

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。家庭用商品および業務用商品を全11アイテム販売。

●2023年7月にEatreat(株)での管理栄養士149名におけるアンケート調査により「SSK アレルギー特定原材料8品目不使用シリーズ」は管理栄養士の9割以上に推奨いただきました。

オタフクソース株式会社

【1歳からのシリーズ】



【KAKOMUごはんシリーズ】



●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。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年より好み焼・たこ焼、トンカツなど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」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「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「黄金の鶏油しょうゆラーメン」など冷凍食品を3アイテム、「グルテンフリー醤油ラーメン」（スープ付き）など常温品2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ます。その他「GF（グルテンフリー）焼そば」や、「ミッキーマウス/ライスヌードルシリーズ」など冷凍・常温で8アイテムを販売。

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)



●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、アレルギー検査キットを販売。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や商品の販売、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』を開設。

●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、ウィンナー、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8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、ハヤシ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・くるみ」を使用しない調理型カレーやシチュー、ハヤシを開発。

●2014年から、食物アレルギー配慮製品のバーモントカレー＜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、はじめて食べるバーモントカレー＜やさしい甘口＞も販売。