



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10月2日

## 食品メーカー4社による協同取り組み プロジェクトA 活動報告



### 「食物アレルギー講演会・試食会 in 大阪」

### 実施報告

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。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の取り組みとして、6月の広島地区に続き、9月28日(土)、ANAクラウンプラザホテル大阪において「食物アレルギー講演会・試食会」を開催し大阪府内を中心とした管理栄養士・栄養士の方約90名様にご参加いただきました。

管理栄養士・栄養士の皆様が日々向き合われている現場（保育園、幼稚園、学校、病院など）では食物アレルギー対応が必須となりつつあり、知識や情報不足に対するお悩みをはじめ、強い関心と課題をお持ちです。

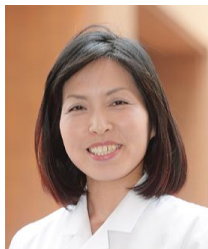
この課題解決の一助として、別府大学 食物栄養科学研究科教授、日本小児臨床アレルギー学会認定 小児アレルギーエデュケーターである高松 伸枝（たかまつ のぶえ）様を講師にお招きし「食物アレルギーに配慮した献立のポイント」についてご講演いただきました。

併せて、また4社のこれまでの活動報告や講演会に加え、商品紹介や4社で協同開発した食物アレルギー配慮メニューの試食会も実施しました。

講演会では、食物アレルギーの基礎知識、栄養食事指導の基本、給食管理の方法などについて非常に分かりやすく、またすぐに実践できる内容をお話いただいたことから、参加者の皆様は熱心にメモを取りながら耳を傾けていらっしゃいました。

試食会では、「食物アレルギー対応メニューだと言われなければ気づかないくらい、本当においしい。」「すぐに試作して献立に取り入れたい」などの嬉しいお声を多数いただきました。

#### 今回の講師



別府大学 食物栄養科学研究科教授  
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  
高松 伸枝（たかまつ のぶえ）様

医学博士、教育学修士、管理栄養士。食物アレルギー一児の食生活指導のための栄養食事指導の方法論確立と、患者に負担の少ない免疫療法、食事・生活指導に生かすためのアレルゲン解析を行っている。各種学会、他委員など歴任。関連著書多数。



ご講演中の高松様



熱心に耳を傾けられている参加者の皆様

## 【試食会の様子】

＜4社協同開発の「食物アレルギー配慮 秋レシピ」を使ったメニューを中心に試食いただきました＞



＜企業ごとのブースも設け、商品をご試食いただきながら商品紹介を実施し、多くのご質問ご意見が寄せられました＞



## 「食物アレルギー配慮レシピ」使用商品一部紹介

### オタフクソース株式会社



●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」をはじめ、子供から大人まで使える「お好みソースあじわいやさしい」も2015年より販売。現在では11アイテムを展開。

### 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、上記以外にもキャラクターを使用したレトルトカレー、ふりかけなど10アイテムを販売。

### 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、米粉パンなど現在18アイテム取り揃える。

### 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「乳・小麦・卵・そば・落花生・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。

## 《プロジェクトAについて》

本活動は、『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』すなわち、みんなが笑顔で食事を楽しむことができることを目的としています。

- ・「A」は「Allergy」、「All」それぞれの頭文字を表しています。
- ・ロゴの色には、あたたかみのある赤色を採用しました。



# ～「プロジェクトA」取り組み実績～

年月	内容
2018年9月	4社によるキックオフミーティング実施
2019年1月	<b>食物アレルギー配慮レシピ 第1弾発表</b> 春レシピテーマ：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 ～おいしさと食の楽しさと～ 
2019年3月	通販サイト『LOHACO』内「食物アレルギー配慮食品特集ページ」オープン
2019年4月	<b>マスコミ関係者向け試食会及び講演会【東京】</b> （於：ホテルニューオータニ東京） 講師：NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村慎太郎様 認定NPO法人アトピっ子地球の子ネットワーク理事
2019年6月	<b>食物アレルギー配慮レシピ 第2弾発表</b> 夏レシピテーマ：夏の思い出づくり <ul style="list-style-type: none"> <li>・夏休みに家族や友人と楽しむ 「夏のアウトドアメニュー」</li> <li>・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」</li> </ul> 
2019年6月	<b>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】</b> （於：ANAクラウンプラザホテル広島） 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 様
2019年8月	<b>食物アレルギー配慮レシピ 第3弾発表</b> 秋レシピテーマ：行楽シーズンの秋にぴったりな 『わくわく弁当』 <ul style="list-style-type: none"> <li>・運動会や遠足などの学校行事に 「お子様の行楽弁当」</li> <li>・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」</li> </ul> 
2019年9月	<b>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】</b> （於：ANAクラウンプラザホテル大阪） 講師：別府大学 食物栄養科学研究科教授 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 高松 伸枝様

今後も継続的に情報発信や啓発活動をすることで、食物アレルギーをお持ちの方だけでなく、学校や職場などのコミュニティで、周囲の方々にも食物アレルギーについて一緒に考えていただく機会を提供していきます。

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。

※ リリースに関してのお問合せは以下までお願いします。

■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