



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3月吉日

マスコミ関係者向け試食会開催のご案内 「食物アレルギー」テーマに講演も 4月12日11時よりホテルニューオータニ(東京)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【オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、社長:佐々木直義)、株式会社永谷園(本社:東京都港区、社長:飯塚 弦二郎)、日本ハム株式会社(本社:大阪市北区、社長:畑 佳秀)、ハウス食品株式会社(本社:東京都千代田区、社長:工東 正彦)※五十音順、以下4社】は、4月12日11時よりホテルニューオータニ(東京)にて、マスコミ関係者向けの試食会を実施いたします。

「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社は、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ます。このたびの試食会では、1月10日に発表した4社協同開発の「食物アレルギー配慮レシピ」(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」)6品をお召し上がりいただけます。

“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実際に召し上がっていただき、おいしさを体感していただくことを目的としています。

また、NPO法人アレルギーっこパパ会 今村慎太郎様をお招きし、ご講演いただきます。長女の食物アレルギーをきっかけに活動をはじめ、活動を行われる中で感じた、この分野の課題や現状などをお話しいたします。

■ 試食会の概要 ■

日 時:2019年4月12日(金) 11:00~13:00

<スケジュール>

10:45~ マスコミ関係者受付開始

11:00~ ご挨拶(概要説明)

11:05~ 4社協同の活動紹介

11:30~ 講演「アレパパ奮闘記」(仮)

NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長

認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク理事

今村慎太郎様

12:10~ 食物アレルギー配慮メニューの試食

(12:40頃終了予定)



NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長
認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク理事
今村慎太郎様

長女の食物アレルギーをきっかけに、アレルギー対応力が高い企業が食物アレルギーのない人たちから選ばれる社会を目指し、2013年NPO法人アレルギーっこパパの会を設立。

場 所:ホテルニューオータニ(東京) 本館16階 ラピスL (住所:東京都千代田区紀尾井町4-1)

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。

食物アレルギー配慮レシピの紹介

レシピテーマ「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」

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”と“調理の利便性”を訴求したレシピです。

※レシピの詳細は各社ホームページでご覧いただけます。当日は6品全ての試食を準備しています。



バリバリサラダ
&ふりかけマヨディップ



かわいい小さな花むすび



選べるプチオープンサンド



くり抜きカレーパン



みんなでワイワイ
プチオコ&プチピザ



米粉でつくる
白いミンケーキ

【食物アレルギー配慮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見た目の華やかさ・ごちそう感を演出しました。
 - ③子供から大人まで、幅広い年齢層にお楽しみいただけるレシピを提案します。
 - ④4人分をベースにしたレシピ配合で、大人数にも対応可能です。
- (*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。

「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。

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、ウィンナー、ハンバーグなどの冷蔵食肉加工品を現在9アイテム取り揃える。

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」のパモントカレー<中辛>、シチューミクス<クリーム>を発売。

本件は、農政クラブ、東京商工会議所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室 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