



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6月4日

## 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 第2弾を発表

## 夏レシピ テーマ『夏の思い出づくり』

### 本日より順次各社ホームページにて公開・配布

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、以下4社】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。

このたび4社は、『夏の思い出づくり』をテーマに、食物アレルギー配慮 夏レシピを協同で考案しました。夏のシーズンは、夏休みや帰省・夏季学校・キャンプなど夏ならではのイベントがたくさんあります。そこでこの時期に合わせて「夏のアウトドアメニュー」と「夏休みのランチメニュー」を提案します。アウトドアメニューは、カラフルで見栄えも楽しく、大人数でも取り分けて食べやすいレシピに仕上げました。ランチメニューは、電子レンジで調理できる簡単便利なレシピなど、お子様と一緒に調理をお楽しみいただけます。お子様から大人まで、「食を通じた『夏の思い出づくり』」に役立つレシピを展開します。アウトドアメニューは5品、ランチメニューは6品、合わせて11品のレシピをご提案します。

4社が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』をご提供してまいります。

#### ■ レシピテーマ ■

##### 『夏の思い出づくり』

- ・ 夏休みに家族や友人と楽しむ「夏のアウトドアメニュー」
- ・ 夏休みにお子様と一緒に作ってみよう「夏休みのランチメニュー」



夏休みに家族や友人と楽しむ「夏のアウトドアメニュー」



夏休みにお子様と一緒に作ってみよう「夏休みのランチメニュー」

■ 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「夏のアウトドア」・「夏休みのランチ」におすすめのレシピです。
- ③簡単便利なレシピで、お子様と一緒に調理をお楽しみいただけます。

(\*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。

■ 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。2019年1月に春レシピを発表後、今回は第2弾の夏レシピを発表いたします。

■ レシピ公開場所

本レシピは、4社それぞれのホームページやSNS上で公開いたします。

URLリンク①オタフクソース株式会社 [https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku\\_allergy/](https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/)

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/](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社は今後も、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。

# 添付資料(1) 食物アレルギー配慮レシピ『夏のアウトドアメニュー』

「夏休みに家族や友人と楽しむ『夏のアウトドアメニュー』」をテーマに、4社商品を使用し5品のレシピを開発しました。

## ●パクっとひと口！カラフル夏カレー



材料:4皿分	分量
特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>(ハ)	2袋(72g)
みんなの食卓「小さな シャウエッセン」(ニ)	2袋(170g)
玉ねぎ	中1・1/3個(270g)
なす	2本(160g)
ズッキーニ	1/2本(100g)
パプリカ(黄)	1/3個(50g)
トマト	中1/2個(75g)
サラダ油	大さじ1
水	550ml

### 【作り方】

①	玉ねぎ、なす、ズッキーニ、パプリカ、トマトは1.5cm角に切る。
②	厚手の鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたら、なす、ズッキーニ、パプリカを加えて軽く炒める。
③	水、トマトの半量を加え、沸騰したらあくを取り、シャウエッセンを加えて、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約5分煮込む。
④	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約5分煮込む。
⑤	最後に残りのトマトを加えてひと煮立ちさせる。

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

## ●ポテト入り焼きそば



材料:4人分	分量
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	4パック
じゃがいも(一口大にカットして下茹でする)	2個
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ) (斜め半分にカット)	2袋
キャベツ(ざく切り)	160g
玉ねぎ	100g
にんじん(いちょう切り)	60g
ピーマン(細切り)	2個
塩・こしょう	少々
サラダ油	大さじ2
お好みソースあじわいやさしい(オ)	140～150g
A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか(永)	8g

### 【作り方】

①	鉄板(またはフライパン)にサラダ油を熱し、じゃがいもを炒め、表面に焼き色がついたら取り出し、お好みソースあじわいやさしいを適量からめておく。
②	鉄板にポークウイニー、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマンを入れて全体に火が通るまで炒める。自然解凍した米粉めん、残りのお好みソースあじわいやさしいを加えて炒め、塩・こしょうで味を調える。
③	①のじゃがいもを加え、軽く炒める。
④	器に盛り、A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかかをかける。

## ●鮭マヨ焼きおにぎり



### 【使用商品】

- ・1歳からのノンエッグマヨ(オ)
- ・A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭(永)

## ●プチ贅沢なホットバーガー



### 【使用商品】

- ・みんなの食卓「お米で作ったまるいパン」(ニ)
- ・みんなの食卓「ハンバーグ」(ニ)
- ・みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)
- ・1歳からのノンエッグマヨ(オ)

## ●ホットベーコンサンド



### 【使用商品】

- ・みんなの食卓「お米で作ったしかくいパン」(ニ)
- ・みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)
- ・1歳からのノンエッグマヨ(オ)

## 添付資料(2)

### 食物アレルギー配慮レシピ『夏のランチメニュー』

「夏休みにお子様と一緒につくってみよう『夏休みのランチメニュー』」をテーマに4社商品を使用し6品のレシピを開発しました。

#### ●レンチン夏野菜のベーコン巻き



材料: 7個分	分量
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)	1パック
パプリカ(赤、黄)	各1/5個
オクラ	2本(20g)
ヤングコーン	1本(15g)
1歳からのノンエッグマヨ(オ)	小さじ2 (10g)
1歳からのケチャップソース(オ)	小さじ2 (10g)

#### 【作り方】

①	パプリカ(赤、黄)はそれぞれ3等分にする。オクラはヘタの周りをきれいにむいておく。ヤングコーンは縦半分にかつする。
②	パプリカは赤と黄を1切れずつ合わせてベーコンで巻く。オクラは1本ずつ、ヤングコーンは1切れずつそれぞれベーコンを巻く。
③	キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に、②を並べてラップをかけ電子レンジで500W1分50秒加熱する。
④	1歳からのノンエッグマヨ、1歳からのケチャップソースをそれぞれ皿に入れ、つけながらいただく。

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

#### ●野菜たっぷり冷やし中華



材料: 4人分	分量
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	4パック
みんなの食卓「ロースハム」(ニ)	2パック
きゅうり	120g
ミニトマト	60g
スイートコーン	140g
かいわれ	20g
もやし	140g
にんじん	1本(120g)
A 醤油	大さじ4(72g)
A 水	大さじ4(60g)
A りんご酢	大さじ4(60g)
A 砂糖	大さじ2(30g)
A 中華だし	2g
生姜のしぼり汁	小さじ2(10g)
ごま油	小さじ4(16g)
1歳からのノンエッグマヨ(オ)	お好みで
和からし	お好みで

#### 【作り方】

①	小さな鍋にAを入れ、中火で軽く煮つめる。火を止め、生姜のしぼり汁とごま油を加えて冷ましておく。
②	ハムは半分に切って細切りにする。きゅうりは3mm厚さの斜め薄切りにし重ねて細切りにする。もやしはさっとゆでてざるに取る。にんじんは3mm厚さの輪切りにしやわらかくゆで、星型に抜く。ミニトマトは半分に切る。
③	パッケージ記載の方法で解凍した米粉めんを水につけて冷やす。ざるに取って水けをきり、器に盛る。
④	米粉めんの上に、ハム、きゅうり、スイートコーン、もやし、にんじん、かいわれを彩りよくのせ、①のたれをかける。
⑤	お好みで1歳からのノンエッグマヨ、和からしを添える。

#### ●夏野菜たっぷり ミートボールパスタ



#### 【使用商品】

- ・特定原材料7品目不使用
- ・完熟トマトのハヤシライスソース(ハ)
- ・みんなの食卓「米粉めん」(ニ)
- ・みんなの食卓「ミートボール」(ニ)

#### ●ハムとアボカドの冷製パスタ



#### 【使用商品】

- ・みんなの食卓「米粉めん」(ニ)
- ・みんなの食卓「ロースハム」(ニ)
- ・1歳からのノンエッグマヨ(オ)

#### ●もやしでお手軽モダン焼き



#### 【使用商品】

- ・KAKOMUごはん「お好み焼たこ焼の素」(オ)
- ・みんなの食卓「米粉めん」(ニ)
- ・みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)
- ・1歳からのノンエッグマヨ(オ)
- ・A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか(永)

#### ●フライパンでチャチャッと ジャンバラヤ風



#### 【使用商品】

- ・特定原材料7品目不使用
- ・バーモントカレー<中辛>(ハ)
- ・みんなの食卓「小さな シャウエッセン」(ニ)

## 添付資料(3)

### 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歳からのお好みソース」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】



レシピ使用商品

##### 【KAKOMUごはんシリーズ】



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】



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

##### 【A-Label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7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11アイテムを幅広くラインアップ。

##### 【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)



レシピ使用商品

(冷凍品)



#### 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「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)



レシピ使用商品

(1歳から食べられる)

