NEWS RELEASE

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

2021年3月24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」

ケンミン食品参画後、初の5社協同開発の食物アレルギー配慮レシピを発表

第7弾のテーマは「親子で楽しむ手作りメニュー」
3月24日より各社ホームページにて順次公開

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー5社【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。

このたびプロジェクトAでは、1月に本活動に参画したケンミン食品を迎えて初めて5社で、食物アレルギー配慮レシピを協同開発しました。ご提案する商品やメニューの幅を広げ、より利便性の向上や食卓の充実へのお役立ちを目指します。レシピは3月24日より各社ホームページで順次公開します。

3月下旬は学校や幼稚園が春休みに入り、子どもが家庭で過ごす時間が多くなる時期です。そこで、子どもがお手伝いをしながら楽しく料理ができるように、「親子で楽しむ手作りメニュー」をテーマにレシピを開発しました。おうち時間が楽しめる、合計6品のレシピを公開します。





上記2点：メニュー一例

■レシピテーマ

「親子で楽しむ手作りメニュー」

■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子どもが楽しくお手伝いできる工程があります。
③見た目にも楽しいプチハレメニューを揃えました。

(*2)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息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、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。

≪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お悩み解消へ「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

■レシピ公開場所

本レシピは、5社それぞれのホームページやSNS上で3月24日より順次公開いたします。

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/
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日本ハム株式会社　https://www.food-allergy.jp/projectA/recipe/
URLリンク⑤ハウス食品株式会社　https://housefoods.jp/products/special/allergy/index.html

■今後の活動予定

5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。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「親子で楽しむ手作りメニュー」

●ソース焼ビーフン



◎お手伝いポイント！
カニさんウインナーを作るお手伝い
野菜を切るお手伝い

材料(2人分)	分量
「お米100%ビーフン」(ケ)	100g
サラダ油(ビーフンにからめる分)	適量
豚バラ肉薄切り(ひと口大にカット)	60g
キャベツ(ひと口大にカット)	100g
玉ねぎ(薄切り)	50g
ニラ(3cm幅にカット)	50g
サラダ油	小さじ2
(a)食物アレルギー対応洋風だしの素(顆粒)	4g
(a)「1歳からのお好みソース」(オ)	大さじ4～
(a)塩・こしょう	少々
みんなの食卓「ポークウイニー」(日)	4本
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1～
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけおかか」(永)	大さじ1～

【つくり方】

①	【カニウインナーを作る】 ポークウイニーを縦半分にカットする。下の絵のように切り込みを入れる。  フライパンに薄く油(分量外)を熱し、切り込みが開くまで炒め、皿に取り出して置く。
②	【焼ビーフンを作る】 沸騰したたっぷりの湯にビーフンを入れて箸で軽くほぐし4分ゆでる。ザルに取り水で冷やし、しっかりと水分をしぼり、サラダ油をからめる
③	フライパンでパチパチ音がするまでビーフンを炒め、余分な水分をとばし、皿に取り出す。
④	空になったフライパンにサラダ油を熱し、豚肉をしっかり炒める。玉ねぎとキャベツを加えてさらに炒める。③のビーフンを戻し入れて炒め、(a)を混ぜる。最後にニラを加え軽く炒める。
⑤	焼ビーフンを器に盛り、A-Labelふりかけおかかをかける。カニウインナーを4個ずつのせ、ノンエッグマヨを添える。











©Disney

●ハヤシソースでモチモチパングラタン



◎お手伝いポイント！
グラタン皿に具材をかわいらしく盛りつけるお手伝い

材料(2人分)	分量
【ハヤシソース】	
「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)	1袋(2皿分)
牛肉薄切り(3～4cm幅にカット)	70g
玉ねぎ(薄切り)	150g
サラダ油	小さじ1
水	300mℓ
みんなの食卓「お米で作ったしかくいパン」(日)	2枚
豆乳	小さじ4
ブロッコリー	4個(50g)
ミニトマト(半分にカット)	3個
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	適量
オレガノ	少々

【つくり方】

①	【ハヤシソースを作る】 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、さらに牛肉を加えて炒める。 水を入れ沸騰したらあくを取り弱火～中火で約15分煮込む。 いったん火を止めハヤシライスソースを少しずつ振り入れて溶かす。 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。
②	米粉パンはひと口大にカットし豆乳を振りかけ染み込ませておく。
③	ブロッコリーはラップに包み電子レンジ600wで50秒加熱しておく。
④	オーブンを200℃に予熱しておく。 グラタン皿を2個用意する。米粉パン、ハヤシソース、ブロッコリー、トマトを半量ずつ入れる。ノンエッグマヨを絞り、予熱完了したオーブンで約15分焼く。お好みでオレガノを振る。







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
(ケ)　ケンミン食品株式会社
(永)　株式会社永谷園
(日)　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「親子で楽しむ手作りメニュー」

●スープカレーつけめん



◎お手伝いポイント！
ライスパスタをくるくると、ひとロサイズに巻くお手伝い

材料(2人分)	分量
【カレースープ】	
「特定原材料7品目不使用　バーモントカレー中辛」(ハ)	1袋(2皿分)
豚肉薄切り(ひと口大にカット)	100g
玉ねぎ(薄切り)	100g
サラダ油	小さじ1
水	300mℓ
豆乳(調整)	50mℓ～
「ライスパスタ」(ケ)	150g
水	1ℓ
塩	小さじ1
みんなの食卓「小さなシャウエッセン」(日)	2本
(a)ブロッコリー	4個(40g)
(a)オクラ(へたを取り爪楊枝で2～3箇所穴をあける)	2本
(a)ヤングコーン	2本
(a)にんじんの輪切り(皮をむく、又はお好みで星形に抜く)	4枚
ミニトマト(半分にカット)	2個

【つくり方】

①	【カレースープを作る】 厚手の鍋にサラダ油を熱し、豚肉と玉ねぎを入れ中火で炒める。水を入れ沸騰したらあくを取り、弱火～中火で約10分煮込む。いったん火を止め、バーモントカレーを少しずつ振り入れて溶かす。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。豆乳を加え味を調え、ひと煮立ちさせる。
②	【ライスパスタと具材をゆでる】 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら塩を入れる。ライスパスタを加えてふつふつと沸騰する火加減で9～10分ゆでる。ゆであがる3分前にシャウエッセンを入れて一緒にゆで、先にあげておく。ライスパスタがゆであがったら湯切りをし、水洗いをして水気を切る。(a)の野菜を耐熱皿に並べる。水大さじ1(分量外)を振りかけラップをかけて電子レンジ600wで1分30秒加熱し、ラップを外しておく。
③	ライスパスタをひと口分ずつくるくると巻き、器に並べる。(フォークや指を利用して巻くとよい) ラップをかけて電子レンジ600wで約1分加熱し温める。
④	③にシャウエッセンと(a)とミニトマトを盛り、温め直したカレースープを添える。







●ブーケハムサラダの生春巻き



◎お手伝いポイント！
キッチンバサミを使ってお花を作るお手伝い

材料(４個分)	分量
「小さな四角いライスペーパー」(ケ)	4枚
レタス(フリルレタス、プリーツレタスなど) (ライスペーパーの半分くらいの大きさに揃える)	4枚
みんなの食卓「ロースハム」(日)	4枚
きゅうり(斜め薄切りにし、縦半分にカット)	4枚
ミックスベジタブル(冷凍) にんじん、コーン、グリンピース	各4粒
【オーロラソース】	
(a)「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1
(a)「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ1
【醤油マヨソース】	
(b)「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ1
(b)食物アレルギー対応醤油	小さじ1/2～
(b)「A-Label(エー・ラベル)ふりかけおかか」(永)	小さじ1

【つくり方】

①	(a)と(b)の調味料をそれぞれ混ぜ合わせ、オーロラソースと醤油マヨソースを作る。
②	【ハムの花を作る】 ロースハムは半分に折る。キッチンバサミで折り曲げた部分に長さ1.5cm、幅7～8mm間隔で切り込みを入れる。重ねたまま端からくるくると巻く。
③	ライスペーパーを水またはぬるま湯に1枚ずつ浸し、やわらかくなりはじめたら引き上げ、お皿の上にダイヤの形に置く。上半分にレタスとハムの花をのせる。手前側から向かい側に折りたたみ三角形を作る。左端から折り、右端から折り返す。
④	ハムの花の中央にミックスベジタブルを埋め込み、きゅうりを差し込む。
⑤	器に並べ、オーロラソースと醤油マヨソースを添える。











©Disney

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
(ケ)　ケンミン食品株式会社
(永)　株式会社永谷園
(日)　日本ハム株式会社
(ハ)　ハウス食品株式会社

添付資料(3)　食物アレルギー配慮レシピ「親子で楽しむ手作りメニュー」

●ポテトサラダ



◎お手伝いポイント！
じゃがいもをつぶすお手伝い

材料(4人分)	分量
じゃがいも(皮付き)	250g
にんじん(皮をむいて、いちょう切り)	30g
きゅうり(1～2㎜幅の輪切り)	1本
塩	小さじ1/5
玉ねぎ(薄切り)	25g
みんなの食卓「ロースハム」(日) (食べやすい大きさにカット)	4枚
スイートコーン	30g
塩・こしょう	少々
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	大さじ4

【つくり方】

①	じゃがいもはきれいに洗い、皮付きのままラップに包んで電子レンジ600wで5～6分加熱する。ラップに包んだまま粗熱が取れるまで蒸らし、皮をむいてボウルに入れ、粗くつぶす。
②	にんじんをラップに包んで電子レンジ600wで40秒加熱する。ラップに包んだまま粗熱がとれるまで蒸らしておく。
③	きゅうりをボウルに入れて塩をふり軽くもんで5分置く。5分後、水気をしっかり絞る。
④	玉ねぎは冷水に5分さらし辛味を抜き、ザルにあげ水気をしっかり絞る。
⑤	①のじゃがいもにノンエッグマヨを加えて混ぜる。②③④とロースハムとスイートコーンを混ぜて、塩・こしょうで味を調える。





●フルーツサンド(いちごとみかん)



◎お手伝いポイント！
クリームの上に好きなフルーツを並べるお手伝い

材料(4人分、8個分)	分量
みんなの食卓「お米で作ったしかくいパン」(日)	340g
みんなの食卓「米粉のパンケーキ(メープル)」(日)	180g
※上記はどちらかお好みの方で全部で8枚用意 (作り方は米粉パンとして表記)	
いちご　(1粒13～15g) (へたを取る)	4粒
みかん　(Sサイズ約75g) (皮をむく)	1個
豆乳ホイップ	100g
砂糖	15g
レモン汁	小さじ1

【つくり方】

①	米粉パンは、パッケージ記載の方法で解凍しておく。
②	ボウルに豆乳ホイップ、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
③	米粉パンに②のクリームを塗り、パンの中心にいちごを2個並べて置く。(みかんの場合は半分)
④	フルーツが隠れるくらい②のクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。
⑤	冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるようにラップごとカットする。 ※米粉パンは冷やしすぎると固くなるので、ご注意ください。





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
(ケ)　ケンミン食品株式会社
(永)　株式会社永谷園
(日)　日本ハム株式会社
(ハ)　ハウス食品株式会社

参考

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



©Disney

【1歳からのシリーズ】





©Disney

【家族みんなで囲む商品】





●2008年に「１歳からのお好みソース」を発売。同商品をはじめ、「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、トンカツなど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、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



【お米のめんシリーズ】




【ライスペーパー】





●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。2020年にはパッケージデザインを「お米のめん」ブランドとして統一。

●お米のめんシリーズはもちろん、ライスペーパーやフォー、えんどうでん粉100%はるさめなどは小麦不使用で、FSSC22000品質管理システムなど高い品質レベルのもと製造しており、掲載商品すべてがグルテンフリーの商品。

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、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）




（冷凍品）　（常温品）







●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対応食品の研究・開発に取り組む。「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」不使用の食物アレルギー専用工場で製造している「みんなの食卓シリーズ」を販売。

●食物アレルギー対応商品として、ハム、ウインナー、ハンバーグなどの食肉加工品から、山形県酒田産米粉を使用した米粉パンなどを幅広く展開。2021年より「国産にんにく薫る切れてるベーコン」と「玄米粉入りまあるいお米のパン」を発売。

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。