

# NEWS RELEASE



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12月20日

食品メーカー4社による食物アレルギー協同取り組み「プロジェクトA」



## 食物アレルギー配慮レシピ第5弾を発表

テーマは、受験シーズンにおすすめ『応援メニュー』

12月20日より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】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。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、協同開発第5弾となる受験シーズンに向けたレシピを、各社ホームページで12月20日より順次公開します。

今回のレシピは、受験シーズンが本格化する時期におすすめな『応援メニュー』をテーマに、挑戦や勝負ごとを控えた人を応援する気持ちや、成功の願いを込めた全4品を考案しました。縁起が良いとされる食材を用いたり、見栄えや組み合わせで縁起を担ぐメニューだったり、食事でエールをおくるようなレシピです。

これらのレシピは、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 ■

受験シーズンにおすすめ『応援メニュー』



■ 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縁起が良いとされる食材の使用や、見栄えや組み合わせで縁起を担ぐレシピです。
- ③特別な調理器具を使わず、簡単な調理手順で作ることができます。

(\*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。

《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。

■ 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/pja/](https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/)

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.food-allergy.jp/projectA/recipe/>

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。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。

## 添付資料(1)

### 食物アレルギー配慮レシピ「応援メニュー」

受験シーズンにおすすめな『応援メニュー』をテーマにしたレシピです。



#### ●根菜たっぷりカツカレー

材料(2皿分)	分量
【根菜カレー】 「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー 〈中辛〉」(ハ)	1袋
玉ねぎ	中1/2個
にんじん	中1/4本
れんこん	50g
サラダ油	小さじ1
水	350ml
【トンカツ】 KAKOMUごはん「トンカツの素」(オ)	適量
豚肉(ロース、トンカツ用)	2枚
塩、こしょう	少々
揚げ油	適量
ごはん	400g
小ねぎ(小口切り)	適量

#### 【つくり方】

①	＜根菜カレーを作る＞ 玉ねぎは1cm角に切る。にんじんは5mmの厚さにいちよう切り、れんこんは5mmの厚さで半月切りにする。
②	厚手の鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、にんじん、れんこんを炒める。水を加えて沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで弱火～中火で約10分煮込む。
③	いったん火を止め、ルウ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。
④	＜トンカツを作る＞ 豚肉に塩、こしょうで味付けをし、衣の素(トンカツの素に内添)を両面にまぶし、強い力でしっかりおさえつける。
⑤	揚げ油を準備し、通常よりも低温の140℃に温める。そつと静かに肉を入れ、浮いてくるまで待つ(触らない)。ひっくり返し、きつね色になるまで揚げる。油をきって食べやすい厚さに切る。
⑥	皿にご飯を盛り、根菜カレーをかけて、トンカツをのせる。お好みで特製ソース(トンカツの素に内添)をかけ、小ねぎを散らす。



#### ●ウインナーお結びと桜咲くお結び

材料(1人分)	分量
【ウインナーお結び】	1個分
ごはん	60g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	小さじ2
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(さつと茹でておく)	1本
海苔	適量
【桜咲くお結び】	2個分
ごはん	60g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	小さじ2
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ2
みんなの食卓「ロースハム」(ニ)	1枚
海苔	2cm

#### 【つくり方】

①	＜ウインナーお結び＞ ごはんをA-Labelふりかけ おかかを混ぜる。
②	ポークウイニーを芯にしてお結びを作り、海苔で巻く。
③	＜桜咲くお結び＞ ロースハムは半分にカットして重ねる。重ねた状態のまま桜の型で3か所抜く。(桜が6枚できる) 残ったロースハムはみじん切りにする。ごはんをA-Labelふりかけ 鮭とロースハムのみじん切りと1歳からのノンエッグマヨを加えて混ぜる。
④	③を2等分して小さな俵型のお結びを作り、縦に4等分、紐状にした海苔をくるくると巻く。平らな表面を上にしてロースハムの桜を3枚ずつのせ、真ん中をピックで固定する。



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／(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

## 添付資料(2)

### 食物アレルギー配慮レシピ「応援メニュー」

受験シーズンにおすすめな『応援メニュー』をテーマにしたレシピです。



#### ●たこウインナーナポリタン

材料(1人分)	分量
みんなの食卓「ポークウインナー」(ニ)	5本
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	1パック
玉ねぎ	30g
にんじん	15g
ピーマン	15g
サラダ油	小さじ2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
食物アレルギー対応 洋風だし(顆粒)	小さじ1
砂糖	小さじ1/2

#### 【つくり方】

①	<p>＜たこウインナーを作る＞</p> <p>ポークウインナー3本を2/3まで縦に切り、次に90度回し、さらに2/3まで縦に切る。できた4本の足1本ずつ内側から半分に切り、8本足を作る。</p>
②	<p>フライパンにサラダ油をひき、①の足が開くまで弱火で炒める。</p>
③	<p>＜ナポリタンを作る＞</p> <p>玉ねぎは薄切りにし、にんじんとピーマンは細切りにする。ポークウインナー2本は厚さ8mm程度の斜め切りにする。</p>
④	<p>1歳からのケチャップソース、洋風だし、砂糖を合わせる。</p>
⑤	<p>フライパンにサラダ油をひき、③を炒める。パッケージに記載の方法で解凍した米粉めんを加え、ほぐしながら炒め、④の調味料を加えて混ぜる。</p>
⑥	<p>器にナポリタンを盛り、たこウインナーを飾る。</p>



#### ●粘り強く！餅入りたこ焼き

材料(16個分)	分量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
水	350ml
たこ(ぶつ切り)	50g
餅(6~7mmに切る)	40g
青ねぎ(小口切り)	5g
サラダ油	適量
【トッピング】	
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	お好みの量
青ねぎ(小口切り)	お好みの量

#### 【つくり方】

①	<p>ボウルに水とミックス粉1袋(お好み焼・たこ焼の素に内添)を入れ箸などでよく混ぜ、生地を作る。</p>
②	<p>たこ焼き用プレートに油をひき、生地(半分)、たこ、餅、青ねぎ、残りの生地を入れる。しっかり焦げ目がつくまで約5分触らない。きつね色になるまでくるくる回す。</p>
③	<p>皿に盛り、特製ソース1袋(お好み焼・たこ焼の素に内添)、青ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをかける。</p>



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

## 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



- 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、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。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

#### 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、ハンバーグなどの冷蔵食肉加工品を現在7アイテム取り揃える。2019年8月より常温のミートボール・ハンバーグ2品を新発売。

- 冷凍品でも、米粉パン、パンケーキなど幅広くラインアップ。

##### 【みんなの食卓シリーズ】

(冷蔵品)

(冷凍品)



レシピ使用商品

#### 株式会社永谷園



レシピ使用商品

- 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。その他、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。

##### 【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

#### 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。

##### 【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)

