



今月のテーマ ジェネリック医薬品（後発医薬品）

ジェネリック医薬品は、新薬（先発医薬品）と同じ有効成分を使っており、品質、効き目、安全性が同等なおくすりです。厳しい試験に合格し、厚生労働大臣の承認を受け、国の基準、法律に基づいて製造・販売しています。

? なぜ安い? ?

新薬は、特許の出願により医薬品を独占的に製造・販売する権利が与えられます。しかし、特許期間が過ぎると、他の製薬会社から同じ有効成分を使った医薬品が製造・販売できるようになります。新薬に比べ開発費や開発期間が少ないために、新薬より低価格です。

? 何が違うの? ?

新薬と、形や大きさ、味や香りなどの添加剤が異なる場合がありますが、有効成分の種類と量が同じであり、効き目に差はありません。製品によっては、服用しやすいように大きさや味・香りなどを改良したジェネリック医薬品もあります。



ジェネリック医薬品の中には、原薬、添加物・製法等が新薬と同一のジェネリック医薬品もあります。これをオーソライズド・ジェネリック医薬品（AG）といいます。



厚生労働省では、現在、ジェネリック医薬品の使用を推進しております。当局でも、これに従って、ジェネリック医薬品のあるお薬については原則ジェネリック医薬品の使用をお願いしております。ご理解賜りますよう宜しくお願いいたします。

『かかりつけ薬剤師』をもちましょう!

いつも同じ薬剤師が対応する安心感があります。
市販薬やサプリメントのご相談にも応じます。
在宅医療を受けている場合に、お薬をお届けすることができます。
詳細は、薬局スタッフまでお尋ねください。



■緑風会薬局

(広島市南区出汐1丁目4-3) TEL (082) 256-7171 FAX (082) 256-7181

■2階緑風会健康ステーション TEL (082) 256-7172 FAX (082) 256-7176



ぶりの竜田揚げ焼き

材料 2人分

ぶりの切り身 2切れ
(1切れ約100g)

塩

しょうゆ 大さじ1

酒 大さじ1

④ おろし生姜 小さじ1/2

おろしにんにく 小さじ1/2

片栗粉 大さじ2

1人分 エネルギー 310Kcal 蛋白質22.2g 塩分1.6g

お子様でも食べやすい
お魚料理です。
照り焼きやぶり大根に飽きたら是非どうぞ・・・



作り方

- ① ぶりに塩をふっておき、約5分くらいおいておく。(臭みをとるため)
- ② ①のぶりの水気をキッチンペーパー等でとり、混ぜ合わせた④の調味料に漬けこんでおく。(10分位)
- ③ 漬け込んだぶりに片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに少し多めに油を入れ、③をひっくり返したりしながらからっと揚げ焼きする。
- ⑤ 油をきって器に盛り付け、レモンを添えたら出来上がり。
おろし大根とポン酢でも美味しく食べられます。

ぶりは冬が旬です。ぶりにはたんぱく質はもちろん、カルシウムの吸収をサポートするビタミンD、鉄、不飽和脂肪酸のDHA・EPAを多く含みます。旬のこの時期に是非！

～ もう一品 付け合わせ 水菜と大根のちりめんサラダ ～

サラダ水菜、千切り大根、ちりめんじゃこを混ぜてお好みのドレッシングで・・・

あけましておめでとうございます。

今年も緑風会薬局では一人ひとりを大切に患者さま、地域に寄り添い、皆様のかかりつけ薬局としてスタッフ一同頑張っています。本年もよろしくお願いたします。

