



形そのまま、舌でくずせる軟らかさ 摂食回復支援食「あいと。」  
鍋料理の定番「鱈ちり」が初登場！  
＝ 新商品3品を10月7日新発売 ＝



鱈ちり



豚つみれのとんこつスープ



炙りさわら 豆板醤風味

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）の新商品として、冬の定番、鍋料理の「鱈ちり」をはじめ、「豚つみれのとんこつスープ」「炙りさわら 豆板醤風味」の3品をそれぞれ2014年10月7日から全国一斉に販売を開始します。鍋料理の「あいと。」メニューは今回が初めてとなります。また、「ホタテ貝のガーリックバター焼き」「鶏とじゃが芋のバター醤油」「筑前煮」「肉じゃが」のリニューアル商品4品を10月中に順次販売を開始します。

秋冬になると食べたい代表的な料理と言えば「鍋料理」があります。ひとりでも、家族と食卓を囲みながらも、心も体も温まる鍋料理は、寒い時期の日本の食卓には欠かせない料理のひとつです。

「あいと。」のニーズ調査（自社調査）においても、「鍋料理」の要望があり、こうした声に応じて秋冬に向けたメニューのひとつとして鍋メニューを初めて開発しました。

鍋料理が広まったのは江戸の末期から明治初期といわれています。「ちり鍋」の名の由来は、新鮮な魚の切り身を熱湯に入れると、ちりちりにちぢれて縮む様からきたとされています。そのため、鱈を使ったちり鍋を「鱈ちり」と言います。鱈は、熱を通すことでギュッと縮まったり、硬さが増してばさつきやすい食材ですが、「あいと。」の「鱈ちり」では、軟化技術により、ふんわりした食感に仕上げています。鱈に加え、豆腐、小松菜、人参も具材として入っており、昆布とあさりの隠し味が鱈を引き立て、ぽん酢でさっぱりと味わえます。

一方、「つみれ」の鍋は、ひと手間加えた「つみれ」が鍋の味わいも広げ、食材そのまま煮込む鍋とは異なる美味しさを楽しめます。魚メニューの「鱈ちり」に対して、肉メニューの「豚つみれのとんこつスープ」を用意し、とんこつスープをベースにふっくらとしたつみれの鍋は、深みのある味わいを楽しめます。

このほか、新商品の「炙りさわら 豆板醤風味」は、にんにく豆板醤の風味を豊かに仕上げ、食欲をそそるタレの効いた新たなメニューです。

リニューアル商品4品については、味の改良を加えより一層美味しくなりました。「ホタテ貝のガーリックバター焼き」と「鶏とじゃが芋のバター醤油」は、バターとにんにく醤油でコクや風味を豊かに仕上げられています。家庭でも親しみ深い「筑前煮」は、比内地鶏のだしで炊き上げ奥深い一品となっています。「肉じゃが」は旨みだしと食材が調和した、昔ながらの肉じゃがの風味を再現しました。

<新商品の概要>

メニュー名	鱈ちり	豚つみれのとんこつスープ	炙りさわら 豆板醤風味
特長	昆布とあさりの味が鱈の旨みを引き立て、ポン酢風味でさっぱりと味わえます	ふんわり仕上げた豚つみれと、とんこつスープがやさしい味わいとなっています	炙ったさわらの香ばしさと、にんにく豆板醤を効かせたタレが食欲をそそります
内容量	105g	124g	69g
エネルギー	46kcal	91kcal	64kcal
たんぱく質	5.1g	8.3g	7.1g
脂質	0.6g	4.3g	1.7~2.7g
炭水化物	5.0g	4.8g	3.9g
食物繊維	0.8g	0.7g	0.5g
ナトリウム	573mg	561mg	445mg
食塩相当量	1.5g	1.4g	1.1g
希望小売価格	520円 (税込 562円)	475円 (税込 513円)	380円 (税込 410円)
発売開始日	2014年10月7日	2014年10月7日	2014年10月7日

<リニューアル商品の概要>

メニュー名	ホタテ貝のガーリックバター焼き	鶏とじゃが芋のバター醤油	筑前煮	肉じゃが
特長	香ばしく焼き上げたホタテをバターとにんにく醤油で香り豊かにしました	鶏とじゃが芋を蒸し上げて、バターとにんにく醤油でコク豊かに仕上げました	家庭でも親しみ深い料理を、比内地鶏のだしで炊き上げ奥深い一品に仕上げました	旨みだしと食材が調和した、昔ながらの懐かしさを感じる肉じゃがの風味に仕上げました
内容量	82g	84g	111g	94g
エネルギー	83kcal	94kcal	61kcal	60kcal
たんぱく質	7.9g	9.3g	4.8g	6.1g
脂質	3.7g	4.0g	0.7g	1.0g
炭水化物	4.6g	5.1g	8.8g	6.5g
食物繊維	0.9g	0.7g	1.2g	0.8g
ナトリウム	503mg	512mg	384mg	376mg
食塩相当量	1.3g	1.3g	1.0g	1.0g
希望小売価格	550円 (税込 594円)	380円 (税込 410円)	380円 (税込 410円)	450円 (税込 486円)
発売開始日	2014年10月中	2014年10月中	2014年10月中	2014年10月中

**\*新商品、リニューアル商品 共通**

容器サイズ	縦 120mm×横 150mm×厚さ 30mm
保存方法	-18℃以下の場所で保存
賞味期限	製造から 180 日～210 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 (通販の場合)	専用電話 0120-400-141 専用 FAX 0120-834-130 オンラインショッピング <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。

**<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>
 <b>0120-400-141</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。	 <b>0120-834-130</b> 【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>	
<input type="text" value="あいと"/> <input type="button" value="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>	<a href="http://www.ieat-onlineshop.jp">http://www.ieat-onlineshop.jp</a>