糖尿、腎臓病患者向け菓子

サンラヴィアン開発

洋菓子製造のサンラヴィアン（岡山県里庄町新庄）は、川崎医科大付属病院（倉敷市松島）と共同で、糖尿病や腎臓病の患者用にカロリーやタンパク質を抑えた洋菓子を開発した。

糖尿病患者向けは血糖値が上がらないよう、おからこんにゃくを使って1個40キロカロリーに抑えた抹茶味のリングドーナツ（１２０円）と、砂糖を控えてカロリーを通常商品の8割程度（１６０キロカロリー）に抑えたソフトベルギーワッフル（１３０円）の２種類を用意。タンパク質の摂取制限がある腎臓病患者はもちろん、小麦粉の代わりにデンプンを使い、自社の一般的なケーキに比べてタンパク質を4割以上少ない1・1グラムにした。「それぞれ食事制限のある人にも安心して味わってもらえる」と同病院栄養部の市川和子部長。



糖尿病や腎臓病患者向けに開発した洋菓子

サンラヴィアンは通院患者のほか、入院食用デザートとしても売り込む予定で、占部守弘社長は「バリエーションを増やして患者を応援したい」と話している。同社のオンラインショップでも扱っている。（橋本直樹）

（C）山陽新聞社　無断複製・転載を禁じます。

2015年11月14日 山陽新聞朝刊 6ページ