



2007年3月1日

株式会社 三和化学研究所
代表取締役社長 山本一雄

半固形栄養食「リカバリーニュートリート[®]」を新発売

株式会社三和化学研究所（本社／名古屋、社長／山本一雄、スズケングループ）は、経口摂取困難例における経腸栄養に適した半固形栄養食「リカバリーニュートリート[®]」を、2007年3月6日に新発売いたしますのでお知らせいたします。

「リカバリーニュートリート[®]」は、経口摂取困難者の中で特にPEG（経皮内視鏡的胃瘻造設術 [別添資料 1](#)）栄養に適した半固形状で簡便に使用できる総合栄養食です。1.5kcal / 1gの高カロリーで、国内唯一大豆たんぱく質を主体とした、たんぱく質・脂質・糖質・食物繊維・ビタミン・微量元素など総合的にバランスよく調製されており、1日3パックの900kcalで栄養を充足できます。

PEG栄養は、従来は液状の濃厚流動食が使用されておりましたが、胃食道への逆流、瘻孔からの栄養液漏れ、下痢などの問題点が発生しているため、医療の現場では寒天を加えて固形化する等の方法で対応しているのが現状です。しかし、固形化栄養食は、調製に手間がかかる、衛生面・保管面の問題があり、医療の現場からは粘度をつけた半固形栄養食の製品化へのニーズが高まっておりました。

2006年の日本摂食・嚥下リハビリテーション学会において、PEG施行患者さんは、長期療養830施設で経管栄養患者さん2,965名の約74%、病院1,053施設で1,261名の約42%を占めていると発表されております。PEG施行患者さんは、現在国内で約25~30万人いると推定されて、年々20~25%増え、年間10万人以上新規にPEG手術を行うと推測されています。

長期療養施設や病院のほか、在宅で家族が介護を行う際にも、病状の回復には長期間の栄養管理が必要です。そのために患者さんの栄養状態を考え、介護する人にやさしい使いやすさと栄養バランスを考えた栄養食が望まれております。

【製品の特長】

粘度を調整した半固形状の総合栄養食です。

調製の手間がなく、またPEGチューブに接続できる専用アダプター付きパウチ容器のため簡便かつ衛生的に使用できます。

大豆たんぱく質と乳清たんぱく質をバランスよく使用しています。

1パック200gで300kcal、たんぱく質15gが摂取できます。

1日3パックで、必要なビタミン、微量元素を充足します。

記

発売日 : 2007年3月6日
希望小売価格 : 1ケース(200g×6)×4 7,560円(税込み)
販売目標 : 初年度 2億円
製造販売元 : 株式会社三和化学研究所
連絡先 : 052-951-8130 (本社代表)
URL : <http://www.skj-net.com>

別添資料 2枚

お問合せ先
株式会社三和化学研究所
総務部広報室 宮原 森
TEL03-3232-2601

【別添資料 1】

PEG (ペグ) 栄養とは

PEG : Percutaneous Endoscopic Gastrostomy

- ・ 経皮内視鏡的胃瘻造設術。
- ・ 内視鏡を用い、低侵襲で腹部に瘻孔(胃瘻)を造設する方法、または造設した胃瘻。

PEG 栄養

- ・ PEGで造設した胃瘻から胃内に流動食等を注入する方法です。

PEG 栄養のメリット

- ・ 患者さんのQOLが高い。
- ・ 管理が容易です。
- ・ 長期的な経腸栄養管理に適しています。

PEG 造設の担当科

- ・ 消化器外科、消化器内科、脳神経外科、神経内科、内視鏡科ほか。
- ・ 一般病床、療養病床、介護施設および在宅におけるPEG施行患者さんの栄養管理を行う。

