



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12月20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5弾を発表

テーマは、受験シーズンにおすすめ『応援メニュー』

12月20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5弾となる受験シーズンに向けたレシピを、各社ホームページで12月20日より順次公開します。

今回のレシピは、受験シーズンが本格化する時期におすすめな『応援メニュー』をテーマに、挑戦や勝負ごとを控えた人を応援する気持ちや、成功の願いを込めた全4品を考案しました。縁起が良いとされる食材を用いたり、見栄えや組み合わせで縁起を担ぐメニューだったり、食事でエールをおくるようなレシピです。

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 ■

受験シーズンにおすすめ『応援メニュー』



## ■ 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縁起が良いとされる食材の使用や、見栄えや組み合わせで縁起を担ぐレシピです。
- 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”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。
- ・ 11月 冬のイベントにぴったりな「わいわいメニュー」をテーマに、冬レシピ6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/](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

[ota-pr@otafuku.co.jp](mailto: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 広報部 石井

[ishii\\_t@nagatanien.co.jp](mailto: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](mailto: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

[hf-koho@housefoods.co.jp](mailto:hf-koho@housefoods.co.jp)

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「応援メニュー」

受験シーズンにおすすめな『応援メニュー』をテーマにしたレシピです。



### ●根菜たっぷりカツカレー

材料(2皿分)	分量
【根菜カレー】	
「特定原材料7品目不使用 パーモントカレー <中辛>」(ハ)	1袋
玉ねぎ	中1/2個
にんじん	中1/4本
れんこん	50g
サラダ油	小さじ1
水	350ml
【トンカツ】	
KAKOMUごはん「トンカツの素」(オ)	適量
豚肉(ロース、トンカツ用)	2枚
塩、こしょう	少々
揚げ油	適量
ごはん	400g
小ねぎ(小口切り)	適量

#### 【つくり方】

	<根菜カレーを作る>
①	玉ねぎは1cm角に切る。にんじんは5mmの厚さにいちょう切り、れんこんは5mmの厚さで半月切りにする。
②	厚手の鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、にんじん、れんこんを炒める。水を加えて沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで弱火～中火で約10分煮込む。
③	いったん火を止め、ルウを少しずつ振り入れて溶かす。再び弱火で時々かき混ぜながら、とろみがつくまで約5分煮込む。
	<トンカツを作る>
④	豚肉に塩、こしょうで味付けをし、衣の素(トンカツの素に内添)を両面にまぶし、強い力でしっかりおさえつける。
⑤	揚げ油を準備し、通常よりも低温の140℃に温める。そつと静かに肉を入れ、浮いてくるまで待つ(触らない)。ひっくり返し、きつね色になるまで揚げる。油をきって食べやすい厚さに切る。
⑥	皿にご飯を盛り、根菜カレーをかけて、トンカツをのせる。お好みで特製ソース(トンカツの素に内添)をかけ、小ねぎを散らす。



### ●ウインナーお結びと桜咲くお結び

材料(1人分)	分量
【ウインナーお結び】	1個分
ごはん	60g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	小さじ2
みんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(さつと茹でておく)	1本
海苔	適量
【桜咲くお結び】	2個分
ごはん	60g
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ 鮭」(永)	小さじ2
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ2
みんなの食卓「ロースハム」(ニ)	1枚
海苔	2cm

#### 【つくり方】

①	<ウインナーお結び> ごはんをA-Labelふりかけ おかかを混ぜる。
②	ポークウイニーを芯にしてお結びを作り、海苔で巻く。
③	<桜咲くお結び> ロースハムは半分にカットして重ねる。重ねた状態のまま桜の型で3か所抜く。(桜が6枚できる)残ったロースハムはみじん切りにする。ごはんをA-Labelふりかけ 鮭とロースハムのみじん切りと1歳からのノンエッグマヨを加えて混ぜる。
④	③を2等分して小さな俵型のお結びを作り、縦に4等分、紐状にした海苔をくるくると巻く。平らな表面を上にしてロースハムの桜を3枚ずつのせ、真ん中をピックで固定する。



注)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



## 添付資料(2)

# 食物アレルギー配慮レシピ「応援メニュー」

受験シーズンにおすすめな『応援メニュー』をテーマにしたレシピです。



### ●たこウインナーナポリタン

材料(1人分)	分量
みんなの食卓「ポークウインナー」(ニ)	5本
みんなの食卓「米粉めん」(ニ)	1パック
玉ねぎ	30g
にんじん	15g
ピーマン	15g
サラダ油	小さじ2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
食物アレルギー対応 洋風だし(顆粒)	小さじ1
砂糖	小さじ1/2

#### 【つくり方】

①	<p>＜たこウインナーを作る＞ ポークウインナー3本を2/3まで縦に切り、次に90度回し、さらに2/3まで縦に切る。できた4本の足1本ずつ内側から半分に切り、8本足を作る。</p>
②	<p>フライパンにサラダ油をひき、①の足が開くまで弱火で炒める。</p>
③	<p>＜ナポリタンを作る＞ 玉ねぎは薄切りにし、にんじんとピーマンは細切りにする。ポークウインナー2本は厚さ8mm程度の斜め切りにする。</p>
④	<p>1歳からのケチャップソース、洋風だし、砂糖を合わせる。</p>
⑤	<p>フライパンにサラダ油をひき、③を炒める。パッケージに記載の方法で解凍した米粉めんを加え、ほぐしながら炒め、④の調味料を加えて混ぜる。</p>
⑥	<p>器にナポリタンを盛り、たこウインナーを飾る。</p>

### ●粘り強く！餅入りたこ焼き

材料(16個分)	分量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
水	350ml
たこ(ぶつ切り)	50g
餅(6~7mmに切る)	40g
青ねぎ(小口切り)	5g
サラダ油	適量
【トッピング】	
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	お好みの量
青ねぎ(小口切り)	お好みの量

#### 【つくり方】

①	<p>ボウルに水とミックス粉1袋(お好み焼・たこ焼の素に内添)を入れ箸などでよく混ぜ、生地を作る。</p>
②	<p>たこ焼き用プレートに油をひき、生地(半分)、たこ、餅、青ねぎ、残りの生地を入れる。しっかり焦げ目がつくまで約5分触らない。きつね色になるまでくるくる回す。</p>
③	<p>皿に盛り、特製ソース1袋(お好み焼・たこ焼の素に内添)、青ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをかける。</p>



注)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

## 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。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】



レシピ使用商品

#### 【KAKOMUごはんシリーズ】



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

#### 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。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14アイテムを販売。

#### 【キャラクター商品】



©やなせたかし/フレール館・TMS・NTV

#### 【A-Labelシリーズ】



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)

