

プロジェクトA 参画企業の「食物アレルギー配慮商品」の一部をご紹介します。

## エスエスケイフーズ株式会社

【SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ】



●「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ」は、2015年より販売を開始し、学校給食等でご使用いただいております。

●食物アレルギーでお悩みの方だけでなく、みんなが同じ食卓で同じメニューを楽しむことができます。

## オタフクソース株式会社

【1歳からのシリーズ】



【家族みんなで囲む商品】

●2008年に「1歳からの好みソース」を発売。同商品をはじめ、「卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かに」を使用しない離乳食を終えた子ども向けの「1歳からのシリーズ」は、現在では7アイテムを展開。素材の味を活かし、塩味や香辛料を極力抑えた野菜と果実のやさしい甘口が特徴。

●2018年よりお好み焼・たこ焼、トンカツなど子ども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」を、2021年より、野菜と果実を贅沢に配合した濃厚な味わいの「お好みソース野菜と果実」を販売。

## ケンミン食品株式会社

【グルテンフリー冷凍商品】

【お米のめんシリーズ】



●1950年の創業当初から「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」を使用しない、お米100%のビーフンにこだわり製造。2006年頃から食物アレルギーに関する取組を開始し、2008年にはライスパスタを発売。

●2022年にお米のめんで作ったグルテンフリーで本格的な中華麺を開発。お店で食べる本格的なラーメンの美味しさを再現した冷凍食品「黄金の鶏油しょうゆラーメン」、2023年に「鶏清湯のすっきり柚子塩ラーメン」、2024年に「鶏白湯しょうゆラーメン」を発売。乾めんの「GF中華麺(中太麺)」や「グルテンフリー醤油ラーメン」(スープ付き)を含めた5アイテムを通販サイト「GF RAMEN LAB」で販売。小麦原料を一切使わず仕上げている。

「めんもソースもまるごとぜんぶGF(グルテンフリー)焼そば」も2022年8月に発売し、ラーメンと焼そばの冷凍食品4アイテムを展開。

# 株式会社永谷園

## 【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】



●2003年、みんなが安心しておいしく食べられる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。

●同時期に発売を開始した「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。10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13アイテムを販売。

# 日本ハム株式会社

## 【みんなの食卓シリーズ】



## 【冷蔵品】



## 【冷凍品】



●お客様相談窓口へ届いたお客様の切実な声をきっかけに、1996年から食物アレルギーに関する研究を開始。食物アレルギー対応商品や、アレルゲン検査キットを販売。2022年2月より、WEBサイト上で食物アレルギーに関する情報の発信および管理栄養士によるオンライン無料相談等を行うサービス『Table for All 食物アレルギーケア』の提供を開始。

●みんなの食卓シリーズは、「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・くるみ」を使用しない食物アレルギー対応専用工場で製造。ハム、ウインナー、ハンバーグなどの食肉加工品や、山形県産のお米を使用した米粉パンなど、家庭用商品および業務用商品を全28アイテム販売。

# ハウス食品株式会社

## 【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)

●「食物アレルギーのあるお子さまと、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。