

ジェネリック医薬品

正しく理解してジェネリック医薬品を賢く
利用しましょう！

発行元:株式会社トラストファーマシー
住所:東京都豊島区南池袋2-6-10
プリモプラート3F
TEL:03-5958-3137
FAX:03-5958-3138
HP:http://www.trust-ph.jp/

ジェネリック医薬品を薬局で希望する方法

★処方箋の様式を確認してみましょう！

処方	変更不可	〇〇錠10mg ◇◇錠5mg
	保険医署名	②
備考		

①②に何も書いてなければ
ジェネリック医薬品に変更
することができます！

※お薬によってはジェネリック
医薬品が販売されていない
ものもあります。

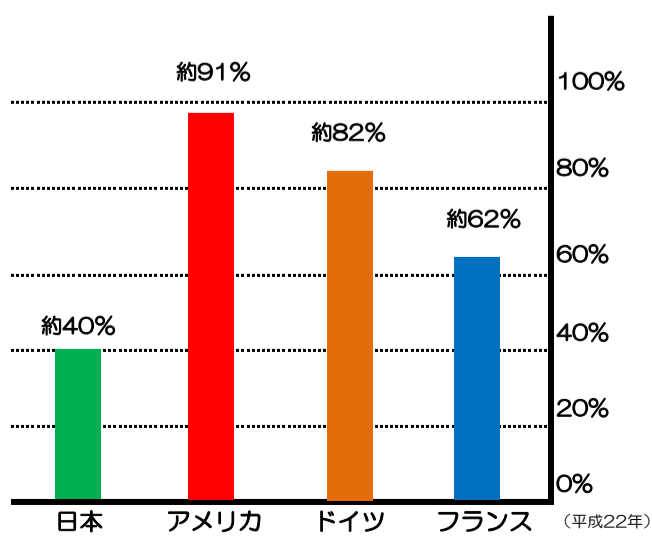
医師の指示でジェネリック医薬品へ変更することが
できない場合の記載

- * 「変更不可」欄に「✓」または「×」がついています。
- * 「備考」の「保険医署名」欄に署名又は記名・押印されます。

欧米では普及しているジェネリック医薬品

欧米では日本に比べ、
新薬（先発医薬品）
からジェネリック
医薬品への変更が進み、
ジェネリック医薬品
が広く普及しています。

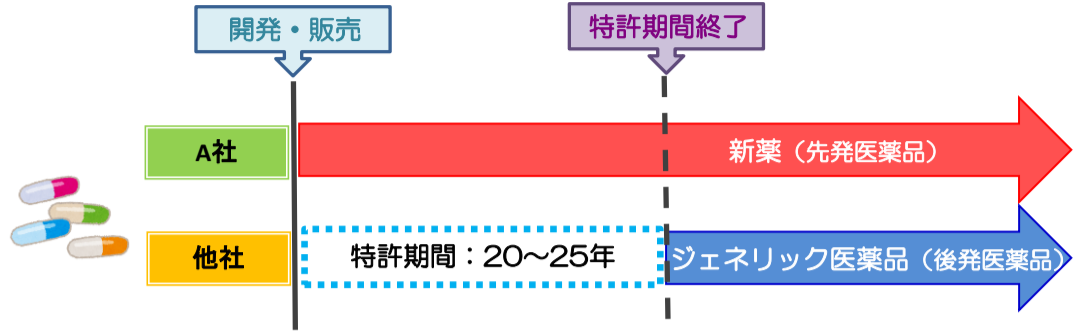
現在の日本のジェネリック医薬品の
数量シェアは**46.9%**
※平成25年9月の薬価調査に基づく。



ジェネリック医薬品

ジェネリック医薬品（後発医薬品）は、新薬（先発医薬品）の特許が切れた後に製造販売される、新薬と同一の有効成分を同一量含み、同一の効能・効果（※）を持つ医薬品のことです。

（※）新薬が効能追加を行っている場合など、異なる場合があります。



同じ効きめなのに値段が安いのはなぜ？

ジェネリック医薬品は、新薬と同じ有効成分を使用し、
開発費用が抑えられるので低価格。

医療の質を落とさずに個人の負担を軽くでき、家計をサポートします。
複数のお薬の服用や長期服用が必要な場合などは効果的です。

安い分、効き目や品質は大丈夫なの？

ジェネリック医薬品は新薬と異なる添加剤が使用されていることが
ありますが、効き目、安全性及び品質について国が厳格な審査のうえ、
製造販売の承認をしているお薬です。



飲み残しの薬代はどのくらい？

患者様が複数の医療機関にかかっていたり、薬を飲み忘れたり、
いわゆる『残薬』が生じています。

厚生労働省が推計したところ「1年間で約29億円の残薬」
が発生していることが発表されました。

注目！ オーソライズドジェネリックって？

先発医薬品メーカー“公認”のジェネリック医薬品。

具体的には先発医薬品メーカーから特許使用の権利を与えられ、先発
医薬品と全く同じ成分や製法を使って作られるジェネリック医薬品のこと。

- * 基本的には先発品と**全く同じ**。
- * 先発品と異なるのは**見た目だけ**。
- * 特許が切れる前に**先行販売**ができる。

なんでも相談できるかかりつけ薬局をもとう！

処方箋はどの薬局でも受け付けてくれますが、顔なじみの
薬剤師がいる「**かかりつけ薬局**」をもつことをおすすめします。

複数の医療機関に通院している場合、同じ薬が重複して処方されて
しまうケース（重複投薬）が増えていますが、かかりつけ薬局
はこうしたケースの解消に役立ちます。

また、厚生労働省の策定した「健康日本21」では、
「健康を支え、守るための社会環境の整備」のための
拠点の一つに、調剤薬局をあげています。
最も身近な医療提供施設として、また健康支援
ステーションとして、かかりつけ薬局をぜひ活用してください！

今月のレシピ



鶏もも肉のオーブン焼き ゴマトマトソース



1人分の栄養成分

エネルギー 222kcal

たんぱく質 31.1g

脂質 6.5g
塩分 0.5g

2人分 20分

材料	分量	目安量
鶏ムネ肉	250g	1枚
トマト	50g	1/2個
ブロッコリー	50g	1/4個
〈下味〉		
塩	少々	
胡椒	少々	
〈ソース〉		
カレー粉	小さじ1	
トマトケチャップ	大さじ1	
砂糖	小さじ1	
塩	少々	
うまみ調味料	少々	
ゴマペースト	大さじ1	
中華スープ	大さじ3	

学校法人ミズモト学園
東海調理製菓専門学校

調理・監修

静岡県浜松市中区板屋町101-11

<http://www.tokai-chori.ac.jp/>

【作り方】 20分

- ① 鶏ムネ肉を厚さが半分になるように開き、塩、胡椒をする。
- ② トマトを3mm角に刻み、ブロッコリーを食べやすい大きさに切る。
- ③ ①の皮面をフライパンで焼き、焼き色をつけたのち、フタをして中心まで火を通す。(5分ほど蒸し焼き)
- ④ ブロッコリーを塩茹でして、茹で上がった後氷水に入れる。冷めたら水気を切っておく。
- ⑤ ③の鍋にソースの材料と刻んだトマトを入れ、煮立てる。
- ⑥ 焼きあがったムネ肉を食べやすい大きさに切り、皿に盛り付け、ブロッコリーを添えて⑤のソースをかける。

〈料理のポイント!〉

今回の料理では、ソースにトマトを使用しています。薬膳では、紫外線対策の食材と言えば、ずばりトマト! 毛細血管を強化し、血液をサラサラに保ちます。トマトの赤い色素=リコピンという成分は、自己を紫外線から守るために生み出された成分で、強力な抗酸化作用を持ち、紫外線による身体の老化を防ぎます。また、体をみずみずしく保つ働きもあるので、ドロドロ血液を防いで、血液を浄化、シミ・くすみを改善します。
中国料理専任教員/栄養薬膳師 若生富士男

〈担当の先生より〉

今年も暑い夏がやってきました!

夏に起こる症状に、夏バテがあります。夏バテを予防するために、ビタミンB1を摂りましょう! ビタミンB1は、豚肉、うなぎ、玄米などに含まれます。夏場は、ビタミンB1の消耗が激しく、不足するため、これらの食材を率先して食べるとういんですね。また、アリシンというニンニク、ニラ、玉葱などに含まれる成分と一緒に食べると、ビタミンB1の吸収が良くなるので、ぜひ一緒に食べてください。ちなみに、香辛料を料理に使うことで食欲が増進しますし、レモン、グレープフルーツ、オレンジ、梅干に含まれるクエン酸は疲労回復に役立ちます。また、夏野菜はビタミン類が豊富に含まれているので、とくに緑黄色野菜をたっぷり採りましょう。様々な食材を食べて、夏バテを防ぎましょう!

学校法人ミズモト学園 東海調理製菓専門学校

東海調理製菓専門学校

目指すは一流のプロフェッショナル



今月のコラム~薬剤師より~

梅雨が明けて暑い夏がやって来ましたね。

夏といえば「かき氷」。

6年前、長瀬で1時間近く並んで食べた天然氷の「阿左美冷蔵」のかき氷が美味しかった記憶があります。また食べたいと思いつつ、行く機会がないままとなっています。

昨年は下北沢の日本茶専門店「しもきた茶苑大山」のかき氷を食べに行ってきました。「抹茶あずき」のかき氷が美味しくてオススメです。かき氷屋さんに行けない時はお家で「ガリガリ君」のアイスを食べることを暑い夏の楽しみにしています。

暑いですが、体調に気をつけて夏を楽しみましょう!

たから薬局 狛江店 薬剤師 小林 好美



今月のコラム~医療事務より~

「マインド・トーク」をご存知ですか?

脳内では絶えず無意識に勝手なおしゃべりが続いています。その数一日7万語。厄介なことにそのほとんどがネガティブなもの…。例えばある出来事を思い出し、頭の中で一人芝居や一人問答。怒ったり悲しんだり負の感情が生産されます。

ではどう対処すればよいのか。まずはマインド・トークが始まっていることに気づくのです。それは「自動思考で自分の考えではない」と自覚し、決してとらわれないこと。ただそれだけでストレスを減らすことができるので是非お試しください。

たから薬局 狛江店 医療事務 湯川 美香



当薬局では薬剤師・管理栄養士が飲み合わせ・食べ合わせのアドバイスをさせていただきます。処方箋がなくてもお気軽にご相談ください!



トラストファーマシーベストセクション 身体の中から綺麗になって健康に!



ごはんに入れて炊くだけ。食物繊維やミネラルがたっぷりの雑穀です。

二十一粒米
¥490 (税込)



ヤクルトのオリゴ糖、食物繊維を配合。毎日飲んで野菜不足を解消!

青汁のめぐり
¥1,940 (税込)



カルシウム不足の方に。レモン味で飲みやすい顆粒サプリメントです!

ドクター・UNICAL
¥3,890 (税込)



体力不足、美容を気にされている方へ。還元型になり、さらに吸収率がUP!

還元型CoQ10 60粒
¥4,100 (税込)



18種類の茶葉を使用したオリジナル。ノンカフェインなので妊娠されている女性、お子様にも安心です。

黒豆健康茶 30包
¥1,730 (税込)

※販売の取り扱いのない店舗もございます。ご興味のある方はスタッフまでご相談ください。

薬局名

発行元:株式会社 トラストファーマシー

住所:東京都豊島区南池袋2-6-10 3F

TEL:03-5958-3137 FAX:03-5958-3138

HP:<http://www.trust-ph.jp/>

人と人のつながりからより良い価値を創造する

出典:厚生労働省HP、日本薬剤師会HP