



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」

管理栄養士・栄養士のための

「食物アレルギー講演会・試食会」実施のお知らせ

9月28日(土)11時よりANAクラウンプラザホテル大阪にて実施



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、9月28日(土)11時よりANAクラウンプラザホテル大阪にて、管理栄養士・栄養士の方100名を対象とした「食物アレルギー講演会・試食会」を実施いたします。

管理栄養士・栄養士の方々が日々活躍される現場(保育園、幼稚園、学校、病院など)において食物アレルギー対応が必須となりつつあり、食物アレルギーの知識や情報不足に対するお悩みの声が聞かれる現状にあります。

この課題へのお役立ちを目指して、6月22日(土)に広島にて管理栄養士・栄養士の方約50名を対象に「食物アレルギー講演会・試食会」を開催したところ、『今後の献立作成の参考にしたい』『また講演会の企画開催をしてほしい』『4社協同開発メニューは誰が食べてもおいしいメニューになっている』などのお声を複数頂戴しました。

そこで今回は、別府大学 食物栄養科学研究科教授 高松 伸枝(たかまつ のぶえ)様にご協力をいただき、広島と同じく管理栄養士・栄養士の方々を対象とした講演会を大阪にて開催することにいたしました。少しでも多くの方にご参加いただきたいとの思いから、100名様をご招待いたします。

高松 伸枝様は日本小児臨床アレルギー学会認定の小児アレルギーエデュケーターとしてもご活躍中で、大学での講義のほか、食物アレルギーに関する栄養相談や研修会講師などとして幅広く活動されています。当講演会では、『食物アレルギーに配慮した献立のポイント』についてお話いただけます。また、本日8月22日(木)発表の4社協同開発「食物アレルギー配慮 秋レシピ」を含む『加工食品の利便性とバリエーションの豊かさ』を活かしたメニュー」をご参加者の皆様、マスコミ関係者の皆様にご試食・ご賞味いただきます。

■ 講演会・試食会の概要 ■

日時:2019年9月28日(土) 11:00~13:30

< スケジュール (予定) >

10:20~ マスコミ関係者様受付開始

10:40~ マスコミ関係者様向け 当日の流れの説明(任意)

11:00~ ご挨拶(概要説明、4社活動紹介)

11:15~ 講演『食物アレルギーに配慮した献立のポイント』

別府大学 食物栄養科学研究科教授

高松 伸枝(たかまつ のぶえ) 様

12:10~ 試食会場へ移動・試食開始

「加工食品を活用した食物アレルギー配慮メニュー」

(13:15頃終了予定)

場 所:ANAクラウンプラザホテル大阪 3階万葉東/万葉西

(大阪府大阪市北区堂島浜1丁目3-1)

*大阪駅からホテルのシャトルバスをご利用いただけます

※なお、今回の試食メニューの調理場では、

他のバンケットルーム向けのメニューも同時に調理しております。



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。

切り取らず、日本ハム株式会社 広報IR部FAX(番号06-7525-3032)へお申し込みください。

※締切:9月6日(金)(これ以降は、お電話でのお問合せをお願いします。番号06-7525-3031)

マスコミ関係者様 ご出席・ご欠席

会社名	
代表者氏名	(来場合計 名)
電話番号	
E-mail	

※食物アレルギーをお持ちの方は、お申込み時にその旨をお知らせください。

「食物アレルギー配慮レシピ」一部紹介

レシピの特徴:食物アレルギーに関するお悩みの中で、「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”と“調理の利便性”を訴求したレシピです。

【食物アレルギー配慮 秋レシピ ～行楽シーズンの秋にぴったりな『わくわく弁当』】※一部紹介

プチアメリカンドッグ



カレー風味の唐揚げ



【食物アレルギー配慮 秋レシピのこだわりポイント】

- 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。

※レシピの詳細は、各社ホームページをご覧ください。

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



『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、4社によるプロジェクトAは、これからも協同で食物アレルギー配慮商品の普及や情報発信、啓発活動に取り組んでいきます。

「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、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アイテムを取り揃える。

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。

本件は、大阪商工記者会、農政クラブ、東京商工会議所記者クラブ、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

■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