

## NEWS RELEASE



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8月22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第3弾 秋レシピを発表

テーマは、行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』

8月22日より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】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では、協同開発第3弾となる秋レシピを、各社ホームページで8月22日より順次公開します。今回のレシピは、運動会・遠足の行事など、行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』をテーマに考案しています。カラフルな色どり、秋の味覚を盛り込んだメニューは弁当を開く気分を盛り上げます。学校行事などでお子様が食べるシーンに合わせた「お子様の行楽弁当」と、お子様から大人まで大人数で一緒に囲むシーンに合わせた「みんなで楽しむ行楽弁当」の2つのシーンを想定しました。全12品のレシピを、それぞれ組み合わせでご提案します。また、パンを主体としたメニュー・ごはんを主体としたメニューそれぞれに対応できるよう主菜・副菜ともにバリエーション豊かなメニューをご用意しました。

これらのレシピは、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 ■

行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』

- ・運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」
- ・お子様から大人まで一緒に囲む「みんなで楽しむ行楽弁当」



運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」



お子様から大人まで一緒に囲む「みんなで楽しむ行楽弁当」

■ 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メインのおかず、副菜のおかず、パン・ごはんなど、弁当に組み合わせやすい  
バリエーション豊かなレシピです。
- ③時間が経ってもおいしく召し上がっていただけます。
- ④お子様1人用のお弁当、ファミリー対応のお弁当の2種類を用意しました。

(\*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、使用できる食材に限られるため、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。

第1弾は、2019年1月に春レシピとして「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6品発表。第2弾は6月に夏レシピとして「夏の思い出づくり」をテーマに11品発表し、今回は第3弾となる秋レシピを12品発表いたします。



第1弾 春レシピ



第2弾 夏レシピ

■ 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/pja/](https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/)

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.food-allergy.jp/projectA/recipe/>

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社による「プロジェクトA」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「みんなで楽しむ行楽弁当」

お子様から大人まで一緒に囲む「みんなで楽しむ行楽弁当」をテーマに、メニューを組み合わせた弁当です。



#### 【メニュー名】

- ・ブチアメリカンドッグ
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー
- ・カレー風味の唐揚げ
- ・ミートボールの酢豚風
- ・ベーコンとしめじの pasta グラタン
- ・チヂミ風プチオコ
- ・小さなケチャップライス
- ・ミルフィーユハムカツサンド
- ・かぼちゃとレーズンのハム巻きサラダ
- ・トライフル



ブチアメリカンドッグ



カレー風味の唐揚げ



おかかふりかけのやみつきブロッコリー



チヂミ風プチオコ

#### ●ブチアメリカンドッグ

材料: 8個分	分量
<b>【a】</b>	
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)ミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)	1/2袋
豆乳(無調整)	40cc
砂糖	10g
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(楊枝に刺しておく)	8本
サラダ油(揚げ油)	適量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)	適量

#### 【つくり方】

- ① ボウルに【a】を入れて混ぜ合わせる。
- ② ポークウイニーに①の生地をまとうように付ける。
- ③ 170℃の中温に熱した揚げ油でキツネ色になるまで揚げる。
- ④ お好みに特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を添える。

#### ●カレー風味の唐揚げ

材料: 2人分	分量
「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>」(ハ)	1/2袋強
鶏肉(もも・皮つき)(10等分にきる)	200g
<b>【a】</b>	
しょうが(すりおろし)	10g
にんにく(すりおろし)	3g
水	大さじ1
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	適量
サラダ油(揚げ油)	適量

#### 【つくり方】

- ① 鶏肉をボウルに入れ、【a】とパーモントカレーを加えてよく混ぜ合わせ、ラップをかけて冷蔵庫で1時間以上なじませておく。
- ② 別のボウルに1歳からのお好み焼粉を入れ、①を1切れずつ取り出し、1歳からのお好み焼粉をまんべんなくしっかりまぶし5分おく。
- ③ 鍋に揚げ油を入れて熱し、170～180℃で約2～3分、火が通るまで揚げる。

#### ●おかかふりかけのやみつきブロッコリー

材料: 4人分	分量
ブロッコリー(小房に分ける)	100g
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	大さじ2

#### 【つくり方】

- ① 鍋に湯を沸かしブロッコリーを2～3分茹でる。ザルにあげ、そのまま冷ます。
- ② ①をキッチンペーパーに包み水けをしっかりと吸い取る。
- ③ ボウルに②を入れてオリーブオイルを絡ませる。A-Labelふりかけ おかかと塩で味を調える。

#### ●チヂミ風プチオコ

材料: 8個分	分量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1/2袋
絹ごし豆腐(水切り無し)	75g
ピーマン(3cmの長さに薄切り)	1個
赤パプリカ(3cmの長さに薄切り)	1/4個
玉ねぎ(3cmの長さに薄切り)	30g
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1cm角に切る)	3枚
ごま油	小さじ2

#### 【つくり方】

- ① ピーマンと赤パプリカと玉ねぎは一緒にラップに包み電子レンジで40秒加熱する。
- ② ボウルにミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)と絹ごし豆腐を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせ、①とベーコンを加えざっくり混ぜる。
- ③ フライパンにごま油をひき、②をひと口サイズに並べ形を整える。
- ④ 中火にかけ、両面を焼き上げる。ごま油が足りないようなら調整する。
- ⑤ 特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を添えて盛り付ける。

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



## 添付資料(2)

### 食物アレルギー配慮レシピ「お子様の行楽弁当」

運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」をテーマに、メニューを組み合わせた弁当です。

#### パン



#### 【メニュー名】

- ・キーマカレーのピタパン風
- ・トライフル
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー

#### ごはん



#### 【メニュー名】

- ・鮭ふりかけと栗のおにぎり
- ・ベーコンのしめじの pasta グラタン
- ・カレー風味の唐揚げ
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー

#### ●キーマカレーのピタパン風

材料:4個分	分量
【キーマカレー】	
鶏ひき肉	100g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/4個
「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>」(ハ)	大さじ1・1/2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
サラダ油	小さじ1
みんなの食卓「お米で作ったまあいパン」(ニ)	4個
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ4
レタス(またはサニーレタス)(ちぎる)	1枚
ミニトマト(4枚に輪切り)	1個
オレガノ	適宜

#### 【つくり方】

- ① フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉と玉ねぎを入れて中火で炒める。
- ② いったん火を止め、パーモントカレーと1歳からのケチャップソースを加えてなじませる。
- ③ 弱火にかけてしっとりするまで炒め、粗熱を取る。
- ④ お米で作ったまあいパンの片側を1.5cm切る。切った面をポケット状に押し広げてピタパン状のものを4個作る。
- ⑤ ④の内側に1歳からのノンエッグマヨを小さじ1ずつ塗る。
- ⑥ レタスと③を詰め、ミニトマトを挟み、お好みでオレガノを振る。

#### ●トライフル(デザート)

材料:4人分	分量
みんなの食卓「米粉のパンケーキ(メープル)」(ニ)	2枚
お好みのフルーツ(ひと口大に切る)	適量
【米粉カスタードクリーム】	
豆乳(無調整)	200cc
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	15g
砂糖	30g
かぼちゃペースト	20g

#### 【つくり方】

- ① ボウルに1歳からのお好み焼粉と砂糖を入れ、豆乳を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。
- ② ①を小鍋に移し中火にかける。木べらでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮詰め、かぼちゃペーストを加えてカスタード色に整え、冷ましておく。
- ③ カップに②、米粉のパンケーキ、フルーツを彩りよく詰め、蓋をする。セルフィーユやミントを添えても。

#### ●鮭ふりかけと栗のおにぎり

材料:4個分	分量
ごはん	200g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	大さじ1
栗の甘露煮(粗めに刻む)	3~4個

#### 【つくり方】

- ① ボウルに、ごはんとA-Labelふりかけ 鮭を入れて混ぜる。栗の甘露煮も加えて潰さないように混ぜる。
- ② 4等分してラップに包み、おにぎりをつくる。

#### ●ベーコンとしめじの pasta グラタン

材料:6個分	分量
「特定原材料7品目不使用 シチューミクス<クリーム>」(ハ)	1/2袋
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1cm幅に切る)	4枚
玉ねぎ(薄切り)	60g
ぶなしめじ(小房に分ける)	1/2パック
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	1/2袋
サラダ油	小さじ1
水	100ml
豆乳(無調整)	50c
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	少々
パセリ(みじん切り)	少々

#### 【つくり方】

- ① フライパンにサラダ油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、ぶなしめじを中火で焦がさないように炒める。
- ② 水を入れ、沸騰したら、いったん火を止め、シチューミクスを少しずつ振り入れて溶かし、豆乳を加えて、再び弱火でとろみがつくまで煮込む。
- ③ パッケージ記載の方法で解凍した米粉めんを3cmの長さに切って加えて、ほぐしながらひと煮立ちさせる。
- ④ 6等分しアルミカップに詰め、A-Labelふりかけ 鮭をかける。
- ⑤ オーブントースターで約1~2分表面を焼き、仕上げにパセリをのせる。

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

## 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



- 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。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

#### 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/フレーベル館・TMS・NTV

レシピ使用商品

#### 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。

- 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。

レシピ使用商品

#### 【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)

(冷凍品)



レシピ使用商品

#### 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。

レシピ使用商品

#### 【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)



レシピ使用商品