NEWS RELEASE

エスエスケイフーズ株式会社
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

2025年2月19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」

初の6社協同開発 特定原材料8品目不使用の「夢のお子様ランチ」レシピを発表

食物アレルギー配慮商品を持つ食品メーカー6社【エスエスケイフーズ、オタフクソース、ケンミン食品、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。

このたびプロジェクトＡでは、2024年4月よりエスエスケイフーズが加盟し、参画企業が6社に拡大したことを機会に、プロジェクトAの活動理念を体現した、子供から大人まで楽しめる食物アレルギー配慮レシピ「夢のお子様ランチ」を協同開発しました。ご提案する商品やメニューの幅を広げ、さらなる利便性の向上や食卓の充実へのお役立ちを目指します。レシピは本日2月19日よりプロジェクトAのホームページで公開します。

2024年４月に日本ハムが運営する食物アレルギーケア総合プラットフォーム「Table for All 食物アレルギーケア」にて、228名に理想のお子様ランチに関するアンケートを実施。なかでも多くの回答があった「好きなものがたくさん入っている」「食べてワクワクする」「みんなで一緒に食べられる」という要素に加え、人気上位メニューを参考にし、フードコーディネーター 料理家である長岡美津恵先生監修のもと、６社の商品を組み合わせることで実現した、食物アレルギーに配慮した
「夢のお子様ランチ」が完成しました。

特定原材料8品目不使用「夢のお子様ランチ」　（イメージ）

■レシピテーマ

「夢のお子様ランチ」

■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8品目(*1)不使用です。

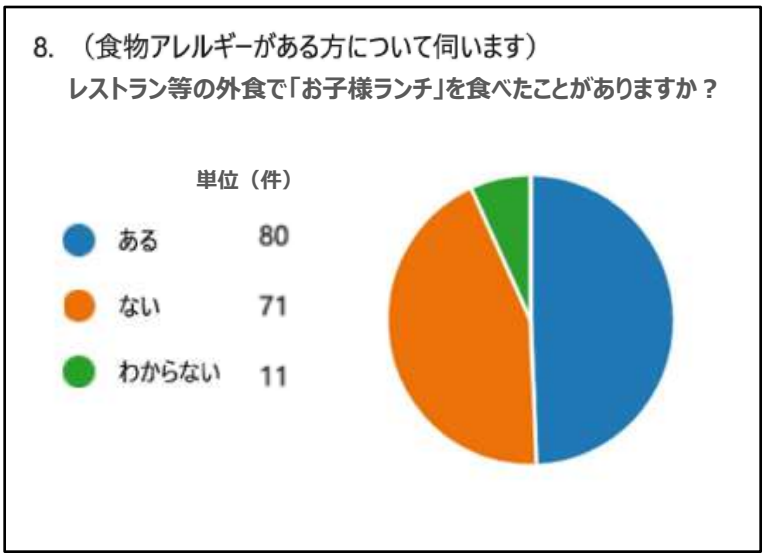
②人気上位メニューを採用

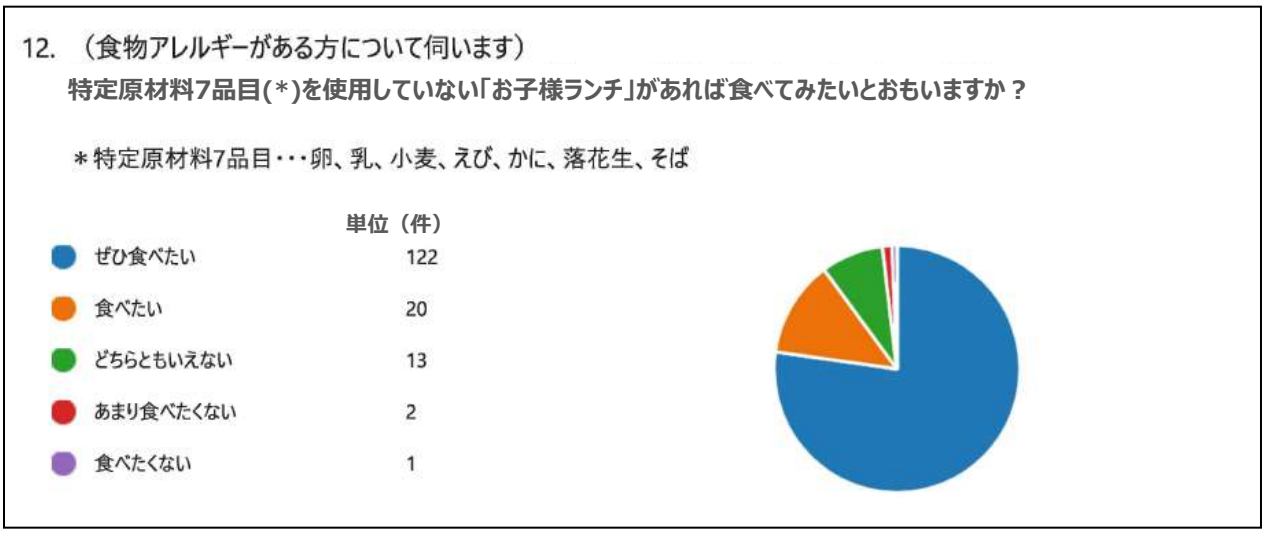
③見た目も可愛らしく盛りつけ、外食ではお子様ランチを食べたくても食べられなかった、食物アレルギーがある子供たちに向けて、喜びや楽しさを演出しています。

(*1)卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ

※使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。

2024年4月に食物アレルギーがある方について伺ったアンケートからは、“外食でお子様ランチを食べたことがない割合”は、約43%という実態が浮かび上がりました。また“特定原材料7品目を使用していないお子様ランチ”の喫食意向は約90%と多くの方が食べたいと回答（ぜひ食べたい＋食べたいの合計の割合）。
この機会に、「夢のお子様ランチ」をつくって、ぜひ楽しんでいただきたいです。





■プロジェクトＡのレシピ協同開発背景

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、各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
・ 12月 受験シーズンにおすすめ「応援メニュー」をテーマに、応援レシピ3品を発表
・2020年 2月 これまで協同開発したレシピをまとめ、「食物アレルギー配慮 レシピブック」を作成
・ 9月 調理機会増加の中でのお悩み解消へ「簡便&アレンジ広がる」をテーマに、簡便&アレンジレシピ8品を発表
・2021年 3月 「親子で楽しむ手作りメニュー」協同開発レシピ発表
・2023年 9月 「ハロウィン、クリスマス、ひなまつり、こどもの日を彩る」協同開発レシピ発表
・2025年 2月 6社協同「夢のお子様ランチ」発表

■レシピ公開場所

本レシピは、プロジェクトAのホームページで2月19日より公開しています。
URL：https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/pja/

■今後の活動予定

6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。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、静岡県政記者会、大阪商工記者会、神戸経済記者クラブ、兵庫県政記者クラブ、広島経済記者倶楽部、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先

■エスエスケイフーズ株式会社 マーケティング部 高石・安達
TEL 054-221-9357

■オタフクホールディングス株式会社 広報部 清水
ota-pr@otafuku.co.jp
TEL /FAX 082-553-9961/082-277-7144

■ケンミン食品株式会社 広報室 田中
kenminpr@kenmin.co.jp
TEL 田中 （070-2273-8559）

■株式会社永谷園ホールディングス 広報室 石井
nagatanien-pr@nagatanien.co.jp
TEL /FAX 03-3432-2519/03-3432-7082

■日本ハム株式会社 広報IR部 森脇
NHpr@nipponham.co.jp
TEL 06-7525-3031

■ハウス食品グループ本社株式会社 広報・IR部 竹下
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「夢のお子様ランチ」

●カレー風味の鶏から揚げ

◎お料理ポイント！
鶏手羽でチューリップにすると見た目も豪華です。
おろし生姜を効かせると冷めても風味良く食べることができます。

材料(鶏手羽5~6本分)	分量
鶏手羽（手羽元、又は手羽先）	5~6本
(a)おろし生姜	10g
(a)おろしニンニク	3g
(a)水	15g（大さじ1）
(a)特定原材料8品目不使用 バーモントカレー中辛(ハ)	20g
1歳からのお好み焼粉米粉（オ）	適量（40g位）
揚げ油	適量

【つくり方】

①	鶏手羽はキッチンバサミなどで骨に沿って肉と筋を外し肉を骨先に押し出し形を整えチューリップにする。
②	ボウルに（a）を入れて混ぜる。①を加えよくもみ込みラップをかけて1時間以上なじませておく。
③	別のボウルに米粉を入れておく。②を1本づつ取り出し米粉をまんべんなくしっかりまぶし5分おく。
④	揚げ油を中温に熱し③を揚げる。

●さつまいもご飯とふりかけのライスボール

◎お料理ポイント！
サツマイモご飯に鮭ふりかけとおかかふりかけを混ぜた可愛いライスボールです。

材料(ライスボール50g×4個分)	分量
ごはん	160g
A-Label（エー・ラベル） ふりかけ 鮭	4g
〃 おかか（永）	4g
さつまいも	50g
サラダ菜	4枚

【つくり方】

①	小鍋に水とさつまいもを入れて中火にかける。 沸騰したら弱火にして6～7分ゆでザルに上げておく。
②	ご飯を2等分に分ける。 それぞれに鮭ふりかけとおかかふりかけを加えて混ぜる。 それぞれにさつまいもを等分に加えザックリ混ぜる。 それぞれ2等分して丸く握りサラダ菜に乗せる。

注)メニューレシピ内の（ ）は企業名の略称です。
（エ） エスエスケイフーズ株式会社
（オ） オタフクソース株式会社
（ケ） ケンミン食品株式会社
（永） 株式会社永谷園
（日） 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「夢のお子様ランチ」

●カレーチャーハンのライスボール

◎お料理ポイント！
カレーチャーハンで作ったライスボールです。

材料(ライスボール50g×5個分)	分量
ごはん	180g
サラダ油	小さじ1
玉ねぎ	30g
ミックスベジタブル	30g
みんなの食卓　上級ハーフベーコン（みじん切り）（日）	4枚
特定原材料8品目不使用　はじめて食べるバーモントカレー<やさしい甘口>（ハ）	10g
サラダ菜	5枚

【つくり方】

①	フライパンにサラダ油を熱しみじん切りのたまねぎを炒める。玉ねぎに火が通ったらベーコンとごはんとはじめて食べるバーモントカレーを加えて全体をなじませるように炒める。 最後にミックスベジタブルを加えザックリと混ぜながら炒める。
②	あら熱がとれたら5等分して丸くにぎりサラダ菜の上にのせる。

●ブタさんポテトサラダ

◎お料理ポイント！
じゃがいもにカリフラワーを加えた白いポテトサラダに子豚のデコレーションをして可愛らしく仕上げました。

材料(４個分)	分量
じゃがいも（皮無し）	1個100g位
カリフラワー	50g位
たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング（エ）	大さじ1.5～お好み量
きゅうり	1本
みんなの食卓　ポーク　ウイニー（日）	1本
1歳からのケチャップソース(オ)	少々
海苔	少々

【つくり方】

①	じゃがいもはラップに包み電子レンジ（500w）で2~3分加熱した後、2分蒸らす。 カリフラワーは1cm幅にカットし小さじ1の水をかけラップに包む。電子レンジ（500w）で1分30秒加熱した後、2分蒸らす。ジャガイモとカリフラワーをボウルにいれてお好みの食感になるまで潰し、たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシングで味を調える。
②	【ポーク　ウイニーでブタさんの顔のパーツを作る】 鼻・・・幅3ミリ程の輪切りを4個用意する。 　　それぞれストローで鼻の穴を2個づつあける。 目・・・鼻の穴でくり抜いたものを目に使用する。 耳・・・残っている皮の部分を三角にカットし8個用意する。
③	ポテチサラダを4等分して丸める。惣菜用のカップに乗せ周りにきゅうりの輪切りを差し込む。②で作ったブタさんの顔のパーツを乗せる。目のパーツには海苔で作った黒目を乗せる。ケチャップソースでほっぺを描く。

注)メニューレシピ内の（　）は企業名の略称です。
（エ）　エスエスケイフーズ株式会社
（オ）　オタフクソース株式会社
（ケ）　ケンミン食品株式会社
（永）　株式会社永谷園
（日）　日本ハム株式会社
（ハ）　ハウス食品株式会社

添付資料（3） 食物アレルギー配慮レシピ「夢のお子様ランチ」

●トライフル（デザート）

◎お料理ポイント！
米粉パンケーキと米粉カスタードにお好みのフルーツを組み合わせて楽しみましょう。

材料(4個分)	分量
【米粉カスタードクリーム】	240g分
無調整豆乳	200cc
1歳からのお好み焼粉米粉（オ）	15g
砂糖（上白糖）	40g
かぼちゃペースト	20g
サラダ油	小さじ1
みんなの食卓　米粉のパンケーキメープル（日）	2枚
お好みのフルーツ （バナナ・ブドウ・キウイなど）	適量
セルフィーユ（ミントでも）	少々

【つくり方】

①	ボウルにお好み焼米粉と砂糖を入れる。 無調整豆乳を少しづつ加えながらよく混ぜ合わせる。かぼちゃペーストも加えてよく混ぜたら目の細かいザルで濾す。
②	①を小鍋に移し中火にかける。木べらでかき混ぜながら、とろみがつくまで煮詰める。最後にサラダ油を加えてよく混ぜ冷ましておく。
③	個別の容器を用意し底に②のカスタードクリームを敷く。※このパンケーキ、カスタードクリーム、フルーツを彩り良く乗せる。セルフィーユやミントを添えても。 ※米粉のパンケーキが乾燥しないようにカスタードクリームをたっぷり添えてください。

●クマさんハンバーグ

◎お料理ポイント！
すりおろした玉ねぎを加えて風味豊かに焼き上げました。

材料(3個分)	分量
（a）合いびき肉	200g
（a）KAKOMUごはん「ハンバーグの素」（オ）	1/2袋
（a）片栗粉	大さじ1
（a）玉ねぎ	50g
サラダ油	少々
デミ風ソースの素（KAKOMUごはん「ハンバーグの素」に内添）（オ）	1/2袋
水	60cc
スイートコーン	適量
【クマの顔デコ用】	1枚
みんなの食卓　上級ロースハム（日）	少々
海苔	少々
人参、グリーンピース	少々
パセリ	少々

【つくり方】

①	ボウルに（a）を全部入れて手でこねる。 顔用に70g×3個と耳様に10g×6個に分ける。それぞれクマさんの顔と耳をイメージしながら丸めて形を整える。
②	フライパンにサラダ油を少々熱し①を重ならないように並べて両面に軽く焦げ色がつくまで焼く。余分な脂を除きデミ風ソースの素と水を加えフタをして煮込む。フタを取り、とろみがつくまでソースの水分をとばす。
③	器にコーンを敷く。ハンバーグをクマさんの顔になるように並べる。 カットしたロースハムと海苔、ミックスベジタブルやパセリで顔を作る。

注)メニューレシピ内の（ ）は企業名の略称です。
（エ）　エスエスケイフーズ株式会社
（オ）　オタフクソース株式会社
（ケ）　ケンミン食品株式会社
（永）　株式会社永谷園
（日）　日本ハム株式会社
（ハ）　ハウス食品株式会社

添付資料（4） 食物アレルギー配慮レシピ「夢のお子様ランチ」

●お花のナポリタン

◎お料理ポイント！
ハムで作ったお花を乗せて可愛らしく盛り付けましょう

材料(4人分)	分量
ミッキーマウス/冷凍ライスヌードル　ナポリタン（ケ）	1パック
【ハムの花4個分】	
みんなの食卓　上級ロースハム（日）	1枚
コーン	4粒
パセリ	少々

【つくり方】

①	ロースハムで花型を8個抜く。 花の真ん中にストローで穴をあける。 抜き取った花を2枚づつ重ねて穴にコーンを詰める。（4個出来ます）
②	ミッキーマウス/冷凍ライスヌードルナポリタンを電子レンジで温める。（500wで3分50秒）
③	②を器に盛り①を乗せパセリを添える。

© Disney
TM

●フライドポテト&ダブルディップソース

◎お料理ポイント！
オレガノ風味のケチャップとカレー風味のマヨネーズの2種のソース。

材料(2~3人分)	分量
フライドポテト（冷凍）	150g
揚げ油	適量
1歳からのケチャップソース（オ）	大さじ2
オレガノ	ひと振り位
1歳からのノンエッグマヨ（オ）	大さじ2
カレー粉	小さじ1/3
パセリ	少々

【つくり方】

①	容器にケチャップソースを入れてオレガノをふる。別の容器にノンエッグマヨを入れてカレー粉を混ぜる。
②	フライドポテトをパッケージの表示通りに揚げる。 器に盛り①とパセリを添える。

注)メニューレシピ内の（　）は企業名の略称です。
（エ）　エスエスケイフーズ株式会社
（オ）　オタフクソース株式会社
（ケ）　ケンミン食品株式会社
（永）　株式会社永谷園
（日）　日本ハム株式会社
（ハ）　ハウス食品株式会社

参考

食物アレルギーに配慮した６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。

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㈱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・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年よりお好み焼・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「お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る。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（エー・ラベル）シリーズ】

●2003年、誰もが安全で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「くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・大豆」不使用、「香料・着色料」無添加の商品。現在、レトルトカレー、ふりかけを販売。

●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、「特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)」不使用、「香料・着色料」無添加のカレー。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。同シリーズとしては、まぜこみごはんの素、粉末タイプのカレールウなど販売。

●食物アレルギー配慮商品として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、アレルゲン検査キットを販売。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、ウインナー、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。

参考

アンケート概要

日本ハム　コミュニティサイト「Table for All」にて調査
実施期間：2024年4月23日～4月30日　n＝228
※2023年3月より特定原材料にくるみが追加（2025年3月末までに表示義務）され8品目になりましたが、アンケートでは7品目で質問しています。

8.（食物アレルギーがある方について伺います）

レストラン等の外食で「お子様ランチ」を食べたことがありますか？

単位（件）

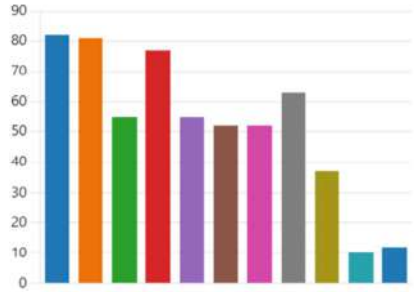
ある	80
ない	71
わからない	11

9.（食物アレルギーがある方について伺います）

理想の「お子様ランチ」について、当てはまるものを全て選んでください。

単位（件）

好きなものがたくさん入っている	82
食べてワクワクする	81
見た目がカラフル	55
みんなで一緒に食べられる	77
栄養バランスが良い	55
主食やおかずの種類が多い	52
ファミリーレストランにあるようなお子さ…	52
デザートやジュースが付いている	63
おなかいっぱい食べられる	37
わからない・理想のお子さまランチは…	10
その他	12

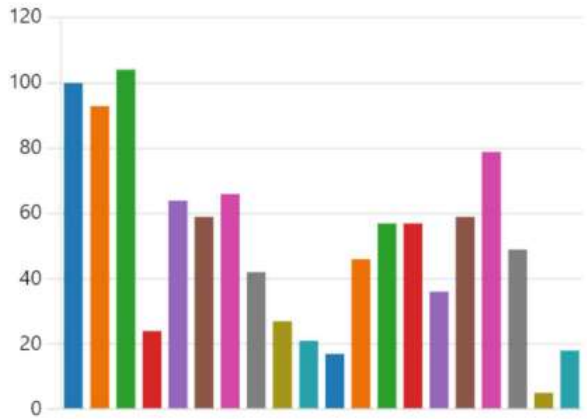


10.（食物アレルギーがある方について伺います）

理想の「お子様ランチ」に入っていてほしいと思うメニューを全て選んでください。

単位（件）

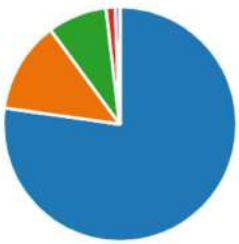
鶏のから揚げ	100
フライドポテト	93
ハンバーグ	104
カレーライス	24
ナポリタン	64
サラダ	59
オムライスまたはオムレツ	66
カニクリームコロッケ	42
ラーメン	27
焼きそば	21
お好み焼き	17
ケチャップライス	46
ウインナー	57
グラタン	57
ドリア	36
スープ	59
ケーキ	79
ゼリー	49
わからない・理想のお子さまランチは…	5
その他	18



12.（食物アレルギーがある方について伺います）

特定原材料7品目(＊)を使用していない「お子様ランチ」があれば食べてみたいとおもいますか？

＊特定原材料7品目・・・卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば

単位（件）

ぜひ食べたい	122
食べたい	20
どちらともいえない	13
あまり食べたくない	2
食べたくない	1