



バイエル薬品株式会社  
〒530-0001  
大阪市北区梅田 2-4-9  
TEL 06-6133-7333  
[www.byf.bayer.co.jp/](http://www.byf.bayer.co.jp/)

## News Release

おいしくて体にやさしい透析食のレシピ

### バイエル薬品、「『キッチンうみ』透析食レシピコンテスト」受賞作品決定

- グランプリは塩分が少なくても酸味でさっぱりいただけると評価された「具だくさん南蛮丼」
- 腎臓病患者さんのためのレシピサイト「キッチンうみ」で公開中
- グランプリ1名、準グランプリ1名、佳作3名選出

大阪、2018年10月31日 — バイエル薬品株式会社(本社:大阪市、代表取締役社長:ハイケ・プリンツ、以下バイエル薬品)は、「『キッチンうみ』透析食レシピコンテスト」(募集期間:2018年4月2日～6月29日)の受賞作品5点を決定いたしました。受賞レシピにつきましては、バイエル薬品が提供する腎臓病患者さんのためのおいしくて体にやさしいレシピサイト「キッチンうみ(<https://www.kitchen-umi.jp>)」で公開中です。

「『キッチンうみ』透析食レシピコンテスト」は、透析患者さんのより良い食生活の一助となることを目的として実施されました。おいしくて体にやさしいレシピを紹介するサイト「キッチンうみ」を通じ、腎臓病患者さんのために投稿いただいたレシピについて、①栄養価のバランス②食材や調理方法への工夫③彩りや盛り付けなど見た目の工夫④調理の手軽さ⑤経済性—の5つの選考基準を基に厳正なる審査を行い、グランプリ1名、準グランプリ1名、佳作3名を決定いたしました。受賞者の方々には、毎日の料理作りに役立つ素敵な賞品が贈られます。

今回、「具だくさん南蛮丼」のエントリーでグランプリを受賞された「9648」さんは以下のように述べています。「この度はこのような素晴らしい賞をいただき、大変うれしく思います。今回の献立は、透析を受けていてもおいしく手軽に作れるように工夫しました。栄養価にも気をつけつつ、彩りの良い物を作るのに試行錯誤しました。透析を受けていなくてもおいしく食べられるので、みなさんもぜひ作ってみてください」

バイエル薬品はこのレシピコンテストを通じて、患者さんやご家族の食生活の悩みやストレスを少しでも軽減し、毎日の食生活が豊かになる環境づくりに寄与したいと考えています。今後もサイト「キッチンうみ」「長

寿リン.jp (<https://www.chojurin.jp>)」などを通じて、透析患者さんの毎日の生活を応援するさまざまな情報提供を行ってまいります。

なお、受賞作品と受賞者及び選考委員のコメントは3ページ目以降の参考資料をご参照ください。

#### ■おいしくて体にやさしい透析食のレシピが満載！



キッチンうみ <https://www.kitchen-umi.jp>

リンやカリウム、食塩など、「栄養成分」に配慮したレシピが充実。食材の旬や栄養価がひと目でわかるコンテンツもご用意しています。

#### ■透析患者さんの毎日を応援するサイト



長寿リン.jp <https://www.chojurin.jp>

透析患者さんのための情報提供サイト。「味わう・集う・暮らす・学ぶ」をテーマに毎日の暮らしに役立つ情報をご紹介します。

#### バイエルについて

バイエルは、ヘルスケアと農業関連のライフサイエンス領域を中核事業とするグローバル企業です。バイエルはその製品とサービスを通じて、人々のクオリティ・オブ・ライフ(QOL)の向上に貢献すると同時に、技術革新、成長、およびより高い収益力を通して企業価値を創造することも目指しています。また、バイエルは、持続可能な発展に対して、そして良き企業市民として社会と倫理の双方で責任を果たすために、これからも努力を続けます。グループ全体の売上高は350億ユーロ、従業員数は99,800名(2017年)。設備投資額は24億ユーロ、研究開発費は45億ユーロです。詳細は [www.bayer.com](http://www.bayer.com) をご参照ください。

#### バイエル薬品株式会社について

バイエル薬品株式会社は本社を大阪に置き、医療用医薬品、コンシューマーヘルス、動物用医薬品の各事業からなるヘルスケア企業です。医療用医薬品部門では、循環器領域、腫瘍・血液領域、ウイメンズヘルスケア領域、眼科領域、画像診断領域に注力しています。コンシューマーヘルス部門では解熱鎮痛薬「バイエルアスピリン」をはじめ、アレルギー性疾患治療剤や皮膚科領域に注力しています。動物用医薬品事業部は、動物用医薬品の提供を中心にコンパニオンアニマルおよび畜産動物のヘルスケアに貢献しています。同社は、技術革新と革新的な製品によって、日本の患者さんの「満たされない願い」に応える先進医薬品企業を目指しています。詳細は [www.byl.bayer.co.jp](http://www.byl.bayer.co.jp) をご参照ください。

バイエル薬品株式会社

2018年10月31日

#### 将来予想に関する記述 (Forward-Looking Statements)

このニュースリリースには、バイエルの経営陣による現在の試算および予測に基づく将来予想に関する記述 (Forward-Looking Statements) が含まれています。さまざまな既知・未知のリスク、不確実性、その他の要因により、将来の実績、財務状況、企業の動向または業績と、当文書における予測との間に大きな相違が生じることがあります。これらの要因には、当社の Web サイト上 ([www.bayer.com](http://www.bayer.com)) に公開されている報告書に説明されているものが含まれます。当社は、これらの将来予想に関する記述を更新し、将来の出来事または情勢に適合させる責任を負いません。

#### **【参考】 透析療法を受けている患者数について**

一般日本透析医学会の調査「わが国の慢性透析療法の現況」によると2016年12月31日時点で、国内で透析療法を受けている患者数は32万9,609人となり、前年度より4,623人増加しています。国民一人当たり換算すると385.1人に1人となります。また、2016年の透析導入患者数は3万9,344人。導入患者の原疾患の第1位は糖尿病性腎症、第2位は慢性糸球体腎炎、第3位は腎硬化症でした\*1。

\*1：一般社団法人 日本透析医学会 「わが国の慢性透析療法の現況 2016年12月31日現在」

## 【参考資料】

### 「キッチンうみ 透析食レシピコンテスト」 受賞レシピ、受賞者、選考委員のコメント

#### <グランプリ> 9648さん 「具だくさん南蛮丼」

今回の献立は、透析を受けていてもおいしく手軽に作れるように工夫しました。栄養価にも気を付けつつ、彩の良い物を作るのに試行錯誤しました。透析を受けていなくてもおいしく食べられるので、皆さんもぜひ作ってみてください。



#### ★おいしさのポイント★

黄にら以外の野菜は手軽で、保存の利く冷凍野菜を使用しました。その野菜を茹でこぼすことにより、リンとカリウムを抑えました。パプリカや地元岡山の黄にらを使い、鮮やかに仕上げることを工夫しました。

#### ●選考委員のコメント

レシピの内容、栄養価ともによく考えられた、透析患者さん向けの献立です。野菜もたくさん摂取できる色鮮やかなレシピで、塩分は少なくとも酸味でさっぱりいただけます。

#### 材料

#### 作り方

ごはん 180g	1. 豚肉に片栗粉をまぶす。ボウルにしょうゆ、酢、酒、砂糖を合わせ混ぜておく。
豚ロース肉 40g	2. 鍋に水を張り、れんこんと玉ねぎを入れる。
片栗粉 8g	3. 沸騰したら2にピーマン、赤パプリカ、黄にらを入れ15秒茹で、湯から上げる。
玉ねぎ 30g	4. フライパンに油をひき、豚肉を焼く。色が変わったら、野菜を入れる。
ピーマン 20g	5. 4に合わせた調味料をかける。
赤パプリカ 20g	6. ごはんの上に盛り付ける。
れんこん 20g	
黄にら 20g	
しょうゆ 10g	
酒 7g	
酢 7g	
砂糖 5g	
油 3g	

HP 上での作り方⇒<https://kitchen-umi.jp/recipe/?recipe-id=61>

<準グランプリ> まーちゃんさん 「チキンのオレンジソースがけ」

献立を考えるにあたり、手軽で簡単に調理できるものを提案させていただきました。オレンジジュースをソースに使用することで、手軽でさっぱりした味付けになるので、ぜひ作ってみてください。



☆おいしさのポイント☆

食欲低下時にサッパリ食べられるように。

●選考委員のコメント

調味料の工夫が見られ、減塩でもおいしく食べられるレシピになっています。少し手間はかかりますが、高く評価できる内容です。

材料

作り方

鶏もも肉 60g  
塩・こしょう 少々  
酒 7g  
片栗粉 3g  
揚げ油 3g  
オレンジジュース  
(果汁 100%) 100ml  
はちみつ 11g  
しょうゆ 3g  
水溶き片栗粉 2g  
サニーレタス 10g

1. 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、塩・こしょう、酒をまぶしておく。
2. 1に片栗粉をまぶし 170 度くらいの油で揚げる。
3. フライパンにオレンジジュース、はちみつ、しょうゆを入れ沸騰したら水溶き片栗粉でとろみを付ける。
4. お皿に盛り付けソースをかける。

HP 上での作り方⇒<https://kitchen-umi.jp/recipe/?recipe-id=62>

<佳作> 小田内科クリニック 「タコライス ドライカレー」

タコライスをカラフルなドライカレー風アレンジしたものです。カレー風味のご飯とシャキシャキレタス、カレー、トマトを混ぜながら食べると、触感や味の変化を楽しむことができます。カリウムが気になる生野菜は、少ない量であっても制限を感じさせないボリュームです。身近な旬の食材を使い、フライパンでできる手軽でおいしい透析食を多くの方に楽しんでいただけたら幸いです。



作り方⇒<https://kitchen-umi.jp/recipe/?recipe-id=63>

●選考委員のコメント

よく考えられたレシピです。手軽においしく頂ける一品ですね。これにデザートを追加すればさらに良い献立になるでしょう。

<佳作> harukaさん アジフライ「タルタルソースがけ」

透析患者の方は、さまざまな制限がある食事を取る必要があり、毎食レシピを組み立てることは、非常に大変なことであることを実感いたしました。今回は透析患者、またその家族の方のために、私たちが献立を提案できるとも良い機会でした。



作り方⇒<https://kitchen-umi.jp/recipe/?recipe-id=64>

●選考委員のコメント

あじの下処理など、実際に作ると少し手間はかかりますが、エネルギーや栄養価など、全体的にとっても良い内容です。トマトを加えるなど、付け合わせの工夫があるとさらに良いと思います。

<佳作> 有澤総合病院 「なすのさっぱり香味和え」

塩分を控えながらも、おいしくいただけるような一品を提供したくて考えました。香味野菜や酸味を使って減塩しているのがポイントです。用いた香味だれは、豆腐にかけてアクセントにしたり、唐揚げなどの脂っこい料理にかけてさっぱりさせたり、応用することができます。ぜひ一度お試しください。



作り方⇒<https://kitchen-umi.jp/recipe/?recipe-id=65>

●選考委員のコメント

ナスやミョウガが旬の夏におすすめしたいレシピです。短時間で手軽に作れるのも良いですね。1人分の量が多くてもよいかもしれません。

◇選考委員

東京家政学院大学	客員教授			宗像 伸子 先生
川崎医療福祉大学	医療技術学部	臨床栄養学科	特任准教授	市川 和子 先生
川崎医療福祉大学	医療技術学部	臨床栄養学科	教授	武政 睦子 先生
東京家政学院大学	人間栄養学部	人間栄養学科	教授	金澤 良枝 先生
東京家政学院大学	人間栄養学部	人間栄養学科	管理栄養士	杉山 聖子 先生

(順不同)