



オタフクソース株式会社  
株式会社永谷園  
日本ハム株式会社  
ハウス食品株式会社

各位

2020年2月6日

食品メーカー4社による食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」



食物アレルギー配慮 レシピブック

アレルギー月間「2月」に合わせて配布開始

2月3日(月)より配布開始

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー4社【オタフクソース、永谷園、日本ハム、ハウス食品※五十音順】は、『食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現』に貢献することを目的に、食物アレルギー配慮商品の普及やレシピの協同開発、情報発信、啓発活動に取り組んでいます。わたしたちは、この協同取り組みを「プロジェクトA」と名付け活動しています。

このたびプロジェクトAは、昨年発表した協同開発レシピ5テーマ計39点を1冊にまとめた「食物アレルギー配慮 レシピブック」を制作しました。アレルギー月間である2月3日より、全国のアレルギー患者団体様等を対象として本レシピブックの無償配布を行っています。あわせて、アレルギーの日である2月20日からWebページ ([https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku\\_allergy/pja/](https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/)) 上に自由にダウンロードいただけるPDF形式のレシピブックを公開します。

4社は多種多様な食物アレルギー配慮商品を持つことを活かし、『家庭における調理メニューのバリエーション』と『加工食品を使用することによる調理の利便性』のご提供を目的に、季節ごとのレシピを制作してきました。これまでは各社のホームページ上等で各レシピを紹介してきましたが、昨年栄養士・管理栄養士の方を対象としたイベントで実施したアンケートでもく添付資料(1)>、実践的な知識やメニューのマンネリに対するバリエーションが求められる声が多く、またレシピブック提供に関するお客様のご要望もあったことからこのたびのレシピブックの制作を決定しました。

また、私たちは食物アレルギーをお持ちの方だけでなく、その方の周囲のコミュニティ(学校や職場など)でも食物アレルギーについて考えていただく機会を提供するため、アレルギー月間にあわせてレシピブックの配布を行います。

※詳細は次ページ



レシピブック表紙



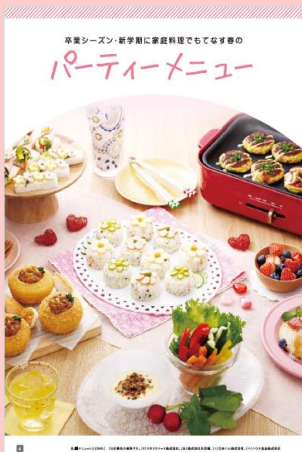
季節のテーマごとに展開するレシピページ

■ レシピのこだわりポイント

- ① 特定原材料7品目(\*1)不使用です。 (\*1)卵・乳・小麦・そば・落花生・(\*2)えび・かに
  - ② テーマごとに季節感やシーンに沿った食卓を演出する要素を取り入れたレシピです。
  - ③ 特別な調理器具を使わず、簡単な調理手順で作ることができます。
- (\*2)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息区域で採取しています。

《これまでのレシピ》

- ・ 2019年1月 「卒業シーズン・新学期に家庭料理でもてなすパーティーメニュー」をテーマに、春レシピ6品を発表。
- ・ 6月 「夏の思い出づくり」をテーマに、夏レシピ11品を発表。
- ・ 8月 「行楽シーズンの秋にぴったりなわくわく弁当」をテーマに、秋レシピ12品を発表。
- ・ 11月 冬のイベントにぴったりな「わいわいメニュー」をテーマに、冬レシピ6品を発表。
- ・ 12月 受験シーズンにおすすめ「応援！メニュー」をテーマに、受験応援レシピ4品を発表。



## 添付資料(1)

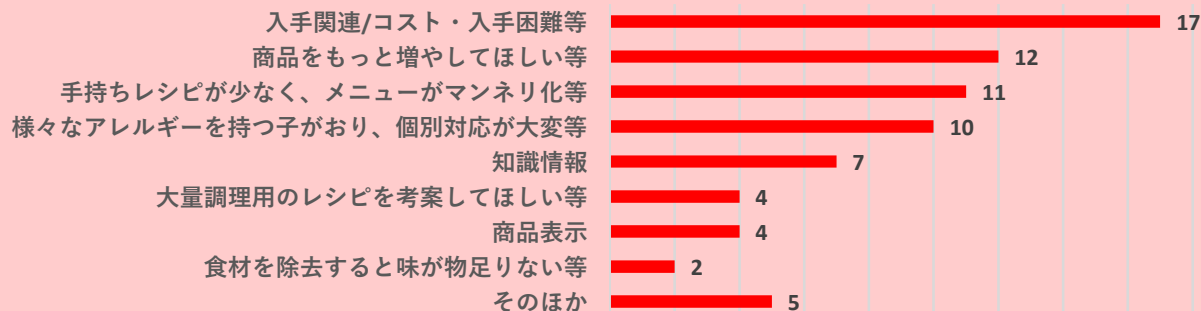
### 食物アレルギーに関するアンケート調査

プロジェクトAが広島と大阪で実施した「栄養士・管理栄養士向け講演会&試食会」に参加された方に協力いただいたアンケート調査です。

#### 【調査概要】

- ・調査対象 : 広島県・大阪府で勤務する栄養士・管理栄養士(勤務先: 保育園・幼稚園・給食関係・病院など)
- ・調査方法 : プロジェクトA主催「講演会&試食会」来場者へアンケート
- ・回答者数 : 大阪94人/広島48人
- ・調査実施日: 広島/2019年6月22日(土) 大阪/2019年9月28日(土)

#### 普段のお取り組みや活動において課題やお困りごとはなんですか？



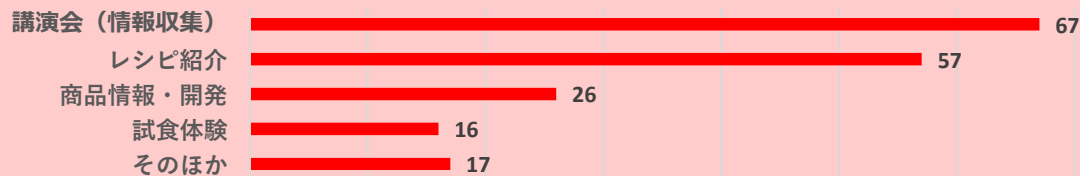
自由回答を内容ごとに整理 <回答者数: 大阪50人/広島22人>

#### ■主な回答(一部抜粋)

- ・特に乳製品除去した品物を手に入れにくい(バター類・チーズ類)
- ・机が別で皆と離れて食べるので、皆一緒に食べられる給食を提供したいが、アレルギー対応商品は高いし、個包装のものが多く。集団調理向けのものも教えて欲しい。
- ・加工食品を使用することが多いが、もう少しバリエーション(アレルギーなし)が増えるとありがたい。
- ・アレルギーを持つ子がバラバラのアレルギーをもつため、全部を除去したメニューとなると、本当に使える食材がなくなってしまいます。どこにあわせればいいのでしょうか。
- ・卵や乳を完全除去すると味が落ちてしまう。アレルギーでない子には同じものだと物足りなさを感じさせてしまう。調理場所や時間では別々に作ることは難しい。

**対応商品の入手が難しいことや調理時の手間でのお悩み、新しい商品への要望など、ご意見が寄せられました。**

#### 参加した目的やプロジェクトAに期待することはなんですか？ (例：講演会の企画開催、協同開発レシピ、試食会、食育活動等)



自由回答を内容ごとに整理・複数回答 <回答者数: 大阪90人/広島47人>

「そのほか」は、当日紹介した情報以外の明確な要望、参加目的などです。

#### ■主な回答(一部抜粋)

- ・アレルギー、保育園栄養士に対する講演会が少ないため、新しい情報や知識を得たいと思ったから。
- ・除去食がマンネリしているため、新しく提供できるものがあるか知りたかったため。
- ・アレルギー除去の食品を試食してみたかった。情報が欲しかった。
- ・食物アレルギー対応食のバリエーション、新しい情報の取得、スーパーなどの店頭でサンプル提供希望。商品アピールをしてほしい。保護者への情報発信。

**実践的な知識に触れることが少ないことや対応食のバリエーションを増やしたいニーズから、継続した情報発信への期待をいただきました。**



## 添付資料(2)

### 食物アレルギーに配慮した各社主要商品の一覧

4社の「食物アレルギー配慮商品」の一部をご紹介します。

#### オタフクソース株式会社



●2008年に「1歳からの大好みソース」を発売。同商品をはじめ、「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない離乳食を終えた子供向けの「1歳からのシリーズ」は、現在では7アイテムを展開。

●お好み焼・たこ焼、ハンバーグ、トンカツといった子供から大人まで人気のメニューを、卵・乳・小麦を使わないでつくれる「KAKOMUごはんシリーズ」は2018年より販売。これらは1歳からのシリーズ同様、上記7品目の原材料は不使用。

#### 【1歳からのシリーズ】

#### 【KAKOMUごはんシリーズ】



#### 株式会社永谷園



●2003年、誰でも食べられるおいしい商品を目指し誕生した「A-Label (エー・ラベル) シリーズ」は「卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆」の原材料は不使用。現在、レトルトカレー、ふりかけなどを販売。

●また、同時期に発売した「アンパンマンミニパックカレー ポークあまくち」は「卵・乳・小麦・そば・落花生・大豆」不使用のカレー。7種の野菜入りで、温めずにそのままご飯にかけていただくこともでき、子供に人気のキャラクターのパッケージで展開。その他、まぜこみご飯の素、粉末タイプのカレールーなど食物アレルギー配慮商品を14アイテム販売。

#### 【キャラクター商品】

#### 【A-Labelシリーズ】



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

#### 日本ハム株式会社



●1996年から食物アレルギー対応食品の研究・開発に取り組み、「おいしさに安心をそえて」というコンセプトのもと「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない「みんなの食卓シリーズ」を販売。ハム、ウインナー、ハンバーグなどの冷蔵食肉加工品を現在7アイテム取り揃える。また、常温のミートボール・ハンバーグ2品も発売中。

●冷凍品でも、米粉パン、パンケーキなど幅広くラインアップ。

#### 【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)

(冷凍品)



#### ハウス食品株式会社



●「食物アレルギーの子供と、大人も一緒においしく食べられる」をコンセプトに、ロングセラーブランドを冠したカレーやシチューを提供したいという想いから「小麦・乳・卵・落花生・そば・えび・かに」を使用しない調理型カレーやシチューの開発を開始。

●2014年に「特定原材料7品目不使用シリーズ」のパーモントカレー<中辛>、シチューミクス<クリーム>を発売。現在では完熟トマトのハヤシライスソース、はじめて食べるパーモントカレー<やさしい甘口>も販売。

#### 【特定原材料7品目不使用シリーズ】

(家族みんなでおいしく)

(1歳から食べられる)

