



食べたい思い、叶えてますか？
好評の摂食回復支援食あいと「愛知県三河産 うな重」
～ 6月27日から期間限定販売を開始 ～

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：小松 五郎）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、2016年6月27日から10月31日まで期間限定販売します。

「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品（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配慮をしています。「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、初めて販売した一昨年は、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。昨年は『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、販売期間を3カ月間に延長しました。

今年はさらに販売期間を延長し6月27日～10月31日にて期間限定販売をします。

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。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、うな重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

(2016年6月9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 うな重」の概要

商品名	愛知県三河産 うな重
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	【うな重】 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 117mm×横 117mm×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	2016年6月27日(月)～10月31日(月) *限定数量になり次第、受付終了
賞味期限	製造から6ヶ月
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、弊社休業日を除く) FAX 0120-834-130 パンフレット裏面「愛知県三河産 うな重」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

= 参考資料 =

■「あいと。」

- ・栄養補給方法には、食事を口から食べる以外に、経腸栄養などを経管で投与方法、輸液などを静脈へ投与方法がありますが、食事による栄養摂取は人間本来の栄養補給方法であり、最も生理的で生活意欲やQOL(生活の質)の向上に寄与と言われています。
- ・しかしながら、咀嚼力の低下など口腔内に何らかの問題を抱えている場合、その食事はきざんだり潰したりする調理加工を施されて提供されることが多く、見た目の問題などから食事の満足感を十分に得られないケースが少なくありません。
- ・「あいと。」は、経口栄養療法の位置づけとして、極めて軟らかい物性に調整しながら、「目でも味わう」こ

とができるように、その外観も大切にしています。食べられない人、食べさせたい人の食卓に笑顔を提供します。

(特長)

- ・舌でくずせる軟らかさ＝
独自の新技术により実現した軟らかさは、咀嚼機能が低下した方の食事をサポート
- ・食材本来の形、色、味＝
食事は目でも味わいたい。家族と囲む食卓を同じメニューで楽しめます
- ・必要な栄養素を選択＝
エネルギーやタンパク質など栄養成分を確認できるので、40品以上のメニューから自由に選択、組み合わせることができ、身体の状態や一日の摂取量にあわせたメニューをとり入れることができます

■愛知県三河産の養殖うなぎについて

あいーとのうなぎは、おだやかな三河湾に面し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた愛知県西尾市一色町で、養殖されたうなぎを使用しています

・ しらす(稚魚)から成鰻まで一貫生育

しらすと呼ばれる稚魚のうちから生育するため、生育条件や情報なども確実に把握できる安心性の高さです。

・ 矢作川の清流水を養鰻池に利用

すべての養鰻池では、養鰻専用水道によって取水された矢作川水系の清流水を使用。より天然に近い環境の中で育つため、ストレスが少なく成長が良くなります。

・ 安全安心のための品質と薬物の残留度を徹底検査。

養殖では、ストレスからくる病気のため、やむを得ず薬品を使用する事があります。

そのため池揚げの都度、うなぎの品質及び薬物残留度をチェックして安心・安全なうなぎだけを出荷しています。

・ 良質な脂、柔らかな皮、味・質に自信

天然に近い育成環境に加え、最適な水温や給餌内容など研究を積み重ね、また多くの手間をかけて育てられる一色産うなぎは、良質な脂がのり、皮も柔らかで全国の業者が認める食味、質の高さです。

■会社概要

社 名 : イーエヌ大塚製薬 株式会社
U R L : <http://www.enotsuka.co.jp/>
設 立 : 2002年3月26日
代 表 者 : 代表取締役社長 小松 五郎(こまつ・ごろう)
本社所在地 : 〒025-0312 岩手県花巻市二枚橋第4地割3-5
資 本 金 : 15億1,000万円
株 主 : (株)大塚製薬工場、雪印メグミルク(株)
従 業 員 数 : 390名(2015年12月31日現在)
事 業 内 容 : 経腸栄養剤、医療食、高齢者用食品、各種病者用食品などの研究・開発、製造、販売および輸出入

以上