



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11月21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4弾 冬レシピを発表

テーマは、冬のイベントにぴったりの『わいわいメニュー』

11月21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4弾となる冬レシピを、各社ホームページで11月21日より順次公開します。今回のレシピは、クリスマスやお正月など、みんなが集まる冬のイベントにぴったりの『わいわいメニュー』をテーマに全6品のレシピを考案しています。カラフルな色どりや、ちょっとした演出を盛り込んだメニューでみんなの集まるシーンを盛り上げます。冬のパーティーシーンにあわせた「わいわいクリスマス」と、お子様から大人まで大人数で一緒に食卓を囲むシーンに合わせた「あったか鍋」の2つのシーンを想定しました。

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 ■

冬のイベントにぴったりの『わいわいメニュー』

- ・冬のパーティーシーンにあわせた「わいわいクリスマス」
- ・お子様から大人まで一緒に囲む「あったか鍋」



冬のパーティーシーンにあわせた「わいわいクリスマス」



お子様から大人まで一緒に囲む「あったか鍋」

■ 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カラフルな色どりや、演出の工夫で、みんなが集まる冬のイベントを盛り上げます。
- ③特別な調理器具を使わず、簡単な調理手順で作ることができます。

(*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。

■ 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”を訴求したレシピ開発をすることになりました。

《これまでのレシピ》

- ・ 2019年1月 「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、春レシピ6品を発表。
- ・ 6月 「夏の思い出づくり」をテーマに、夏レシピ11品を発表。
- ・ 8月 「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、秋レシピ12品を発表。

■ 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 ■ 株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井

ota-pr@otafuku.co.jp

ishii_t@nagatanien.co.jp

TEL /FAX 082-277-7112/082-277-7144

TEL /FAX 03-3432-2519/03-3432-2528

■ 日本ハム株式会社 広報IR部 深田

■ ハウス食品グループ本社株式会社広報・IR部 前澤

a.fukata@nipponham.co.jp

hf-koho@housefoods.co.jp

TEL /FAX 06-7525-3031/06-7525-3032

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「わいわいクリスマス」

冬のパーティーシーンにあわせた「わいわいクリスマス」をテーマにしたレシピです。



ふたつのおいしさ！お好みピザ



クリスマスミートローフ



クリスマス風スコップケーキ

●ふたつのおいしさ！お好みピザ

材料(1枚分)	分量
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袋
絹ごし豆腐	220g
オリーブオイル	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」(オ)	お好み量
オレガノ	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)	お好み量
玉ねぎ(みじん切り)	30g
aみんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(斜め薄切り)	3本
aミニトマト(輪切り)	3個
aピーマン(輪切り)	1/3個
aブラックオリーブ輪切り	4~5枚
bみんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1.5cm幅に切る)	4枚
bスイートコーン	20g
bじゃがいも(電子レンジで約3分加熱後1.5cm角に切る)	60g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	お好み量
バジル	お好み量
小ねぎ(小口切り)	お好み量
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	お好み量

【つくり方】

- ① 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混ぜる。
- ② フライパンにオリーブオイルを薄くひく。①をのせて直径21cm以上の円状に広げる(薄めに焼いた方が美味しい)。弱火~中火にかけ蓋をして5分焼く。表面が乾いて来たらひっくり返し、いったん火を止める。表面の半分に1歳からのケチャップソースを塗ってオレガノをふり、玉ねぎの半量と(a)をのせる。残りの半分に特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を塗り、残りの玉ねぎと(b)をのせる。全体に1歳からのノンエッグマヨをかけた後、蓋をして中火にかけ様子を見ながら焼き上げる。バジル、小ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをふり完成。

●クリスマスミートローフ

材料(4人分)	分量
KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)デミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)	1袋
水	大さじ4
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)	1パック
合挽き肉	400g
玉ねぎ(みじん切り)	100g
KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)ハンバーグの素(ハンバーグの素に内添)	1袋
ブロッコリー(小房にわけ)	150g
ミックスベジタブル(解凍する)	大さじ2
赤パプリカ(星形にくり抜く)	3cm角

【つくり方】

- ① *オーブンは200度に予熱をかける。
ボウルに合挽き肉と玉ねぎとハンバーグの素(ハンバーグの素に内添)を入れて手でこねる。
- ② 天板にオーブンシートを広げ①を直径18cm位のリング状に成型する。ベーコンを均等に被せオーブンで20分焼く。焼いている間にブロッコリーを軽く茹でザルにあげて水けを切っておく。
- ③ ②が焼き上がったなら盛り付け皿に移す。真ん中にブロッコリーをツリー状に積み上げミックスベジタブルとパプリカをトッピングする。耐熱容器にデミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)と水を入れて混ぜる。ラップをかけて電子レンジで約2分加熱し、ミートローフに添える。

●クリスマス風スコップケーキ

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)	1袋
【カスタード風クリーム】	
無調整豆乳	300ml
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	30g
砂糖	45g
かぼちゃペースト	30g
豆乳ホイップクリーム	200ml
砂糖	30g
イチゴ(大きめ)	10個
ブルーベリー	15粒
バナナ	1本
ミント	適量
粉砂糖	適量

【つくり方】

- ① 【カスタード風クリームを作る】
ボウルに1歳からのお好み焼粉と砂糖を入れる。豆乳を少しずつ加えながらダマにならないように混ぜる。小鍋に移し中火にかけて木べらで混ぜながら、とろみがつくまで煮詰める。かぼちゃペーストを加えて冷ましておく。
- ② 米粉のパンケーキは厚みを半分にスライスし、さらに大きさを1/4にカットする。
- ③ バナナは1cmの輪切りにする。イチゴは縦半分にカットしハートの型で抜いた後、更に半分にスライスする。ボウルに豆乳ホイップクリームと砂糖を入れる。ボウルを氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
- ④ 容器に②と①とバナナ、くり抜いた後のイチゴを重ねて敷き詰める。表面を豆乳ホイップクリームで覆う。イチゴとブルーベリーをのせてミントを飾り粉砂糖をふる。

注1)メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフソース株式会社/(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

注2)メニューレシピ内の電子レンジによる加熱時間は600Wの設定です。
ただし、機種により異なりますので、お使いの機種により調整してください。

添付資料(2) 食物アレルギー配慮レシピ「あったか鍋」

お子様から大人まで一緒に囲む「あったか鍋」をテーマにしたレシピです。

注1)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
 (二) 日本ハム株式会社／(ハ) ハウス食品株式会社



レタス巻きしゃぶしゃぶカレー鍋



シャウエッセンと
プチロールキャベツのトマト鍋



ふんわり肉団子のシチュー鍋

●レタス巻きしゃぶしゃぶカレー鍋

材料(4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)	2袋
水	900ml
無添加昆布だし	5g
みんなの食卓「ハーフベーコン」(二)	1パック
みんなの食卓「小さなシャウエッセン」(二)	1パック
豆苗(根元を切り離す)	1パック
レタス(手で割く)	1/2個
パプリカ(赤、黄)(薄切り)	各1/2個
にんじん(細切り)	小1本
他、お好みで	
【メカレーうどん】	
みんなの食卓「米粉めん」(二)	2パック
長ねぎ(斜め薄切り)	1/2本

【つくり方】

①	切った野菜とベーコンを皿に並べる。ベーコンはクルッと丸めておくと取りやすい。
	【カレースープ】
②	鍋に水と昆布だしを入れて火にかけ沸騰させる。火を止めパーモントカレーを少しずつ溶かす。中火にかけかき混ぜながらとろみが出るまで煮る。
③	カレースープを弱火にかける。お好みの具をレタスに巻いてカレースープにサッとくぐらせながらいただく。小さなシャウエッセンはお好みのタイミングで。
	【メカレーうどん】
④	カレースープに、長ねぎとパッケージに記載の方法で解凍した米粉めんを加えサッと煮込む。

●シャウエッセンとプチロールキャベツのトマト鍋

材料(4人分)	分量
「特定原材料7品目不使用 完熟トマトのハヤシライスソース」(ハ)	2袋
水	550ml
みんなの食卓「小さなシャウエッセン」(二)	1パック
【プチロールキャベツ】7個分	
キャベツ(手のひらサイズ)	7枚
みんなの食卓「ハーフベーコン」(二)	1パック
パプリカ(赤、黄)(4cm長さの拍子木切り)	各1/4個
インゲン(4cm長さ)	2~3本
サラダ油	小さじ1
玉ねぎ(薄切り)	100g
しめじ(ほぐす)	100g
カリフラワー(小房にわけ)	100g
ミニトマト(半分に切る)	6~7個
【メリゾット風】	
ごはん	100g
スライス切り餅	3枚
オリーブオイル	お好みで
粗挽き胡椒	適量
パセリのみじん切り	少々

注2)メニューレシピ内の電子レンジによる加熱時間は600Wの設定です。
 ただし、機種により異なりますので、お使いの機種により調整してください。

【つくり方】

	【プチロールキャベツ】
①	キャベツは重ねてラップに包み電子レンジで約4分加熱する。粗熱が取れたらそれぞれ芯を削ぎ平らにする。キャベツの中心にベーコンを置く。パプリカ(赤、黄)と、ラップに包み電子レンジで約1分加熱したインゲンをのせてキュッと巻き込み真ん中から切って楊枝に刺す。
②	厚手の鍋にサラダ油を熱し玉ねぎとしめじを炒める。水とカリフラワーを加え沸騰したら2~3分煮込み火を止める。ハヤシライスソースを少しずつ振り入れて溶かす。再び火にかけかき混ぜながら軽く煮込む。
③	②に小さなシャウエッセンとミニトマト、プチロールキャベツを加える。弱火で煮込みながらいただく。
	【メリゾット風】
④	鍋に残ったソースにごはんを入れてスライス餅をのせる。蓋をして弱火にかけ餅が溶けるまで煮込む。お好みでオリーブオイルを回しかけ粗挽き胡椒とパセリをふる。 *タバスコをかけても美味しい

●ふんわり肉団子のシチュー鍋

材料(4人分)	分量
【肉団子】12個分	
a豚もも挽き肉	180g
a豆腐	90g
a玉ねぎのみじん切り	20g
a「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	15g
a「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	7g
蓮根輪切り(5ミリ厚さ)	4枚
水	800ml
「特定原材料7品目不使用 シチューミクス<クリーム>」(ハ)	2袋
白菜(食べやすい大きさに切る)	200g
エリンギ(食べやすい大きさに切る)	大1本
ブロッコリー(食べやすい大きさに切る)	120g
かぼちゃ(食べやすい大きさに切る)	100g
にんじん(食べやすい大きさに切る)	1/3本
【メカルボナーラ風パスタ用】	
かぼちゃ(まとめてレンジにかけ残しておく)	20g
みんなの食卓「ハーフベーコン」(二)(1cm幅に切る)	1パック
みんなの食卓「米粉めん」(二)	2パック
粗挽き胡椒	適量

【つくり方】

①	ブロッコリーはラップに包み電子レンジで約2分加熱する。かぼちゃとにんじんは一緒にラップに包み約2分加熱する。
②	ボウルに(a)を入れる。粘りが出るまでこねた後、12等分し丸める。
③	鍋に水を入れて沸かす。②と雪の結晶に見立てて切った蓮根、白菜の芯の部分を加えて5~6分煮る。
④	③の火を止めシチューミクスを加えて混ぜ溶かす。再び中火にかけかき混ぜながら、お好みのとろみ具合に仕上げる。具材を全部並べて弱火にかけ煮込みながらいただく。
	【メカルボナーラ風パスタ】
⑤	残ったシチューに残りのかぼちゃとベーコンを加えて中火にかけ色と味を調える。パッケージ記載の方法で解凍した米粉めんを加え、粗挽き胡椒をたっぷりふる。

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。

●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「お好みソース 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



レシピ使用商品

●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。その他、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14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



●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。2019年8月より常温のミートボール・ハンバーグ2品を新発売。

●冷凍品でも、米粉パン、パンケーキなど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