささみくんせい うす塩味L4)、南寿製菓株式会社(宮崎マンゴーランドシャ)

鹿児島県

合名会社明石屋菓子店(軽羹饅頭(かるかんまんじゅう))、セイカ食品株式会社(ポンタンアメ)、株式会社立石食品(チーズ入りさつまあげ)

沖縄県

有限会社新垣菓子店(ちんすこうプレーン)、有限会社しろま製菓産業(紅芋タルト)、琉球銘菓三矢本舗(サーティーアンダギー)

