



見た目そのまま、舌でくずせるやわらかさ  
好評の摂食回復支援食あいと「愛知県三河産 うな重」  
～ 「土用の丑の日」前から3カ月間の限定販売を開始～



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、愛知県三河産うなぎを使用した「愛知県三河産 うな重」を摂食回復支援食「あいと。」（\*1）の限定商品として、2015年6月29日から9月30日までの3カ月間、限定数量5,000個で販売します。

「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。

当社は「曆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」という方針で、メニュー開発を進めています。歳時や季節性を意識したメニューとして、これまで「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。とりわけ、「愛知県三河産 うな重」の人气が高く、初めて販売した去年は、予約販売開始から一日半で限定数量（1,000個）に達しました。

『土用の丑の日』に摂食回復支援食のうな重を是非食べてみたい」というニーズに加え『土用の丑の日』以外でも、うな重を食べたい」「病院、介護施設で行事食、特別食として提供したい」「もっと長い期間、販売して欲しい」などの点も考慮し、より多くの方々に商品を提供できるように、今回は販売期間を3カ月間に延長するとともに、販売数量も前回の5倍に拡大しました。

うなぎは昔から「夏バテ予防」や「滋養強壮食品」として知られ、「土用の丑の日」にうなぎを食べる習慣は、江戸時代から続く日本の代表的な食文化のひとつです。これまで咀嚼困難者にとって、うなぎは小骨による危険性が危惧されており、また、通常のうなぎをミキサーにかけても小骨が残ることもあるため、咀嚼困難者がなかなか食べることのできない食材のひとつでした。食べる喜びの提供を目指す当社は、咀嚼困難者がなかなか食べることのできないうなぎを「味わい楽しめる」ように開発を続け、うな重を商品化しました。

「愛知県三河産 うな重」は他の「あいと。」商品と同じく、見た目はそのまま、舌でくずせるやわらかさで、ご飯は全粥程度のやわらかさとなっています。うなぎ本来のうまみを重視するため、国産うなぎにこだわり「愛知県三河産」を使用。鰹出汁（かつおだし）の効いたご飯に、華やかな錦糸卵をのせ、ふっくらとして、舌ざわりの良いこだわりの鰻をトッピングすることで、調和のとれた逸品に仕上げました。

また、うなぎの味を重視したため、うなぎの味付けは薄めに仕上げています。濃い味を好む方のために別添でタレと山椒もつけました。「うなぎのみを味わう」「うなぎと味付きのご飯・錦糸卵の調和で楽しむ」「タレを多めにかけて食べる」「山椒を効かせて食べる」など、さまざまな好みの食べ方を見つけられる楽しみもあります。

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、合計41商品(2015年6月16日現在)を提供しています。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㈱スズケン、アルフレッサ㈱などの医系代理店、また国分㈱、日本アクセス㈱、三菱食品㈱などの食系の代理店

### 「愛知県三河産 うなぎ」の概要

商品名	愛知県三河産 うなぎ
特長	・見た目そのまま、舌でくずせるやわらかさ ・ご飯は全粥程度のやわらかさ ・愛知県三河産の国産うなぎを使用
内容量	119g
栄養成分 (たれ、山椒は含まず)	エネルギー242kcal/たんぱく質 10.3g/脂質 11.1g/炭水化物 25.1g/ナトリウム 318mg/ 食塩相当量 0.8g
一括表示	【うなぎ】 うなぎ加工品(国産)、うるち精米(国産)、鶏卵加工品、かば焼きのたれ、みりん、しょうゆ、風味調味料、砂糖、加工でんぷん、グリセリン、ソルビトール、ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤、酵素、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(グアー)、トレハロース、(原材料の一部に小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉を含む) 【たれ】 糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、発酵調味料、醸造酢、でん粉、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 【山椒】 山椒、陳皮、青唐辛子
サイズ	化粧箱：縦 128mm×横 132mm×厚さ 30mm／容器：縦 115mm×横 115mm×厚さ 25mm
価格	2,296円(税込 2,480円) *送料、代引・振込手数料は別途
受付期間	2015年6月29日(月)～9月30日(水) *限定数量になり次第、受付終了
数量	限定 5,000個
賞味期限	製造から 180日
保存方法	-18℃以下の場所で保存
温め時間	電子レンジ：6分30秒／蒸し器：20分
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	電話 0120-400-141 月～金 9:00～17:00(土日祝日・お盆・年末年始を除く) FAX 0120-834-130 パンフレット裏面「愛知県三河産 うなぎ」専用FAX用紙を使用 インターネット あいと公式WEBサイト内「オンラインショップ」から

「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



<b>お電話でのご注文</b>		<b>FAXでのご注文</b>	
 <b>0120-400-141</b>	 <b>0120-834-130</b>		
<small>通話料無料</small>	<small>通話料無料</small>		
<b>【受付時間】</b> 月曜～金曜 9:00～17:00(土日祝日・年末年始・お盆を除く)	<b>【24時間受付】</b>		
●携帯・PHSからもご利用いただけます。	●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>			
あいーと <input type="text" 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>	