

◎ レパスト、特定原材料不使用の「アレルギー対応フライ」

レパストは11日、都内で新商品「アレルギー対応フライシリーズ」の説明会を開いた。新商品は「ポークカツ」「白身磯香フライ」など4品。アレルギーの子どもが増えているが、これまでフライメニューで特定原材料の乳・卵・小麦を代替するのは難しかった。新製品は特定原材料7品目（乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに）を使用せずにつくった。小麦パン粉の代わりに米パン粉を使っているため、吸油量が少なくカリッと仕上がるのも特徴だ。初年度は売り上げ1億円を目指す。レパストの子会社アール食品が10月1日から、家庭用と業務用で発売している。家庭用はヤフーショッピング内で購入できる。

新商品は「ポークカツ」（家庭用：40g×5枚、690円、業務用：40g×20枚×12）、「チキンカツ」（家60g×5枚、590円、業60g×15枚×12）、「ポークメンチカツ」（家60g×5枚、690円、業60g×15枚×12）、「白身磯香フライ」（家30g×5枚、490円、業30g×20枚×20）の4品。バター液には牛乳の代わりに澱粉バターを使っている。

レパストの西剛平社長は「以前にクリスマスパーティの依頼があり、アレルギーのない食材を使って調理してバイキングを開いた。そのときに一番食べられたものは、ケーキではなく揚げ物だった」と商品開発の経緯を説明した。アール食品谷本雅康社長は「この商品のために、工場内でアレルギー専用区画を作り、そこで生産している」と生産体制について説明した。

冷食日報 2008年11月14日