

患者や高齢者用菓子

サンラヴィアンと
川崎医科大病院 7種類13品開発

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、健康に配慮した菓子を開発した。栄養管理が必要な糖尿病患者や食欲が低下した高齢者ら向けに、カロリーを抑えた焼き菓子やエネルギーを手軽に補給できる洋菓子などを販売する。

ブランド名は「ココリン」。小麦粉の代わりに大麦粉を使った40キロのドーナツ（税別100円）や、タンパク質の配合を多くしたチョコ味のテリーヌ（同）など7種類13品を作った。同病院の管理栄養士が原材料などを助言した。

サンラヴィアンと同病院はこれまでも、食事制限をしている人向けにカロリーやタンパク質を抑えた菓子を開発。主に入院食用のデザートとして同病院で提供していたが、販路を広げようと種類や味のバリエーションを増やした。

商品は全て冷凍で販売。サンラヴィアンの工場に隣接する店舗や病院内の売店などで扱

っている。同病院の遠藤陽子栄養部長は「冷人暮らしの高齢者にもおすすめ」と話している。凍保存ができるので一



サンラヴィアンと川崎医科大病院が共同開発した菓子

年間売り上げ目標は5億円。サンラヴィアンは「健康を気遣った菓子は消費者の関心が高く、販路を広げたい」としている。（小野寺万由子）