

NEWS RELEASE



エスエスケイフーズ株式会社
オタフクソース株式会社
ケンミン食品株式会社
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

2024年4月4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」に新メンバー エスエスケイフーズ株式会社が参画

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、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。

プロジェクトAは2018年9月に活動を開始し4社でスタートして以来、2021年1月よりケンミン食品が5社目として参画、そして今回活動理念に賛同したエスエスケイフーズが4月より6社目として参画することが決定いたしました。

これまで、プロジェクトAでは「食物アレルギーへの理解を社会に広める」ことを目的のひとつとし、講演会開催等による情報発信や、各社が持つ食物アレルギー配慮商品を活かしたレシピ開発による『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した。今後ドレッシングなどを取り扱うエスエスケイフーズが参画することにより、これまで以上にお客様に喜んでいただけるメニュー提案等、活動の幅をさらに広げることができると考えております。

エスエスケイフーズ 参画コメント

このたび、プロジェクトAに参画させていただき心より感謝申し上げます。

私たちはドレッシング、マヨネーズの調味料を柱に「よりよい商品はよりよい原料から」をモットーに”ものづくり”の技術を大切にしています。

食物アレルギーをお持ちの方もそうでない方も、同じ食卓で同じメニューを楽しむことができるよう、アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズの開発にも積極的に取り組んでいます。

これからも「志」である「おいしさの先に 健やかな未来を 共に作る」に基づき、安心安全を徹底し、参画企業の一員として、食物アレルギー対応商品である商品の製造・販売やレシピ開発などを行い、当プロジェクトを通じて、食物アレルギーにお悩みの方々が笑顔あふれる健康な生活を送ることができるように取り組んでいきます。今後ともよろしく願いいたします。

今後は6社で連携し、毎日の食事で笑顔になれる方が一人でも多くなることを願いながら、今まで以上に「みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献できるよう、食物アレルギーに関する情報発信や啓発活動に力を注いでまいります。

■今後の活動予定

- ・2024年春、小学校向け副読本「知ろう！学ぼう！食物アレルギー～みんなで一緒においしく食べよう～」配布
 - ・6社で協同開発した新しいレシピを紹介予定
- ※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いたします。

「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クエアプロジェクト 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 小児アレルギーエドゥケーター
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供の小学校で実施
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供の小学校で実施
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子供の小学校で実施
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
2023年10月	食物アレルギー配慮レシピ 第8弾発表 4つのイベントを彩るレシピを協同開発
2023年10月	2023年度 第2回食物アレルギーに関する初の対面での出前授業を大阪府の子供の小学校で実施
2023年11月	2023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栃木県の小学校で実施
2024年4月	エスエスケイフーズ株式会社 参画

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、広島経済記者倶楽部、静岡市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

■ エスエスケイフーズ株式会社
マーケティング部 大塚・高石・安達
TEL 054-221-9357

■ 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

■ 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

■ オタフクホールディングス株式会社 広報部 清水
ota-pr@otafuku.co.jp
TEL /FAX 082-553-9961/082-277-7144

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

■ ハウス食品グループ本社株式会社 広報・IR部 竹下
hf-koho@housefoods.co.jp
TEL /FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

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。

エスエスケイフーズ株式会社

【SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ】



●「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ」は、2015年より販売を開始し、学校給食等でご使用いただいております。

●食物アレルギーでお悩みの方だけでなく、みんなが同じ食卓で同じメニューを楽しむことができます。

オタフクソース株式会社

【1歳からのシリーズ】



【家族みんなで囲む商品】

●2008年に「1歳からの好みソース」を発売。同商品をはじめ、「卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・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。素材の味を活かし、塩味や香辛料を極力抑えた野菜と果実のやさしい甘口が特徴。

●2018年よりお好み焼・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」を、2021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」を販売。

ケンミン食品株式会社

【グルテンフリー冷凍商品】

【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「黄金の鶏油しょうゆラーメン」、2023年に「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」、2024年に「鶏白湯しょうゆラーメン」を発売。乾めんの「GF中華麺(中太麺)」や「グルテンフリー醤油ラーメン」(スープ付き)を含めた5アイテムを通販サイト「GF RAMEN LAB」で販売。小麦原料を一切使わず仕上げている。

「めんもソースもまるごとぜんぶGF(グルテンフリー)焼そば」も2022年8月に発売し、ラーメンと焼そばの冷凍食品4アイテムを展開。

株式会社永谷園

【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】



●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。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13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)



(冷凍品)



●お客様相談窓口へ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・くるみ」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、山形県産のお米を使用した米粉パンなど、家庭用商品および業務用商品を全28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。