



見た目そのまま、舌でくずせる軟らかさの“おせち料理”  
**摂食回復支援食「あいと®正月二段重セット」を限定発売！**  
＝ 牛肉人気を反映し「牛肉の大和煮」メニューが新登場 ＝





写真は盛り付け例です

イーエヌ大塚製薬株式会社では、摂食回復支援食「あいと®」（\*1）のおせち料理「正月二段重セット」限定1,500セットを全国で販売します。受付期間は2014年10月27日から11月30日までの期間限定です。

新年の門出を祝う「正月二段重セット」の販売は2012年以来、今年で3回目を迎えます。これまで即日完売となる年があるなど、毎回、ご好評を頂いており、より多くの方に召し上がって頂けるように今回、セット数を500増やし、1,500セットご用意しました。このセットは「牛肉の大和煮」「海宝蒸し」「ちらし寿司」「大豆と野菜の煮しめ」の4つのメニューから構成しており、「牛肉の大和煮」「海宝蒸し」の2品は、新しいメニューとなります。

8種類の食材を使用した「ちらし寿司」は、限定セット販売以外でも購入したいという声もあるほど人気があります。また、縁起物の海老芋を使用し薄い醤油出汁で仕上げた「大豆と野菜の煮しめ」、黄金色の茶碗蒸し生地に縁起物のウニ・エビ・ホタテなどの海宝を敷き詰めた賑わいあふれる「海宝蒸し」、笹がきゴボウと針生姜が牛肉の旨みを引き立て、隠し味の味噌で滋味豊かに仕上げた「牛肉の大和煮」など、正月らしい4メニューを取り揃えました。とりわけ、通年販売の「あいと。」の中で、「すき焼き風寄せ煮」が高い人気メニューとなっているように、購入者が肉メニューを好む傾向にあるため、今回、セットメニューとして初めて「牛肉の大和煮」を取り入れました。

「正月二段重セット」の詳細は以下のとおりです。

「正月二段重セット」(冷凍食品)		
メニュー名	牛肉の大和煮	海宝蒸し
写真(盛り付け例)		
特長	笹がきゴボウと針生姜が牛肉の旨みを引き立て、隠し味の赤味噌で滋味豊かに仕上げた一品	黄金色の茶碗蒸し生地に縁起物の海宝を敷き詰めた賑わいあふれる一品
食材	牛肉、笹がきゴボウ、針生姜、菜の花	茶碗蒸し、帆立、海老、雲丹、昆布、ユリ根、梅型人参、菜の花
内容量	67g	140g
エネルギー	67kcal	80kcal
たんぱく質	7.0g	8.6g
食塩相当量	1.3g	1.4g

メニュー名	ちらし寿司	大豆と野菜の煮しめ
写真(盛り付け例)		
特長	厳選された8種類の食材を、やさしい味わいの酢飯に華やかにちらした一品	縁起物の海老芋や豆・野菜を、風味豊かな出汁で仕上げた味わい深い一品
食材	酢飯、梅型人参、筍、菜の花、酢蓮根、海老、グリーンピース、金糸卵、椎茸	大根、海老芋、梅型人参、さやいんげん、大豆、栗
内容量	122g	97g
エネルギー	144kcal	73kcal
たんぱく質	3.3g	2.3g
食塩相当量	1.1g	0.9g

発売期間	申込受付期間：2014年10月27日～11月30日までの期間限定 製品発送期間：2014年12月15～19日 *限定数量(1,500セット)
希望小売価格(税込)	4,980円 ※送料、代引・振込手数料は別途
容器サイズ	二段重箱 縦120mm×横238mm×高さ77mm 1個あたり 縦115mm×横115mm×高さ25mm
保存方法	-18℃以下の場所で保存
賞味期限	2015年1月31日
製造販売元	イーエヌ大塚製薬株式会社
販売地域	日本国内(一部離島を除く)
購入方法(通信販売)	専用電話 / 0120-400-141 専用FAX / 0120-834-130 オンラインショップ / <a href="http://www.ieat-onlineshop.jp">http://www.ieat-onlineshop.jp</a>

摂食回復支援食「あいと®」(\*1)は、通常の食事を摂ることが難しい方の食べる機能と栄養状態の回復を支援するための食事（冷凍食品）で、独自の新技术「酵素均浸法（酵素均質浸透法）」(\*2)により、食材本来の形、色、味および栄養素をそのままに保ち、舌でくずせるやわらかさに仕上げています。プロの料理人による味つけをはじめ、見た目、食べやすさ、カロリーや栄養素へのこだわり、含有栄養素、アレルギー物質の詳細を公開するなど、実際に食事をされる方が安心して食す事ができ、更には食べる喜び、楽しみを感じられる製品です。また、おかず2品とごはん1品を1食の目安として、3食で約950~1,300kcalのエネルギーを無理なく摂取できるように配慮され、調理は蒸し器または電子レンジで温めるだけの手軽さで、食事の準備時間を短縮し、介護をする側とされる側、双方にとって、介護における「食」の在り方を変える製品として、発売以降好評をいただいております。

\*1=「I eat」（私は食べる）という、能動的で自発的な意味を込めています。





\*2=食材ごとに最適な酵素を選び、圧力を変えながら注入する独自技術で、形が崩れないギリギリの軟らかさで食感も残っています。また、食材の細胞損傷が少ないので、栄養素の漏出、風味や色の抜けがなく、食材本来の栄養素、風味、色調が自然のまま保たれています。

### ＜使用上の注意＞

嚥下機能の低下した方は誤嚥する危険性がありますので、ご使用に当たっては予め医師、歯科医師等の指導に従ってください。万が一誤嚥した場合は、速やかに医師に相談してください。

お申し込みは以下の方法にて承っております



<b>お電話でのご注文</b>		<b>FAXでのご注文</b>	
 通話料無料	<b>0120-400-141</b>	 通話料無料	<b>0120-834-130</b>
【受付時間】月曜～金曜 9:00～17:00（土日祝日・年末年始・お盆を除く） ●携帯・PHSからもご利用いただけます。		【24時間受付】 ●専用FAX用紙をご利用ください。	
<b>インターネットでのご注文</b>			
あいと	検索 		●ホームページ内「オンラインショップ」ページよりご注文ください。
<a href="http://www.ieat.jp/">http://www.ieat.jp/</a>			<b><a href="http://www.ieat-onlineshop.jp">http://www.ieat-onlineshop.jp</a></b>

※ただし、オンラインショップからの申し込みは、11月17日（月）～11月30日（日）となります。早めの申し込みをご希望の場合は、電話、FAXからお申込みください。