



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、カラフルで見た目も楽しく、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。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/

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/

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。

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、広島商工会議所経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

※ リリース内の画像やお問合せは下記のメールアドレスまでご一報お願い致します。

■ 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 082-277-7112/082-277-7144

■ 株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井

ishii_t@nagatanien.co.jp

TEL /FAX 03-3432-2519/03-3432-2528

■ 日本ハム株式会社 広報IR部 深田

a.fukata@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 前澤

s-maezawa@housefoods.co.jp

TEL /FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

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 シェウエッセン」(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、シェ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) (斜め半分にかット)	2袋
キャベツ(ざく切り)	160g
玉ねぎ(薄切り)	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「お米で作ったまあるいパン」(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



● ハムとアボカドの冷製パスタ



● もやしでお手軽モダン焼き



● 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 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)

【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)

【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)

【使用商品】

- ・特定原材料7品目不使用 パーメントカレー<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)

