

NEWS RELEASE



オタフクソース株式会社
ケンミン食品株式会社
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

2021年1月26日



食品メーカーによる食物アレルギー協同取り組み 「プロジェクトA」に新メンバー ケンミン食品株式会社 が参画

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー【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』に貢献することを活動理念とし、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。

プロジェクトAは2018年9月に活動を開始して以来4社で取り組んでまいりましたが、2021年1月より、食物アレルギー配慮商品を持ち、本活動の理念に賛同したケンミン食品が、5社目として新たに参画することが決定いたしました。

これまで、プロジェクトAでは「食物アレルギーへの理解を社会に広める」ことを目的のひとつとし、講演会開催等による情報発信や、各社が持つ食物アレルギー配慮商品を活かしたレシピ開発による『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した。今後、米の食品専門企業であるケンミン食品が参画することにより、今までできなかった新しい分野のメニュー提案等、活動の幅をさらに広げることができると考えております。

ケンミン食品 参画コメント



このたび、「プロジェクトA」に参画させていただくこととなり感謝申し上げます。私どもは、米のめん“ビーフン”やライスパスタ、ライスペーパーといった米の食品専門企業として、世の中に役立ちたい想いから、HAVE A RICE DAY[®]をスローガンとしております。『みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現』という当プロジェクトの理念に沿い、参画企業の一員として、食物アレルギー配慮商品である米のめんなどの素材のご提供、グルテンフリーの食品製造やレシピ開発、国内外市場流通の知見といった、当社のできることで貢献し、当プロジェクトを通じて、食物アレルギーにお悩みの方々に笑顔を届けられるよう努めてまいります。何卒よろしくお願いたします。

※HAVE A RICE DAYはエム・シーシー食品株式会社の登録商標です。

今後は5社で連携し、毎日の食事で笑顔になれる方が一人でも多くなることを願いながら、今まで以上に「みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」に貢献できるよう、食物アレルギーに関する情報発信や啓発活動に力を注いでまいります。

■今後の活動予定

- ・2021年春、5社で協同開発した新しいレシピをご紹介します。
- ※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いたします。

「プロジェクトA」活動履歴

| 年月 | 内容 |
|----------|---|
| 2018年9月 | 4社によるキックオフミーティング実施 |
| 2019年1月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第1弾春レシピ発表 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 ～おいしさと食の楽しさと～ |
| 2019年3月 | 通販サイト『LOHACO』内「食物アレルギー配慮食品特集ページ」オープン |
| 2019年4月 | メディア向け試食会及び講演会【東京】 講師:NPO法人アレルギーっこパパの会 理事長 今村 慎太郎氏 NPO法人アトピっ子地球の子ネットワーク 理事 |
| 2019年6月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第2弾夏レシピ発表 テーマ:夏の思い出づくり ●夏休みに家族や友人と楽しむ「夏のアウトドアメニュー」 ●夏休みにお子様と一緒に作ってみよう「夏休みのランチメニュー」 管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【広島】 講師:特定非営利活動法人ヘルスケアプロジェクト 代表 鉄穴森 陽子氏 |
| 2019年8月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第3弾秋レシピ発表 テーマ:行楽シーズンの秋にぴったりな「わくわく弁当」 ●運動会や遠足などの学校行事に「お子様の行楽弁当」 ●お子様から大人まで一緒に囲む「みんなで楽しむ行楽弁当」 |
| 2019年9月 | 管理栄養士・栄養士向け食物アレルギー講演会・試食会【大阪】 講師:別府大学 食物栄養科学研究科教授 高松 伸枝氏 日本小児臨床アレルギー学会認定 小児アレルギーエデュケーター |
| 2019年10月 | みんなのアレルギーEXPOに出展 食物アレルギー配慮レシピのリーフレット配布 |
| 2019年11月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第4弾冬レシピ発表 テーマ:冬のイベントにぴったりな「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」 |
| 2019年12月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第5弾発表 受験シーズンにおすすめ「応援メニュー」 |
| 2020年2月 | 食物アレルギー配慮 レシピブックの発行 |
| 2020年9月 | 食物アレルギー配慮レシピ 第6弾「簡単&アレンジ広がる」レシピ発表 |
| 2020年11月 | 消費者庁の特別展示企画に協力 農林水産省「消費者の部屋」にてアレルギー表示に関するパネルや商品を展示 |
| 2021年1月 | ケンミン食品株式会社 参画 |

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、神戸経済記者クラブ、神戸市政記者クラブ、兵庫県政記者クラブ、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・藤波

nagatanien-pr@nagatanien.co.jp

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

■ハウス食品グループ本社株式会社広報・IR部 上原

hf-koho@housefoods.co.jp

TEL/FAX 03-5211-6039/03-5211-6029

■ケンミン食品株式会社 広報室 谷川

s-tanigawa@kenmin.co.jp

TEL/FAX 045-504-7770/045-504-7660

■日本ハム株式会社 広報IR部 細川

a.hosokawa@nipponham.co.jp

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

別紙 ケンミン食品のこれまでの食物アレルギーに関する取組について

■ケンミン食品の理念【健康（健）を皆さま（民）にお届けする】

当社は、創業者高村健民に因み「健康を皆さまに」を願いとし、「HAVE A RICE DAY®」をスローガンとして、ビーフンで社会や人のお役に立つことを使命としております。創業1950年からつくり続けているお米100%のビーフンをはじめ、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど、食物アレルギー配慮商品の食品を基幹事業としてつくっております。工場では小麦粉の持ち込みが一切なく、お客様に安全な製品をご提供いたします。



こだわりのお米100%ビーフン

※HAVE A RICE DAYはエム・シーシー食品株式会社の登録商標です。

■食物アレルギー配慮商品



●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。2020年にはパッケージデザインを「お米のめん」ブランドとして統一。

●お米のめんシリーズはもちろん、ライスペーパーやフォー、えんどうでん粉100%はるさめなどは小麦不使用で、FSSC22000品質管理システムなど高い品質レベルのもと製造しており、下記のすべてがグルテンフリーの商品。

【お米のめんシリーズ】



【ライスペーパー】



【その他】



■取組活動例

①食物アレルギー対応料理教室

ビーフンやライスパスタなどお米のめんを使用した特定原材料7品目不使用の食物アレルギー対応料理教室を開催しています。



特定原材料7品目不使用の料理教室の様子

②学校給食への提案

学校栄養士・調理員の方向けの講習会を全国各地で開催し、ビーフンの大量調理方法、レシピの紹介をしています。小麦めんが食べられない子どもたちもめん料理を楽しむことが出来る上、調理員の負担軽減、誤食の心配もなくなることも好評頂いています。



学校栄養士・調理員向け講習会の様子

③支援活動

商品無償提供：新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛要請により買い物に行きづらい、商品が手に入りやすく困っているという状況を受けて、小麦アレルギーの子どもを持つご家庭を対象に2020年4月、自社小麦不使用商品の詰め合わせを先着100世帯に無償提供する活動を行いました。

●ケンミン食品のアレルギーに関する取組はこちら。



<https://www.kenmin.co.jp/company/allergie.html>



2020年4月に実施した無償提供商品

ケンミン食品とは

1950年神戸創業のビーフンメーカー。1960年発売の『ケンミン焼ビーフン』は『最も長く販売されている焼ビーフンブランド』に認定されている。国内ビーフン市場の52.8%のシェアで日本一。創業者高村健民に因み、健康（健）を皆さま（民）に提供するという理念を持つ。ビーフンの他にも、フォー、ライスパスタ、ライスペーパーなど米を原料とした加工食品を製造する専門企業である。近年、グルテンフリーがトレンドの欧米にも輸出し親しまれている。2018年地域未来牽引企業、2020年ひょうごオンリーワン企業に認定。サッカーJ1リーグヴィッセル神戸のユニフォーム・パンツスポンサー。

<https://www.kenmin.co.jp/>



おかげさまで2020年に創業70周年を迎えました。
ケンミン食品株式会社

食物アレルギーに配慮した各社主要商品の一覧

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。

オタフクソース株式会社



- 2008年に「1歳からの大好みソース」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】

【KAKOMUごはんシリーズ】



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

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品を販売。

- 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)

(常温品)



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「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)

