



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8月22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3弾 秋レシピを発表



テーマは、行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』

8月22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3弾となる秋レシピを、各社ホームページで8月22日より順次公開します。今回のレシピは、運動会・遠足の行事など、行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』をテーマに考案しています。カラフルな色どり、秋の味覚を盛り込んだメニューは弁当を開く気分を盛り上げます。学校行事などでお子様が食べるシーンに合わせた「お子様の行楽弁当」と、お子様から大人まで大人数で一緒に囲むシーンに合わせた「みんなで楽しむ行楽弁当」の2つのシーンを想定しました。全12品のレシピを、それぞれ組み合わせさせてご提案します。また、パンを主体としたメニュー・ごはんを主体としたメニューそれぞれに対応できるよう主菜・副菜ともにバリエーション豊かなメニューをご用意しました。

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 ■

行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』

- ・運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」
- ・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」



運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」



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」

■ 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メインのおかず、副菜のおかず、パン・ごはんなど、弁当に組み合わせやすい
バリエーション豊かなレシピです。
- ③時間が経ってもおいしく召し上がっていただけます。
- ④お子様1人用のお弁当、ファミリー対応のお弁当の2種類を用意しました。

(*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、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。

第1弾は、2019年1月に春レシピとして「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6品発表。第2弾は6月に夏レシピとして「夏の思い出づくり」をテーマに11品発表し、今回は第3弾となる秋レシピを12品発表いたします。



第1弾 春レシピ



第2弾 夏レシピ

■ 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/

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。

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「みんなで楽しむ行楽弁当」

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」をテーマに、メニューを組み合わせせた弁当です。



【メニュー名】

- ・プチアメリカンドッグ
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー
- ・カレー風味の唐揚げ
- ・ミートボールの酢豚風
- ・ベーコンとしめじのパスタグラタン
- ・チヂミ風プチオコ
- ・小さなケチャップライス
- ・ミルフィーユハムカツサンド
- ・かぼちゃとレーズンのハム巻きサラダ
- ・トライフル



プチアメリカンドッグ



カレー風味の唐揚げ



おかかふりかけの
やみつきブロッコリー



チヂミ風プチオコ

●プチアメリカンドッグ

材料:8個分	分量
【a】	
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)ミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)	1/2袋
豆乳(無調整)	40cc
砂糖	10g
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(楊枝に刺しておく)	8本
サラダ油(揚げ油)	適量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)	適量

【つくり方】

- ① ボウルに【a】を入れて混ぜ合わせる。
- ② ポークウイニーに①の生地をまとわせるように付ける。
- ③ 170℃の中温に熱した揚げ油でキツネ色になるまで揚げる。
- ④ お好みで特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を添える。

●カレー風味の唐揚げ

材料:2人分	分量
「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>」(ハ)	1/2袋強
鶏肉(もも・皮つき)(10等分にきる)	200g
【a】	
しょうが(すりおろし)	10g
にんにく(すりおろし)	3g
水	大さじ1
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	適量
サラダ油(揚げ油)	適量

【つくり方】

- ① 鶏肉をボウルに入れ、【a】とパーモントカレーを加えてよく混ぜ合わせ、ラップをかけて冷蔵庫で1時間以上なじませておく。
- ② 別のボウルに1歳からのお好み焼粉を入れ、①を1切れずつ取り出し、1歳からのお好み焼粉をまんべんなくしっかりまぶし5分おく。
- ③ 鍋に揚げ油を入れて熱し、170～180℃で約2～3分、火が通るまで揚げる。

●おかかふりかけのやみつきブロッコリー

材料:4人分	分量
ブロッコリー(小房に分ける)	100g
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	大さじ2

【つくり方】

- ① 鍋に湯を沸かしブロッコリーを2～3分茹でる。ザルにあげ、そのまま冷ます。
- ② ①をキッチンペーパーに包み水けをしっかりと吸い取る。
- ③ ボウルに②を入れてオリーブオイルを絡ませる。A-Labelふりかけ おかかと塩で味を調える。

●チヂミ風プチオコ

材料:8個分	分量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1/2袋
絹ごし豆腐(水切り無し)	75g
ピーマン(3cmの長さに薄切り)	1個
赤パプリカ(3cmの長さに薄切り)	1/4個
玉ねぎ(3cmの長さに薄切り)	30g
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1cm角に切る)	3枚
ごま油	小さじ2

【つくり方】

- ① ピーマンと赤パプリカと玉ねぎは一緒にラップに包み電子レンジで40秒加熱する。
- ② ボウルにミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)と絹ごし豆腐を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせ、①とベーコンを加えざっくり混ぜる。
- ③ フライパンにごま油をひき、②をひと口サイズに並べ形を整える。
- ④ 中火にかけ、両面を焼き上げる。ごま油が足りないようなら調整する。
- ⑤ 特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を添えて盛り付ける。

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「お子様の行楽弁当」

運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」をテーマに、メニューを組み合わせた弁当です。

パン



【メニュー名】

- ・キーマカレーのピタパン風
- ・トライフル
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー

ごはん



【メニュー名】

- ・鮭ふりかけと栗のおにぎり
- ・ベーコンのしめじの pasta グラタン
- ・カレー風味の唐揚げ
- ・おかかふりかけのやみつきブロッコリー

●キーマカレーのピタパン風

材料:4個分	分量
【キーマカレー】	
鶏ひき肉	100g
玉ねぎ(みじん切り)	中1/4個
「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー<中辛>」(ハ)	大さじ1・1/2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
サラダ油	小さじ1
みんなの食卓「お米で作ったまあいパン」(ニ)	4個
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ4
レタス(またはサニーレタス)(ちぎる)	1枚
ミニトマト(4枚に輪切り)	1個
オレガノ	適宜

【つくり方】

①	フライパンにサラダ油を熱し、鶏ひき肉と玉ねぎを入れて中火で炒める。
②	いったん火を止め、パーモントカレーと1歳からのケチャップソースを加えてなじませる。
③	弱火にかけてしっとりするまで炒め、粗熱を取る。
④	お米で作ったまあいパンの片側を1.5cm切る。切った面をポケット状に押し広げてピタパン状のものを4個作る。
⑤	④の内側に1歳からのノンエッグマヨを小さじ1ずつ塗る。
⑥	レタスと③を詰め、ミニトマトを挟み、お好みでオレガノを振る。

●トライフル(デザート)

材料:4人分	分量
みんなの食卓「米粉のパンケーキ(メープル)」(ニ)	2枚
お好みのフルーツ(ひと口大に切る)	適量
【米粉カスタードクリーム】	
豆乳(無調整)	200cc
「1歳からの好み焼粉米粉」(オ)	15g
砂糖	30g
かぼちゃペースト	20g

【つくり方】

①	ボウルに1歳からの好み焼粉と砂糖を入れ、豆乳を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。
②	①を小鍋に移し中火にかける。木べらでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮詰め、かぼちゃペーストを加えてカスタード色に整え、冷ましておく。
③	カップに②、米粉のパンケーキ、フルーツを彩りよく詰め、蓋をする。セルフイーユやミントを添えても。

●鮭ふりかけと栗のおにぎり

材料:4個分	分量
ごはん	200g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	大さじ1
栗の甘露煮(粗めに刻む)	3~4個

【つくり方】

①	ボウルに、ごはんとA-Labelふりかけ 鮭を入れて混ぜる。栗の甘露煮も加えて潰さないように混ぜる。
②	4等分してラップに包み、おにぎりをつくる。

●ベーコンとしめじの pasta グラタン

材料:6個分	分量
「特定原材料7品目不使用 シチューミクス<クリーム>」(ハ)	1/2袋
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1cm幅に切る)	4枚
玉ねぎ(薄切り)	60g
ぶなしめじ(小房に分ける)	1/2パック
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	1/2袋
サラダ油	小さじ1
水	100ml
豆乳(無調整)	50c
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	少々
パセリ(みじん切り)	少々

【つくり方】

①	フライパンにサラダ油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、ぶなしめじを中火で焦がさないように炒める。
②	水を入れ、沸騰したら、いったん火を止め、シチューミクスを少しずつ振り入れて溶かし、豆乳を加えて、再び弱火でとろみがつくまで煮込む。
③	パッケージ記載の方法で解凍した米粉めんを3cmの長さに切って加えて、ほぐしながらひと煮立ちさせる。
④	6等分しアルミカップに詰め、A-Labelふりかけ 鮭をかける。
⑤	オーブントースターで約1~2分表面を焼き、仕上げにパセリをのせる。

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(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歳からの大好みソース」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。みんなで使えるソースとして「大好みソース 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】

【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】

【A-Labelシリーズ】



©やなせたかし/フレーベル館・TMS・NTV

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)

(冷凍品)



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)



レシピ使用商品