



各位

2023年9月20日

## 食品メーカーによる食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」



### ハロウィン、クリスマス、ひなまつり、こどもの日！ 買い求めやすい環境づくりに向けて、4つのイベントを彩るレシピを協同開発

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー【オタフクソース、ケンミン食品、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』に貢献することを活動理念とし、食物アレルギー配慮商品の普及やレシピの協同開発、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。

プロジェクトAでは、食物アレルギー配慮商品を買求めやすい環境づくりに向け、5社協同での営業提案活動を行っています。その一環として、売り場づくり求められるような季節のイベントで活用できる「イベントレシピ」を新たに9品開発しました。レシピは各社ホームページで公開しています。

日頃より食物アレルギーを持つ方やそのご家族から、「食物アレルギー配慮商品はどこで買えるのか」というお問合せが各社へ寄せられています。そこでプロジェクトAでは、買い求めやすい環境づくりについても重要な課題と考え、参画企業5社の商品を活用した売り場の提案など営業活動においても連携しています。これまでも5社の商品を生かし、食物アレルギーに配慮したメニューバリエーションを訴求するレシピを開発してきましたが、今回はこの売り場づくりに役立つ4つのイベント（ハロウィン、クリスマス、ひなまつり、こどもの日）にちなんだレシピを作成しました。これらに加え、プロジェクトAで開発してきた合計65のレシピを活用し、時期に応じて売り場などを通して広くご紹介いたします。

全国の公立小中高校において、食物アレルギーを持つ子どもが約52万人いると言われています。（出典：公益財団法人 日本学校保健会「令和4年度 アレルギー疾患に関する調査報告書」）食品の選択等、工夫をすることで食物アレルギーがあってもなくても、みんなで同じものを楽しむことができます。今後もプロジェクトAでは、『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』『買い求めやすい環境』を提供してまいります。

#### ◇ 特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば)を使用しない4つのイベントレシピ

##### ハロウィン



- ハロウィンおぼけバーガー
- ハロウィン焼きそばパン



- ハロウィン生春巻き

##### クリスマス



- クリスマス ライスパスタグラタン

##### ひなまつり



- おひなさま  
フルーツ大福



- ハムと野菜の  
花ちらし寿司



- タビオカ  
フルーツポンチ

##### こどもの日



- 鯉のぼりがいっぱい  
お好み焼



- 子供の日に  
ビーフン稲荷

## ■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イベントに合わせた、食卓を盛り上げる楽しい盛り付けとメニューバリエーション
- (\*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。

## ■プロジェクトAのレシピ協同開発背景

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、各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。今回9レシピが新たに加わり、合計65レシピをご紹介します。

## «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、応援レシピ3品を発表
- ・ 2020年2月 これまで協同開発したレシピをまとめ、「食物アレルギー配慮 レシピブック」を作成
- ・ 9月 調理機会増加の中での悩み解消へ「簡便&アレンジ広がる」をテーマに、簡便&アレンジレシピ8品を発表
- ・ 2021年3月 「親子で楽しむ手作りメニュー」をテーマに、おうち時間が楽しめる6品を発表

## ■レシピ公開場所

本レシピは、下記ホームページやSNS上で公開しています。

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ケンミン食品株式会社 <https://www.kenmin.co.jp/recipe.html>

URLリンク③株式会社永谷園 <http://www.nagatanien.co.jp/>

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

# 「プロジェクトA」活動履歴

年月	内容
2018年9月	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の4社によるキックオフミーティング実施
2019年1月	食物アレルギー配慮レシピ 第1弾発表
2019年4月	メディア向け試食会及び講演会【東京】 講師：NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村 慎太郎氏 NPO法人アトピっ子地球の子ネットワーク 理事
2019年6月	食物アレルギー配慮レシピ 第2弾発表 管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【広島】 講師：特定非営利活動法人ヘルスケアプロジェクト 代表 鉄穴森 陽子氏
2019年8月	食物アレルギー配慮レシピ 第3弾発表
2019年9月	管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【大阪】 講師：別府大学 食物栄養科学研究科教授 高松 伸枝氏 日本小児臨床アレルギー学会認定 小児アレルギーエデュケーター
2019年10月	みんなのアレルギーEXPOに出展 食物アレルギー配慮レシピのリーフレット配布
2019年11月	食物アレルギー配慮レシピ 第4弾発表
2019年12月	食物アレルギー配慮レシピ 第5弾発表
2020年2月	食物アレルギー配慮 レシピブックの発行
2020年9月	食物アレルギー配慮レシピ 第6弾発表
2020年11月	消費者庁の特別展示企画に協力 農林水産省「消費者の部屋」にてアレルギー表示に関するパネルや商品を展示
2021年1月	ケンミン食品株式会社 参画
2021年3月	食物アレルギー配慮レシピ 第7弾発表
2021年5月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょに楽しく食べよう～」 配布開始
2021年9月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょに楽しく食べよう～」 増刷・追加配布開始
2021年10月	2021年度 第1回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を兵庫県の小学校で実施
2021年11月	2021年度 第2回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を大阪府の小学校で実施
2022年1月	2021年度 第3回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を広島県の小学校で実施
2022年2月	2021年度 第4回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を千葉県の子小学校で実施
2022年5月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょに楽しく食べよう～」 2年目配布開始
2022年7月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょに楽しく食べよう～」 全国へ案内拡大
2022年10月	2022年度 第1回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を兵庫県の小学校で実施
2022年12月	2022年度 第2回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を神奈川県の子小学校で実施
2022年12月	2022年度 第3回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を大阪府の小学校で実施
2023年2月	2022年度 第4回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を和歌山県の小学校で実施
2023年2月	2022年度 第5回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を香川県の小学校で実施
2023年5月	小学校向けの副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー ～みんなでいっしょに楽しく食べよう～」 3年目配布開始
2023年7月	2023年度 第1回食物アレルギーに関するオンライン出前授業を岡山県の小学校で実施

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、神戸経済記者クラブ、兵庫県政記者クラブ、広島商工会議所経済記者クラブ、岡山県経済金融記者クラブに同様の資料を配布しております。

## ※ リリースに関してのお問合せは

■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 082-553-9961/082-277-7144

■ケンミン食品株式会社 広報室 田中・平奥  
kenminpr@kenmin.co.jp  
TEL / FAX 078-366-2054/078-366-3043

■株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井・藤波  
nagatanien-pr@nagatanien.co.jp  
TEL / FAX 03-3432-2519/03-3432-7082

■日本ハム株式会社 広報IR部 森脇  
NHpr@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 竹下・上原  
hf-koho@housefoods.co.jp  
TEL / FAX 03-5211-6039/03-5211-6029



# 食物アレルギーに配慮した各社主要商品の一覧

プロジェクトA 参画企業の「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

### 【1歳からのシリーズ】



●2008年に「1歳からのお好みソース」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ども向けの「1歳からのシリーズ」は、現在では7アイテムを展開。

### 【家族みんなで囲む商品】



●お好み焼・たこ焼、トンカツなど子ども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、野菜と果実を贅沢に配合した濃厚な味わいの「お好みソース野菜と果実」は2021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。

## ケンミン食品株式会社

### 【グルテンフリーラーメン】【お米のめんシリーズ】



●1950年の創業当初から「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない、お米100%のビーフンにこだわり製造。2006年頃から食物アレルギーに関する取組を開始し、2008年にはライスパスタを発売。

●2022年にお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発。お店で食べる本格的なラーメンの美味しさを再現した冷凍食品「TSURUMEN×GF RAMEN LAB黄金の鶏油しょうゆラーメン」と「GF中華麺(中太麺)」を通販サイト「GF RAMEN LAB」で発売を開始。小麦原料を一切使わずに仕上げています。また、2023年1月には、冷凍食品「TSURUMEN×GF RAMEN LAB鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」を発売しました。

## 株式会社永谷園

### 【キャラクター商品】



©やなせたかし/フレール館・TMS・NTV

### 【A-Labelシリーズ】



●2003年、みんなが安心しておいしく食べられる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。

●同時期に発売を開始した「アンパンマンミニバックカレー 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。10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14アイテムを販売。

## 日本ハム株式会社

### 【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)

(常温品)



(冷凍品)



●お客様相談窓口に届いたお客様の切実な声をきっかけに、1996年から食物アレルギーに関する研究を開始。食物アレルギー対応商品や、アレルゲン検査キットを販売。2022年2月より、WEBサイト上で食物アレルギーに関する情報の発信および管理栄養士によるオンライン無料相談等を行うサービス『Table for All 食物アレルギーケア』の提供を開始。

●みんなの食卓シリーズは、「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」を使用しない食物アレルギー対応専用工場で製造。ハム、ウィンナー、ハンバーグなどの食肉加工品や、山形県酒田産米粉を使用した米粉パン、からあげ粉など、家庭用商品および業務用商品を全33アイテム販売。

## ハウス食品株式会社

### 【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)



●「食物アレルギーのあるお子さまと、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>、シチューミックス<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。