

食物アレルギー対応フライ 特定原材料7品目排除

アレルギー食品



ポークヒレカツ

アレルギー食品(東京、谷本雅康社長)が二〇〇八年十月から発売した食物アレルギー対応の冷凍フライ(惣菜半製品)四品は、特定原材料七品目(乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに)を一切使用せず、澱粉のバターと米粉のパン粉で衣付けた商品。アレルギーを抱える人にとって救世主的な存在だ。業務用ルートと、インターネットショップを活用した市販で販売している。

同社はフードサービス事業を展開するレバスト(東京、西岡平社長、旧東京魚国)が平成十四年に設立した100%子会社。レバストの西社長は「実は息子もアレルギーで、食事には苦労した経験がある」と明かす。また「そんな子供が最初に味わう人生の挫折が、皆と同じメニューが摂れない小学校給食だ」と語る。「事業として考えれば採算性は低い、求める人は確実にいる」という熱い想いが込められている。

ネット販売商品は①ACポークヒレカツ(四〇g×五枚、税込六百九十円)②ACポークメンチカツ(六〇g×五枚、同)③ACCチキンカツ(同、五百九十円)④ACC自身磯香フライ(三〇g×五枚、四百九十円)。業務用は荷姿と価格の違いのみ。保存はマイナス二八度C。賞味期限は製造日から三百六十五日。

分三十秒〜五分揚げる。電子レンジやトースター調理は不可。小売価格は「一般的な商品と比較して15%高程度に抑えた」(同社)。

専用区画・専用ラインで手作り

製造は熊本県のナカカワフーズ(中川敬志社長)に委託している。工場内に仕切りを設けた専用区画・専用ラインで製造。一枚ずつ手作業で作っている。「大手食品メーカーの量産ラインでは調整が難しく、病院のソフト食やムース食を生産するナカカワフーズとのタイアップで実現した(西社長)という。

食物アレルギーを持つ人は年々増加傾向にある。アレルギー食品の谷本社長は「症例数の多いのが特定原材料七品目。原因となる抗原が確定した場合、アレルギー除去による食事対応や症状に応じた食事が必要。家庭で対応できる献立・調理には限界があり、食べられる食品数の減少が問題」だという。なかでもフライ調理品の代替は難しいことから「第一弾はフライの開発にチャレンジした」。

一部の外食チェーン店や機内食で低アレルギーのメニューを出しているところもあるが、「ただし、まだまだ少ないのが現実。発売以来、問い合わせが増えている」と手応えを感じている。