

新聞記事



かおる堂と秋田大 26日発売 まんじゅう共同開発

ビタミンD手軽に摂取

菓子製造販売のかおる堂は26日、高齢者に不足しがちなビタミンDを手軽に摂取してもらおうと「大学病院の先生が考えたサブリ饅頭」を発売する。高齢者の骨粗しょう症を防ぐと、同社が秋田大と共同開発した。

藤井社長の次男で秋田大大学院医学系研究科の藤井昌彦さん。かおる堂と秋田大が共同開発した「サブリ饅頭」

■あきた 経済
師34「整形外科」が考案。開発に当たっては、県のおきな企業応援ファンド事業」に採択され、2016年度には222万円の助成も受けました。

「あきた 経済」
まんじゅうは、かおる堂の製造ノウハウを生かし、こしあんを黒糖小麦粉で作った皮で包んだ。大きさは直径約3センチで、1袋3個入り。藤井医師によると、1袋全てを食べると、ビタミンDが20ミリグラム、カルシウムが340ミリグラム摂取できるという。

饅頭食べて骨粗鬆症防ごう

秋田大と菓子会社が共同開発

骨がもろく折れやすくなる「骨粗鬆症」対策に効果があるとされるビタミンDを気軽に摂取できるまんじゅうを、秋田大学と菓子会社「かおる堂」(秋田市)が共同開発した。26日から県内で発売される予定だ。

骨折の予防に有効とされるビタミンDは、魚などから摂取するほか、日光に当たると体内で生成される。県は全国で高齢化率が高くなる。県は全国で高齢化率が高くなる。県は全国で高齢化率が高くなる。



開発に携わった藤井昌彦さん
発売される「大学病院の先生が考えたサブリ饅頭」



ビタミンD・カルシウム摂取し 骨折対策

良い菓子として食べたいものを、県内の病院で高齢者にアンケートで聞いたところ、まんじゅうが最も多く挙がった。長年和菓子作りを手がける同社と2年前から共同研究を始め、ビタミンDを含むこしあん入りの「大学病院の先生が考えたサブリ饅頭」(3個入り、税込み216円)を完成させた。

(山田健彰)

さきがけ 6月20日

ビタミンD入り

かおる堂、饅頭

秋田大大学院が監修

老舗菓子メーカーの**かおる堂**（秋田市）はビタミンD入りの饅頭（まんじゅう）を26日に発売する。秋田大学大学院整形外科学講座の監修により、骨粗しょう症を予防するために、ビタミンDやカルシウムを含有した饅頭を開発した。高齢化率がトップで日照時間が少ない秋田県内で販売する。



商品名は「大学病院の先生が考えたサブリ饅頭」写真。小さめの饅頭3個入り（51g）で216円。1日に必要とされるビタミンD20μg（μgは100万分の1）のほかに、カルシウム350mgを含有する。126キロに抑え、血糖値の上がりにくい砂糖を使っ
た。
カルシウムを混ぜると

饅頭の色が変わったり食感が悪くなったりするが、「独自の製法で老人が食べやすい饅頭に仕上げた」（藤井明社長）という。大町店（秋田市）など直営店に加え、秋田大医学部付属病院の売場で販売する予定だ。今回の商品は国や秋田県、あきた企業活性化センターによる「あきた企業応援ファンド事業」を活用して開発した。

日経 6月20日

骨粗しょう症対策まんじゅう

秋田市の老舗菓子店「かおる堂」は26日、骨粗しょう症予防に効果があるビタミンDを入れた「サブリ饅頭」を発売する。社長の藤井明さん（69）の次男で整形外科医の昌さん（34）が秋田大大学院医学系研究科で開発。食を通じた健康づくりを後押しする。まんじゅうは直径4センチと小粒で、3個で1日に必要とされるビタミンD20μgを摂取できる計算。栄養強化の牛乳の瓶、サケの切り身1切れ以上の含有量に相当するといふ。

秋田の菓子店「かおる堂」発売



実家の菓子店と協力しビタミンD入りまんじゅうを開発した藤井昌さん

ビタミンD入り 健康を後押し

ビタミンDは特に、高齢女性が不足しがち。どんな食品なら摂取しやすいか悩んでいた昌さんは2014年ごろ、秋田県内の約200人にアンケートをした。その結果、まんじゅうやヨーグルトとの声が多く集まり、家業の活用を思いついた。開発は県とも連携し産学官で進め、毎日食べると想定して血糖値の上がりにくい甘味料を使った。

医療と菓子のコラボレーションという息子の異色なアイデアに、明さんは「やっかいな話を持ち込んできたと思った」と苦笑い。昌さんは「茶菓子として気軽につまんでもらえれば高齢者の骨の健康維持につながる」と話す。

3個入り216円。かおる堂の各店舗や秋田大などで販売し、量販店での取り扱いも目指す。連絡先はかおる堂018（864）4500。