

報道関係各位

2024年9月30日

グランプリを含む5つの入賞レシピを公開！

武田薬品×ローソン コラボレーション第2弾！ IBDream めし〜コンビニ編〜

- 「IBD患者さんの“いま食べたい！”を叶える」をテーマに、ローソンの商品を使用したIBD患者さんのための簡単・時短アレンジレシピ
- 全応募レシピからローソンの公式X上での一般投票により、「洋風トマトぶっかけ”がグランプリに決定。ローソンオリジナル商品である「国産ほぐしサラダチキン プレーン」、「宮崎県産カットほうれん草」、「国産小麦使用 讃岐うどん」等を使用
- グランプリを含む5つの入賞レシピは、専門家による監修のうえ、武田薬品およびローソンの公式ウェブサイトにて公開

武田薬品工業株式会社(本社:大阪市中央区、以下「武田薬品」)と株式会社ローソン(本社:東京都品川区、以下「ローソン」)は、このたび、「IBDream めし〜コンビニ編〜」レシピ開発プロジェクトのグランプリを決定し、入賞した5つのレシピを公開しましたので、お知らせいたします。

👑 グランプリ作品 👑



入賞作品



本プロジェクトは、IBD患者さんの悩みに向き合い、さまざまな企業や団体とともに解決策を考える活動であるIBDreamプロジェクトの一環です。武田薬品とローソンのコラボレーションで行う第2弾の取り組みとして、「IBD患者さんの“いま食べたい！”を叶える」をテーマに、ローソンの商品を使用したIBD患者さんのための簡単・時短アレンジレシピを募集しました。2024年5月16日から6月12日までの募集期間に集まった多数のレシピの中から、医師、栄養士、患者会代表者、患者さんを含む5名の審査員による審査および、ローソンの公式X上で行われた一般投票により、グランプリレシピ1つ、入賞レシピ4つを決定しました。計5つのレシピは、管理栄養士等の監修を経て、本日より、武田薬品およびローソンの公式ウェブサイトにて公開しています。

ローソン公式ウェブサイト URL:

https://www.lawson.co.jp/company/activity/topics/detail_jin/1493376_9112.html

IBD は、腸を中心とする消化管粘膜に炎症が生じる疾患で、主に 10 代～20 代で多く発症することが知られています。患者さんの多くは、頻回の下痢や血便、腹痛、発熱、さらには慢性疲労に悩まされながら日常生活を送っています。武田薬品が IBD 患者さんに実施したアンケートでは、脂質制限が必要なため食べるものが限られてしまう、脂質のコントロールが難しい外食後は体調を崩しやすいなど、食事においても悩みを抱えています。

栄養の観点での配慮が必要とされる一方で、食事の準備に時間を割くことが難しい患者さんにとって、複雑な調理工程を必要とするレシピや時間のかかるレシピを生活に取り入れることは、負担になることが想定されます。そのため、本プロジェクトでは、どこでも簡単に手に入るコンビニ食材で、時短でできる IBD 患者さんのための夢の「簡単・時短コンビニアレンジレシピ」の実現を目指しました。

本プロジェクトの審査員でレシピの監修も務めた宮澤 靖 東京医科大学病院 栄養管理科 科長は「IBDream めし～コンビニ編～では、低脂肪でタンパク質がしっかり摂れるだけではなく、アイデアにあふれる多くのレシピが集まりました。食事をとることが大変なときに、本レシピのように手軽に作ることができるレシピは患者さんにとって大変役立つものだと思います。体調に合わせて食べものをうまく選び、食事を楽しんでいただけましたら幸いです。」と述べています。その他の審査員のコメントは、「IBDream めし～コンビニ編～」の特設ページにてご確認ください。

本プロジェクトは、IBD 患者さんの悩みに向き合い、さまざまな企業や団体とともに解決策を考える「IBDream プロジェクト」の活動の一環です。武田薬品はこれまで、IBDream プロジェクトを通じて、IBD 患者さんの抱える悩みを解決するための夢のレシピである [IBDream めし](#) や、患者さんの気持ちを代弁するポスターを開発、公開し、患者さんのお菓子選びをサポートする「[IBDream お菓子図鑑](#)」を制作してきました。

引き続き、武田薬品とローソンは IBD への理解が社会で進むよう、社会を構成するさまざまなステークホルダーと共に、IBD 患者さんにとって最適な社会づくりを目指してまいります。

「IBDream めし～コンビニ編～」レシピ開発プロジェクト 全入賞レシピ

◆グランプリレシピ

・「洋風トマトぶっかけ」(レシピ考案者:サトミ さん)



審査員からのコメント:

・IBD 患者さんにとって憧れのスパゲッティミートソースを想起させるレシピで、多めに作って冷凍保存しておけるので、一人暮らしの方にもおすすめです。(審査員/九州 IBD フォーラム 福岡 IBD 友の会 山田 貴代加 氏)

・低脂質で、たんぱく質も摂れるところが魅力的です。(審査員 兼 レシピ監修/東京医科大学病院 栄養管理科 科長 宮澤 靖 先生)

【使用するローソンオリジナル商品】

- ・「国産ほぐしサラダチキン プレーン」
- ・「宮崎県産カットほうれん草」 ※冷凍食品

・「国産小麦使用 讃岐うどん」 ※冷凍食品

◆その他の入賞レシピ

・「サラダチキンのトルティーヤ風」(レシピ考案者:ハラコー さん)



審査員からのコメント:

・IBD 患者さんのためのレシピは和食が多くなりがちですが、今回選ばれたレシピは洋風で華やかなものも多く、特に「トルティーヤ」は他ではなかなか見ないユニークなレシピです。(審査員/株式会社グッテ 代表取締役社長 宮崎 拓郎 氏)

・体調に合わせて工夫しながらチーズやマヨネーズも楽しむことができます。(審査員 兼 レシピ監修/東京医科大学病院 栄養管理科 科長 宮澤 靖 先生)

・「豆腐のなんちゃってロールケーキ」(レシピ考案者:リノ@潰瘍性大腸炎 さん)



審査員からのコメント:

・IBD 患者さんが普段は食べられないものも、こんな風に工夫することで食べることができるんだ！とわくわくしました。(審査員/イラストレーター カメダ 氏)

・このレシピは、ローソンさんならではのビジュアルにこだわった、見た目にも楽しめる工夫がされています。(審査員/九州 IBD フォーラム 福岡 IBD 友の会 山田 貴代加 氏)

・「そうめんでシンガポールラクサ風」(レシピ考案者:ねこにゃん さん)



審査員からのコメント:

・普段は食べられなくて悲しい想いをしてしまう料理の話題も、「私も食べたよ！」と話せるきっかけになるのではないかと思います。(審査員/イラストレーター カメダ 氏)

・普段なかなか食べられない異国料理を味わえるレシピで、とても嬉しく思いました。(審査員/九州 IBD フォーラム 福岡 IBD 友の会 山田 貴代加 氏)

・「時短/簡単！豆腐たこ焼き風」(レシピ考案者:しの さん)



審査員からのコメント:

・高校生の頃、潰瘍性大腸炎により友人と同じものを食べられず悩んでいた頃の自分にも、食べさせてあげたかったと思いました。(審査員/おうちの診療所中野 院長/株式会社 omniheal 代表/日本うんこ学会 会長 石井 洋介 先生)

・おやつ感覚で、大勢でワイワイ食べるのにぴったりだと思います。(審査員 兼 レシピ監修/東京医科大学病院 栄養管理科 科長 宮澤 靖 先生)

以上

<武田薬品とローソンの取り組みについて>

武田薬品とローソンは昨年、第1弾として、IBDの疾患特性やIBD患者さんの悩みを少しでも多くの方に認知してもらうことを目的に、全国のローソン店舗のPOSレジディスプレイ画面において「世界IBDデー」を周知、アートイレを展開するローソン店舗において武田薬品作成の患者さんの気持ちに寄り添うポスターの貼付などの[疾患啓発活動](#)を実施いたしました。今年は、「IBD患者さんの“いま食べたい！”を叶える」をテーマに、ローソンの商品を使ったIBD患者さんのための簡単・時短アレンジレシピを募集しました。武田薬品とローソンはIBDという疾患への理解が社会で進むよう、社会を構成するさまざまなステークホルダーと共に、IBD患者さんにとって最適な社会づくりを目指してまいります

<報道関係問い合わせ先>

武田薬品工業株式会社
ジャパンコミュニケーションズ
ダン玲
Tel: 090-1876-8229
E-mail : rei.dunn@takeda.com

株式会社ローソン
広報部
Tel: 03-5435-2773