



食パン本来の質感と風味に飲み込みやすさを付加
摂食回復支援食「あいと 食パン」を10月1日から販売開始
～ 新ブランド《Sシリーズ》商品 第一弾 ～



盛付け例

大塚グループの経腸栄養剤メーカーであるイーエヌ大塚製薬株式会社（本社：岩手県花巻市、代表取締役社長：戸田 一豪）は、摂食回復支援食「あいと。」（*1）の新ブランド《Sシリーズ》商品第一弾として、「あいと 食パン」を2015年10月1日から日本国内で一斉に販売を開始します。味、風味、食感など本物にこだわり、食べやすさだけでなく、飲み込みやすさも追求した点が特長です。均質な軟らかさなどの優れた物性を実現するために生まれたのがSシリーズです。

「あいと。」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、独自の技術「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。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、必要かつ十分な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「あいと。」を食される方の目線に立った、製薬会社ならではの配慮が尽くされています。「咀嚼力が低下した高齢者」「摂食機能が低下した方」「栄養バランスや十分な栄養摂取に不安が残る方」向けの摂食回復支援食です。

今回新発売の「食パン」は、「あいと。」の持つこれまでの特長に加え、さらに均質な軟らかさなど優れた物性を実現したことが最大の特長です。本物にこだわり、食べやすさ、飲み込みやすさを追求し、《Sシリーズ》の初めての商品として販売します。

当社は、「摂食嚥下機能の低下した方が食べにくい食材、食べたいけれども食べられないで我慢している食材を是非とも食べられるようにしていただきたい」「暦に合わせた日本の食文化を堪能しながら、介護される方だけでなく、その家族も食事を楽しんでいただきたい」という思いで、メニュー開発を進めています。通年販売の商品のほか、これまで歳時や季節性を意識したメニューとして、「正月二段重セット」「愛知県三河産 うな重」「お花見弁当」を限定商品としてそれぞれ販売してきました。

摂食嚥下機能の低下した方にとって、「硬い、繊維がある等で噛めない」「調理しても軟らかくならない」「骨や皮など危険がある」「誤嚥・むせ・窒息の原因になる」など食べられない食材があります。また、高齢者の窒息の原因となる食材として、「もち」「ごはん」「パン」がその代表といわれています。

食べにくい食材、窒息の原因になりやすい食材といわれている「パン」ですが、主食でパンが一般的になり、若者だけでなく中高年から高齢者にとっても「パン」の割合が増えてきている傾向にあります。また、当社にとっては主食商品ラインナップを充実させたいという思いがあり、「あいと。」の利用者からは「パン」の販売に対する強い要望がありました。朝食に食パンを食べる習慣も定着し、パンの潜在需要が多く見込めるため、今回、販売する運びとなりました。「あいと。」の主食商品ラインナップでは、「ごはん」「筍ごはん」「栗ごはん」「五目ちらし」を販売していますが、今回の「食パン」が加わったことにより、肉メニ

ュー、洋食メニューとの組み合わせがよりいっそう楽しめます。

なお、「あいと。」は2010年10月の販売開始以来、新商品開発、販路拡大を進めてきており、2015年10月からは合計41商品を提供する予定です。病院・施設向けには全国の契約代理店より購入できます(*3)。
また、個人向けには通信販売、オンラインショッピングで全国発送を行っています。

- *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しています。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
- *3=全国病院用食材卸売業協同組合の加盟店および(株)スズケン、アルフレッサ(株)などの医系代理店、また国分(株)、日本アクセス(株)、三菱食品(株)などの食系の代理店

= 「食パン」の概要 =




<p>ブランド名</p>	<p>あいと S シリーズ</p> 	
<p>商品名</p>	<p>食パン</p>	
<p>特長</p>	<p>唾液を吸収しない、離水がない、飲み込みやすい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●パン粥ほどの軟らかさを維持しながら、食パンの持つ弾力性も残るように調整されているため、常食の食パンと同じように噛み切るような食感を口の中で感じることができる ●パンの持つ「ふんわり感」はグルテンによる網目構造によるもの。「あいと食パン」は常食の食パン同様の網目構造を保持しているため、ふんわりとした食パンらしい食感や質感が味わえる ●唾液を吸収し、噛むたびに硬くなる常食の食パンと違い、「あいと食パン」は咀嚼後も硬くならず、付着性(べたつき)も抑えた飲み込みやすい性質を実現 ●常食の食パンは唾液を吸収し、硬い塊となるため飲み込みにくく、窒息の原因になる場合もある。「あいと食パン」は唾液をほとんど吸収しないため飲み込みやすい状態に調整されている ●パン粥では誤嚥の原因となる離水がみられるが、「あいと食パン」は離水が少なくコントロールされている 	
<p>内容量</p>	<p>1 枚</p>	
<p>栄養成分</p>	<p>エネルギー44kcal／たんぱく質 1.3g／脂質 0.7g／炭水化物 8.1g／食物繊維 0.6g／ナトリウム 102mg／食塩相当量 0.3g</p>	
<p>原材料名</p>	<p>食パン(小麦粉、こんにゃく、その他)、増粘剤(アルギン酸エステル、加工でんぷん)、凝固剤(水酸化 Ca)、酵素、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳、大豆、豚肉を含む)</p>	
<p>サイズ</p>	<p>縦 120mm×横 150mm×厚さ 30mm</p>	
<p>価格</p>	<p>290 円(税込 313 円) * 送料、代引・振込手数料は別途</p>	
<p>賞味期限</p>	<p>製造から 75 日</p>	
<p>保存方法</p>	<p>-18℃以下の場所で保存</p>	
<p>温め時間</p>	<p>電子レンジ:3 分(200W)／蒸し器:20 分</p>	
<p>製造販売元</p>	<p>イーエヌ大塚製薬 株式会社</p>	
<p>販売地域</p>	<p>日本国内(一部離島を除く)</p>	

＜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、歯科医師等の専門家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



お電話でのご注文		FAXでのご注文	
 通話料無料	0120-400-141	 通信料無料	0120-834-130
【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。	
インターネットでのご注文			
あいーと	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。
http://www.ieat.jp/			http://www.ieat-onlineshop.jp