



見た目そのまま、舌でくずせるやわらかさ
摂食回復支援食あいと「お花見弁当」を限定販売
＝介護が必要な方にもお花見シーズンに笑顔を＝



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「お花見弁当」限定1,500セットを全国で販売します。受付期間は2015年3月3日から3月30日までの期間限定です。

通常の食事を摂ることが難しい方が日本の食文化を堪能でき、「食べる楽しみ、選ぶ楽しみ」の機会が増えるように、当社は催事や季節性のある新メニューの開発を進めています。期間限定商品としてはこれまで、「正月二段重セット」「愛知県三河産うな重」を販売してきましたが、今回の「お花見弁当」は第三弾となります。

桜の開花の季節がいよいよ到来となります。一般市民の花見ブームは江戸時代中期から広まったといわれ、現在では年代別にみると、年齢が高くなるほど、お花見の回数が増えるようです。桜を鑑賞するだけでも春を楽しみ、春を感じられますが、満開の桜の木の下で遠足、ピクニック気分を演出するお花見グルメは桜の季節をいっそう盛り上げ、季節感を醸成します。

常食のお花見弁当は数多くありますが、通常の食事を摂ることが難しい方にとって、一般のお花見弁当を食べることは困難です。また、介護が必要な方は屋外でのお花見などに出かけることが難しい場合も予想されます。外出せずに自宅でもお花見の気分を少しでも味わっていただくため、食べる喜びの提供を目指す当社はこのたび新商品「お花見弁当」を開発しました。なお、商品化の背景には、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、そのご家族も食事を楽しんでいただきたいという強い思いがあります。

「お花見弁当」は、「赤飯」「チキンカツ」「温野菜サラダ」「金目鯛の煮つけ」の4つのメニューをセットにしました。艶やかな小豆の入った「赤飯」、衣の中に鶏肉の旨みを閉じ込めた「チキンカツ」、縁起物の海老と春野菜を西京味噌仕立てのドレッシングで和えた「温野菜サラダ」、深みのある香りとともにふっくら煮あげた「金目鯛の煮つけ」、さらにパッケージには、お花見のイメージを出すため、華やかな桜のデザインを採用しました。

「お花見弁当」の詳細は以下のとおりです。

写真は盛付け例です。

「お花見弁当」(冷凍食品)		
メニュー名	赤飯	チキンカツ
		
特長	慶事やお花見に、艶やかな小豆と味わい深いご飯の調和をお楽しみください	衣の中に鶏肉の旨みを閉じ込め、絶妙な香ばしさとふんわりした食感が味わえます
食材	米(うるち米、もち米)、小豆	鶏肉、ブロッコリー
内容量	78 g	79 g
エネルギー	106 kcal	108 kcal
たんぱく質	2.0 g	7.3 g
脂質	0.3~0.5 g	5.9 g
炭水化物	23.6 g	6.4 g
ナトリウム	103 mg	615 mg
食塩相当量	0.3 g	1.6 g

メニュー名	温野菜サラダ	金目鯛の煮つけ
		
特長	縁起物の海老と彩り豊かな春野菜を、西京味噌仕立てのドレッシングでまろやかな口あたりに	紅色が美しい金目鯛を、深みのある香りとともにふっくら煮あげた一品です
食材	えび、ブロッコリー、カリフラワー、おくら、じゃが芋、リンゴ	金目鯛、菜の花
内容量	93 g	48 g
エネルギー	86 kcal	50 kcal
たんぱく質	3.5 g	4.9 g
脂質	4.3 g	1.4 g
炭水化物	8.3 g	4.5 g
ナトリウム	246 mg	367 mg
食塩相当量	0.6 g	0.9 g
発売期間	申込受付期間：2015年3月3日～3月30日までの期間限定 製品発送期間：2015年3月16日以降、順次発送 *限定数量(1,500セット)になり次第受付終了	
希望小売価格(税込)	2,980円 ※送料、代引・振込手数料は別途	
容器サイズ	化粧箱 縦 234 mm×横 234 mm×厚さ 30 mm 1個あたり 縦 115 mm×横 115 mm×厚さ 25 mm	
保存方法	-18℃以下で保存	
賞味期限	2015年5月17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）	電話 0120-400-141
	月～金 9：00～17：00（土日祝日を除く）
	FAX 0120-834-130
	パンフレット裏面「お花見弁当」専用FAX用紙を使用
インターネット	
	あいーと公式ホームページ内「オンラインショップ」から

「あいーと®」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柔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	 通話料無料	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