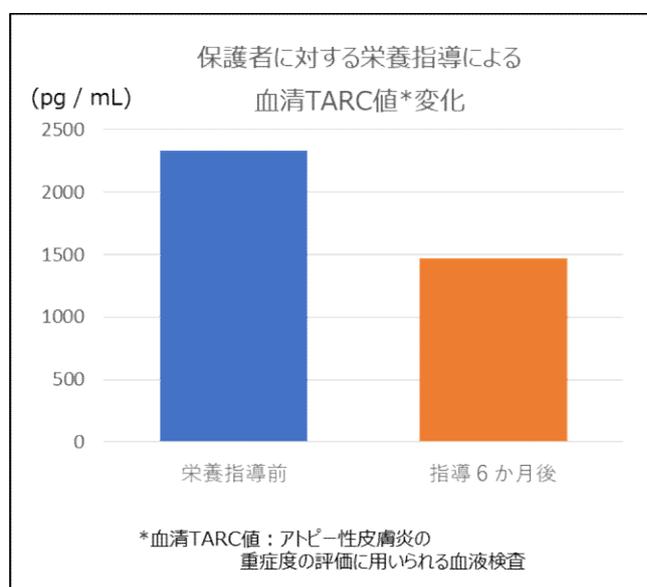


ニュース リリース

ステロイドを使わず、高野豆腐等を用いた 栄養指導で乳児アトピー改善傾向を確認

佐藤美津子医師（佐藤小児科）および渡辺雅美栄養士との共同研究の成果である「ステロイドを使用せず、栄養指導を行った乳児アトピー性皮膚炎の経過調査報告」が、学術雑誌の『薬理と治療』2020年5月号に掲載されました。



栄養指導メニュー例「粉豆腐ミルクバナナ」



使用した粉末タイプの高野豆腐



○佐藤医師はステロイド外用薬よりも、適切な栄養摂取の重要性を説き、アトピー性皮膚炎の乳児を持つ保護者に栄養指導を実施。その結果、ステロイド外用薬を使わず8名中7名の患者で改善傾向が認められました。

○渡辺栄養士は「患者の栄養状態によっては三食だけでタンパク質量を増やすことが難しいケースもあったが、『粉豆腐ミルクバナナ』等、デザートで、美味しく、食べやすく、簡単に作れる指導を行い、タンパク質摂取量の増加と、保護者の安心感に繋がった」とコメントしています。

○旭松食品株式会社では、上記研究結果とメニューを元に健康的な食生活に寄与できる商品開発を進めて参ります。

◎お問い合わせ先

■報道関係者様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) 担当：山口 TEL：06-6306-5301

■お客様からのお問い合わせ先

旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9：00～17：00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

粉豆腐ミルクバナナ



材料（1人分）

『新あさひ粉豆腐』… 18g

粉ミルク… 12.7g

湯… 100cc

バナナ… 1/2本

※バナナはお好みの量でOK

作り方（調理時間10分）

- ①お湯に粉ミルクを溶かす。
- ②耐熱容器に『新あさひ粉豆腐』と1のミルクを入れて、よく混ぜる。
- ③2の耐熱容器に2/3ほどラップをかける。
- ④電子レンジ（600W）で2分加熱する。
- ⑤4を再びよく混ぜ、少し冷ましたら、つぶしたバナナを混ぜる。

アレルギー情報

乳、大豆、バナナ

※使用される粉ミルクのアレルギー情報もご確認下さい。

栄養成分（1人分）

エネルギー	209kcal
たんぱく質	11.4g
脂質	9.7g
糖質	17.9g
食物繊維	1.0g
カルシウム	138mg
鉄	2.0mg
食塩相当量	0.05g

※栄養成分は分析表による計算値です

使ったのはこの商品



こうや豆腐のおいしさやさしさを
粉末状にした「粉豆腐」

アレンジ 粉豆腐は、こうや豆腐の「粉末」タイプで
栄養価はこうや豆腐と同等です。長寿県といわれる
長野県では、「こうや豆腐」と同様に「粉豆腐」も
古くから一般的に食されています。

商品特長

独自製法により、一般的なこうや豆腐よりも
ナトリウムが約95%少なく、カリウムを多く含みます。
鉄分、カルシウム、レジスタントたんぱく質がたっぷり入っています。
粉末状なので、いろいろな料理としてアレンジができ、ハンバーグや卵焼き、
お好み焼きなどに加えたり、離乳食としても最適です。
パンケーキで小麦粉の一部と代用すれば糖質がオフになります。

※粉豆腐がない場合、おろし金やフード
プロセッサーなどを使用すれば
こうや豆腐を粉豆腐に似た
粉末状にすることが
できます。



旭松食品株式会社

Asahimatsu Foods Co., Ltd.