



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

2019年1月10日

食品業界初！ 食品メーカー4社協同取り組み 食物アレルギー配慮レシピを発表 本日より順次各社ホームページにて公開・配布

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、社長：佐々木 直義)、株式会社永谷園(本社：東京都港区、社長：飯塚 弦二郎)、日本ハム株式会社(本社：大阪市北区、社長：畑 佳秀)、ハウス食品株式会社(本社：東京都千代田区、社長：工東 正彦)(五十音順。以下、4社という。)は、本日より4社で開発した、食物アレルギー配慮レシピを順次公開します。

4社それぞれ食物アレルギー配慮商品を持っており、その商品カテゴリーは多岐に渡ります。今回、4社が多種多様な商品を持つという特性を活かし、このたび食品業界初の試みとなる「4社商品を使用したレシピ開発」を行いました。このレシピは、『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』をご提供します。

■ レシピテーマ ■

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
～おいしさと食の楽しさと～

■ レシピのこだわりポイント ■ ※レシピ詳細は別紙参照

- 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見た目の華やかさ・ごちそう感を演出しました。
- ③子供から大人まで、幅広い年齢層にお楽しみいただけるレシピを提案します。
- ④4人分をベースにしたレシピ配合で、大人数にも対応可能です。

(*2)使用商品中の海苔については、えび・かきの生息区域で採取しています。



本レシピは、「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』に貢献するために、企業を超えた4社協同の取り組みを行う」という4社共通の想いに基づいて開発したものです。

【レシピ開発の背景】

お客様の声の中でも、「食物アレルギーに配慮した食事を作る際には、使用できる食材が限られるため、メニューの数やレパートリーを増やすことが大変」というお声が特に多かったことを受けて、4社商品を使用することで広がる“バリエーション”を訴求したレシピ開発をすることになりました。

卒業シーズン・新学期に向けて人が集まる機会の多い時期に「家庭料理でもてなすパーティーメニュー」をテーマとした“おいしさと食の楽しさ”を表現するレシピに仕上げました。4社の商品を使用するからこそできた、「加工食品の利便性とバリエーションの豊かさ」が特長の食卓レシピをぜひご活用ください。

【レシピ公開場所】

本レシピは、本日1月10日(木)より、4社それぞれのホームページやSNS上で公開いたします。

(参考)

URLリンク①オタフクソース株式会社 <https://www.otafuku.co.jp/recipe/>

URLリンク②株式会社永谷園 <http://www.nagatanien.co.jp/recipe/>

URLリンク③日本ハム株式会社 https://www.nipponham.co.jp/recipes/food_allergy/

URLリンク④ハウス食品株式会社 <https://housefoods.jp/products/special/allergy/index.html>

【今後の活動予定】

4社は今後、食物アレルギーに関する情報発信や啓発活動、商品の普及活動など連携しながら活動していきます。イベント予定や活動スケジュール詳細につきましては、決定次第順次お知らせします。

本件は、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、大阪商工記者会、広島商工会議所経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

※ リリースの添付画像をご所望の方は下記のメールアドレスまでご一報お願い致します。
他、リリースに関しての問い合わせは

■オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵

ota-pr@otafuku.co.jp

TEL/FAX 082-277-7112/082-277-7144

■株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井

ishii_t@nagatanien.co.jp

TEL/FAX 03-3432-2519/03-3432-2528

■日本ハム株式会社 広報IR室 深田

a.fukata@nipponham.co.jp

TEL/FAX 06-7525-3031/06-7525-3032

■ハウス食品グループ本社株式会社広報・IR部 前澤

s-maezawa@housefoods.co.jp

TEL/FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

添付資料(1)

食物アレルギー配慮レシピ

「卒業シーズン・新学期に 家庭でもてなすパーティーメニュー ～おいしさと食の楽しさ～」をテーマに、4社商品を使用し6点のレシピを開発しました。

●くり抜きカレーパン



材料(4個分)	分量
【カレー】	
「特定原材料7品目不使用パーモントカレー<中辛>」(ハ)	1袋
豚ひき肉	70g
玉ねぎ、人参、じゃが芋(各7~8mm角切り)	各70g
サラダ油	小さじ1
水	350ml
みんなの食卓「お米で作ったまあいパン」(ニ)	4個
【バター液】	
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	25g
水	50ml
KAKOMUごはん「トンカツの素」(オ)※衣の素(大豆)	1/2袋
揚げ油	適量
パセリ(みじん切り)	適宜

【作り方】

①	<カレーを作る>厚手の鍋にサラダ油を熱し、具材をよく炒める。
②	水(350ml)を入れて沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで弱火~中火で約10分煮込む。
③	いったん火を止め、パーモントカレーを少しずつ振り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。(※ここで完成したカレーの半量を使用する。)
④	③のカレーの半量を小鍋に移し、弱火にかけてとろみがしっかりとするまで煮詰め、冷ましておく。
⑤	<パンを揚げる>小さめのポウルに1歳からのお好み焼粉と水(50ml)を入れて混ぜ、バター液をつくる。
⑥	お米で作ったまあいパンをバター液にくぐらせトンカツの素※衣の素をしっかりとまぶす。
⑦	揚げ油を中温(170~180℃)に熱し、⑥を入れて2~3分揚げた後、バットに取り油を切る。
⑧	粗熱が取れたら上部をキッチンばさみで丸くくり抜き、④のカレーを詰め、パセリを散らす。

●みんなでワイワイ プチオコ&プチピザ



材料(20個位)	分量
【生地】	
KAKOMUごはん「お好み焼たこ焼の素」(オ)※ミックス粉(米粉)	1袋
キャベツ(みじん切り)	200g
人参、玉ねぎ(各みじん切り)	各80g
コーン	100g
みんなの食卓「ベーコン」(ニ)(6~7mm角カット)	1袋
水	100ml
【ピザ風トッピング】	
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(輪切り)	2本
ピーマン、ミニトマト(各輪切り)	各10g
「1歳からのケチャップソース」(オ)	50g
オレガノ(ドライ)	適量
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	10g
【プレートトッピング】	
KAKOMUごはん「お好み焼たこ焼の素」(オ)※特製ソース	1袋
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	10g
青ねぎ(小口切り)	10g
「A-Label(エー・ラベル) おかかふりかけ」(永)	5g

【作り方】

①	ポウルにキャベツ、人参、玉ねぎ、コーン、ベーコン、水、お好み焼たこ焼の素※ミックス粉を入れて混ぜ合わせる。
②	ホットプレートを熱し①をひとくちサイズ位の大きさに並べて両面を焼く。
③	お皿に盛りつけ、ピザ風、プレートの具をトッピングして完成。

注)メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(オ) オタフクソース株式会社

(永) 株式会社永谷園

(ニ) 日本ハム株式会社

(ハ) ハウス食品株式会社

●パリパリサラダ &ふりかけマヨディップ



【使用商品】
 ・「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)
 ・「A-Label(エー・ラベル)おかかふりかけ」(永)

●かわいい小さな花むすび



【使用商品】
 ・「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)
 ・「A-Label(エー・ラベル)おかかふりかけ」(永)
 ・「A-Label(エー・ラベル)鮭ふりかけ」(永)
 ・みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)

●選べるプチオープンサンド ●米粉でつくる白いパンケーキ



【使用商品】
 ・「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)
 ・みんなの食卓「お米で作った食パン」(ニ)
 ・みんなの食卓「ロース火腿」(ニ)
 ・みんなの食卓「ミートボール」(ニ)



【使用商品】
 ・「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)

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

レシピに使用した商品を含め、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



レシピ使用商品

●2008年に「1歳からの好みソース」を発売。同商品をはじめ、「乳・小麦・卵・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。みんなで使えるソースとして「お好みソースあじわいやさしい」も2015年より販売し、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】



レシピ使用商品

日本ハム株式会社



レシピ使用商品

●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9アイテム取り揃える。

●冷凍品でも、米粉パン、パンケーキなど10アイテム、また「野菜スープ」の常温品も含め幅広くラインアップ。

【みんなの食卓シリーズ】



レシピ使用商品

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10アイテムを販売。

●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、「乳・小麦・卵・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、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を展開。この他、まぜこみごはんの素、粉末タイプのカレールーなど食物アレルギー配慮商品は11アイテムを販売。

【キャラクター商品】

【A-Labelシリーズ】



©やなせたかし/フレール館・TMS・NTV

レシピ使用商品

ハウス食品株式会社



レシピ使用商品

●「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「乳・小麦・卵・そば・落花生・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」のバーモントカレー<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、はじめて食べるバ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】

