

「パーティプレート with IBD」を発売 世界 IBD デーである 5 月 19 日(金)より予約開始

～ ご家族・ご友人と一緒に楽しめる低脂質プレート ～

武田薬品工業株式会社(所在地:大阪府中央区、以下「武田薬品」、代表取締役社長 CEO:クリストフ・ウェバー)とハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区、総支配人:角田直之)は、食事制限が必要な炎症性腸疾患(以下「IBD」)の皆様も、ご家族やご友人と一緒に食事を楽しむことができる低脂質プレート「パーティプレート with IBD」を共同企画しました。5月19日の「世界 IBD デー」より、6月5日までの期間限定で予約販売します。



「パーティプレート with IBD」イメージ

「パーティプレート with IBD」は、脂質が気になる方や食事制限が必要なことから外食の機会を持ちにくい IBD 患者の皆様にも、同じメニューを複数人で一緒に楽しんでいただけるよう開発した低脂質の宅配プレートです。IBD は腸を中心とする消化管粘膜に炎症が生じる疾患で、厚生労働省から難病に指定され、国内推計患者数は約 29 万人にのぼります^{※1}。今回、IBD 患者コミュニティを通じて実際にご意見を伺い、食事制限はもちろん、IBD 患者の皆様やそのご家族が直面する「食のマンネリ化」や「外食への不安」といった悩みを解決できるような、ホテルならではのメニューを考案しました。

IBD 患者の皆様の食事は、低脂質であることはもちろん、腸に負担をかけないよう繊維質や刺激物を抑えることも重要になります。宴会料理長 星野勝明が試作を繰り返して、味わいから見た目、食感、素材に至るまでこだわりと技術を尽くしました。全てのレシピで IBD 患者の皆様への食に知見のある管理栄養士による監修を受けて、普段外食で口にすることが難しいメニューを一度にご自宅でお楽しみいただけるよう、フランス料理、中国料理、パストリー、スイーツの 4 種のラインナップを揃えています。プレートを囲んで、ご家族やご友人、大切な方々と共に素敵なひとときをお過ごしください。

武田薬品は、IBD 患者の皆様寄り添う社会を目指してさまざまな取り組みを行っており、その一環で今回の共同企画に至りました。武田薬品が、IBDに関する疾患情報や、IBD 患者の皆様の気持ちを理解するためのシミュレーションプログラムである「[In Their Shoes](#)」の提供などのサポートを行い、今回の「パーティプレート with IBD」のレシピ開発が実現しました。レシピはご家庭で再現しやすいようなアレンジを加え、武田薬品の疾患啓発サイトである「[IBD ステーション](#)」にて、6月16日より公開予定です。

ホテルの技が光る上質なフランス料理 4 種

- ・(左から)牛モモ肉のロースト 和風ソース、鱈のブランダード トリュフの香り



脂質が少ない豪州産牛モモ肉を使用した「ローストビーフ」は丁寧に脂身を取り除いた後、表面を焼き入れ、真空調理で柔らかくしっとり仕上げました。お肉と相性が良い醤油ベースのソースは、隠し味に洋梨を加えた、甘みを感じるさっぱりとした和風ソースです。

正餐料理の定番「ブランダード」は、真鱈と丁寧に裏ごしたジャガイモを合わせ、黒トリュフを加えたホテルらしい上品な味わいです。ミニバゲットと合わせてお召し上がりいただくのもおすすめです。

- ・(左から)雲丹とアーモンドミルクのブランマンジェ 真鯛の炙り焼き、国産豚フィレ肉のコンフィ トマトソース



「雲丹とアーモンドミルクのブランマンジェ」は、濃厚で滑らかなくちどけとコク、真鯛の炙り焼きの香ばしさのハーモニーを味わえる贅沢なアミューズです。

本来油で煮る調理過程がある「コンフィ」は、真空低温調理でじっくりと火を入れる事で、油を使わずに独特のジューシーさとしっとりとした食感を再現しました。旨味がたっぷり閉じ込められたトマトソースとも相性抜群です。

中国料理「翡翠宮」完全監修の低脂質中華

- ・(左奥から)大根餅、金目鯛の塩麴漬け焼き 分葱ソース、パプリカの甘酢漬け
- ・(右)鶏肉団子 黒酢あんかけ



通常チャーシューや腸詰などが練りこまれている「大根餅」は、様々な野菜を練りこむことで風味とコクを最大限に引き出し、蒸しあげて脂質を大幅にカットしました。

「金目鯛」は塩麴漬けにして旨味を引き出した後、香ばしく焼き上げ、分葱ソースを合わせました。

「鶏肉団子」は油通しせずに茹であげ、バナナや林檎を使用した特製フルーツ酢と香り豊かな黒酢をバランスよく配合した黒酢あんかけ仕立てです。

箸休めとして、彩り豊かな「パプリカの甘酢漬け」もご用意しました。

美味しさはそのままに、素材や製法にこだわったペストリー・スイーツ

- ・(左奥から)柚子と白あんのマカロン、和栗カスタードのクレープ包み
- ・(右)ミニバケット



自然由来のクチナシで色付けされた見た目も華やかな「マカロン」は、爽やかな国産柚子の皮と果汁をたっぷりを使用した口当たり滑らかな白あんフレーバーです。「クレープ包み」は、風味豊かな国産和栗ペーストに豆乳で炊いたカスタードをあわせ、もちもちとした食感の米粉クレープで包んだこだわりの逸品です。「ミニバケット」はプレート料理と合わせて楽しんでいただけるよう、シンプルな材料のみで火入れにこだわり丁寧に焼きあげました。パティシエ・ベーカリーの技が行き届いた、お腹に優しいラインナップとなっています。

「パーティプレート with IBD」制作統括 宴会料理長 星野勝明



患者コミュニティの方の声を聞きながら、完成までに何度も試作を重ね、最初の形とすっかり別の料理になったものもあります。材料を産地から変更し、使用する油も量を最小限に抑えつつ必要な場合はオリーブオイルかエゴマ油を使用するなど、少しの工夫でここまで栄養成分が変わってくるのかと私自身大変勉強になりました。

「パーティプレート with IBD」を囲んでホテルでの上質なお食事を楽しんでいただき、IBD 患者の皆様の食卓に少しでも彩を添えられれば幸いです。

< 星野 勝明 プロフィール >

パーティプレート with IBD 制作統括。1989年ホテルセンチュリー・ハイアット(現ハイアット リージェンシー 東京)に入社後、鉄板焼、メインキッチン、フレンチレストランなどを経て、2013年より宴会料理長に就任。季節の野菜やこだわりの素材の旨味を最大限活かし、シーンやスタイルに応じた多岐にわたる宴会料理をプロデュース。生産者に深い敬意を払い、地産地消やフードロス削減にも積極的に取り組む。

「パーティプレート with IBD」開発にあたって

■ 岡本 省三(ハイアット リージェンシー 東京 総料理長)



ハイアット リージェンシー 東京はお客様に「上質な日常」を提供すべく事業運営に取り組んでまいりました。

プレートの開発に先駆けて、武田薬品様のご厚意でIBD患者の皆様の日常が垣間見える体験プログラム「[In Their Shoes](#)」に参加し、IBD患者の皆様の疾患症状と制約が、肉体的にも精神的にも想像以上に大変だということを実感しました。特に喫食の制限については、料理人という立場からして、何とも筆舌しがたい思いを感じました。

「パーティプレート with IBD」が、IBD患者の皆様が近い方と同じ食卓で、同じメニューを召し上がる、楽しいお食事のひとつをお過ごしいただける手助けとなることを願っています。

「パーティプレート with IBD」概要

【ご予約期間】 2023年5月19日(金)～6月5日(月)

【配達エリア】 東京都(※離島を除く)・神奈川県・千葉県・埼玉県・群馬県・栃木県・茨城県
山梨県・静岡県

【お届け日】 2023年6月16日(金)～17日(土)

【ご予約方法】 お電話:「レストラン総合案内」 T 03 3348 1234(代表)
オンライン予約 URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>
※数量限定販売。売り切れ次第、販売終了いたします。

【メニュー】

<フランス料理>

牛モモ肉のロースト 和風ソース
鱈のブランド トリュフの香り
雲丹とアーモンドミルクのブランマンジェ 真鯛の炙り焼き
国産豚フィレ肉のコンフィ トマトソース

<中国料理>

大根餅
金目鯛の塩麴漬け焼き 分葱ソース
パプリカ甘酢漬け
鶏肉団子 黒酢あんかけ

<ペストリー・スイーツ>

柚子と白あんのマカロン
和栗カスタードのクレープ包み
ミニバケット

【料 金】 ¥10,800(税・送料込)

【商品詳細】 宅配専用プレート
内 容 量: 2～3名様用
外装サイズ: 横約 19.1×縦約 24.6×高さ約 16.2(cm)
消 費 期 限: 商品到着予定日を含め 2日間
保 存 方 法: 要冷蔵(10℃以下)

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「レストラン総合案内」まで T 03 3348 1234(代表)

【公式サイト】

IBD ステーション: <https://www.ibdstation.jp/>

ホームページ: <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram: <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

Twitter: <https://twitter.com/HyattRegencyT>

<潰瘍性大腸炎およびクローン病について>

潰瘍性大腸炎およびクローン病は、炎症性腸疾患 (IBD) の二大疾患です^{※2}。潰瘍性大腸炎とクローン病はいずれも、消化管の再燃と寛解を繰り返す慢性の炎症性疾患であり、時間の経過とともに進行する可能性があります^{※3,4}。潰瘍性大腸炎は大腸だけに発現するのに対して、クローン病は口腔から肛門に至るまで、全消化管のあらゆる部位に発現します^{※5,6}。また、クローン病は腸壁全層にも発症する可能性があります。潰瘍性大腸炎は大腸の最も内側の粘膜のみに発症します^{※5,6}。潰瘍性大腸炎でよくみられる症状は、腹部不快感および出血あるいは排膿を含む軟便です^{※5,7}。一方、クローン病でよくみられる症状は、腹痛、下痢および体重減少などです^{※3}。潰瘍性大腸炎やクローン病の正確な原因については明らかになっていませんが、最近の研究では、遺伝的要因や環境的要因に加え、遺伝的素因を有する人に生じる腸内細菌抗原に対する異常免疫反応などが潰瘍性大腸炎やクローン病につながる可能性が示唆されています。

〈武田薬品工業株式会社について〉

武田薬品工業株式会社 (TSE:4502/NYSE:TAK) は、世界中の人々の健康と、輝かしい未来に貢献することを目指しています。消化器系・炎症性疾患、希少疾患、血漿分画製剤、ニューロサイエンス (神経精神疾患)、オンコロジー (がん)、ワクチンといった主要な疾患領域および事業分野において、革新的な医薬品の創出に向けて取り組んでいます。パートナーとともに、強固かつ多様なパイプラインを構築することで新たな治療選択肢をお届けし、患者さんの生活の質の向上に貢献できるよう活動しています。武田薬品は、日本に本社を置き、自らの企業理念に基づき患者さんを中心に考えるというバリュー (価値観) を根幹とする、研究開発型のバイオ医薬品のリーディングカンパニーです。2 世紀以上にわたり形作られてきた価値観に基づき、社会における存在意義 (パーパス) を果たすため、約 80 の国と地域で活動しています。

詳細については <https://www.takeda.com/jp/> をご覧ください。

〈ハイアット リージェンシー 東京について〉

ハイアット リージェンシー 東京は、世界 75 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。ロビー階から 8 階までが吹き抜けのアトリウムロビーには、11 万 5 千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。温かさの中にも風合いと質感にこだわった、シンプルでモダンな「和」のテイストが感じられる全 746 の客室は、スイートを含む 77 室のリージェンシークラブフロア (エグゼクティブフロア) とスタンダードフロアから構成されています。また、ビジネスシーンや気のおけないお仲間とのお食事、ご宴会など様々なシーンでご利用いただける 5 つのレストランとバー、18 つの大小様々な宴会場でお客様一人ひとりにご満足いただけるくつろぎのひとつときをお約束します。

東京の中心・大都会にいなながらも四季折々の眺めが楽しめる寛ぎの空間と伝統に培われた確かなサービスで、常にお客様の期待を超えるホテルであるために革新を続けています。

※1 : Nishiwaki Y et al; National Epidemiological Survey on Prevalence of Ulcerative Colitis and Crohn's Disease: Report of the Results of the Survey, Health Labor Science Research Grants-in-Aid for Scientific Research, 62-76: 2017

※2 : Baumgart DC, Carding SR. Inflammatory bowel disease: cause and immunobiology. Lancet. 2007;369:1627-1640.

※3 : Baumgart DC, Sandborn WJ. Crohn's disease. Lancet. 2012;380:1590-1605.

※4 : Torres J, Billioud V, Sachar DB, et al. Ulcerative colitis as a progressive disease: the forgotten evidence. Inflamm Bowel Dis. 2012;18:1356-1363.

※5 : Ordas I, Eckmann L, Talamini M, et al. Ulcerative colitis. Lancet. 2012;380:1606-1619.

※6 : Feuerstein JD, Cheifetz AS. Crohn's disease: Epidemiology, diagnosis and management. Mayo Clin Proc. 2017;92:1088-1103.

※7 : Sands BE. From symptom to diagnosis: clinical distinctions among various forms of intestinal inflammation.

報道関係者お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
セールス&マーケティング部 マーケティング課 広報担当
T 03 5321 3523(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp

武田薬品工業株式会社
JPBU コミュニケーション
金子 賀津久
080-4132-6154
kazuhisa.kaneko@takeda.com