

「アレルギー対応食品」  
「アレルギー対応」

# アレルギー対応フライ発売

## 澱粉のバターと米粉で衣付け



ポークヒレカツ

アレルギー食品（東京、谷本雅康社長）は食物アレルギー対応の冷凍フライ（惣菜半製品）四品を十月から業務用ルートと、インターネットショップを活用した市販用で販売している。同社はフードサービス事業を展開するレバスタ（東京、西剛平社長、旧東京魚屋）が平成十四年に設立した100%子会社。

特定原材料七品目（乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かたじ）を一切使用せず、澱粉のバターと米粉のパン粉で衣付けしている。保存はマイナス一八度C、賞味期限は製造日から一年間。

新発売したネット販売用の商品は①ACポークヒレカツ（四〇×五枚、ネット価格六百九十円）税別②ACポークメンチカツ（六〇×五枚、同）③ACチキンカツ（同、五百九十円）④AC白身鶏香フライ（三〇×五枚、四百九十円）の四品。業務用は荷姿と価格の違いのみ。

小麦粉のパン粉に比べてフライ調理時の吸油量が少なく、カロリー控えめ。カリッとさせた食感で香ばしいのが特徴。いずれも一六〇度C、二六五度Cの食用油で約四分半五分揚げ。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%

高程度に加え、リースナブルな設定にした（同社）。専用区画・専用ラインで生産製造はナカガワフーズ（熊本県菊池郡、中川敏志社長）に委託。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。

摂取に関する注意事項として、「食物アレルギーに敏感な方、アナフィラキシー症状のある方は、専門医等の指示にしたがってお召し上がり下さい」と表示している。また調理の際は、卵・まな板・鍋・容器などに「アレルギー物質が残存しないよう十分に洗浄したものを利用してください」と注意を促している。

一度利用した油には揚げカスとしてアレルギーが存在するため、使わないよう注意を喚起している。レバスタの西社長とアレルギー食品の谷本社長は新商品開発の経緯や商品特徴などについて、大要次の通り語っている。

西社長「当社は保育園や小中学校の食事を委託しているが、食物アレルギーを持つ子供が予想以上に多いことを感じていた。こうした子供から見た場合は、スーパーで売っている全ての食品が危険物。子供や家族が神経をいながら生活している実態を見聞し、当社で挑戦することを決断した。一昨年、アレルギーを持つ子供たちの親から、卵や小麦粉を使わないクリスマスケーキを要望された。それは悲願とも言える切実なもので、他のメニューと一緒に提供した。ケーキが一番人気だろうと考えていたが、実際は揚げ物のコロッセケだった。そこでシリーズ第一弾としてフライ四品を開発した。

大手食品メーカーの量産ラインでは難しく、病院のソフト食やムース食を生産する会社とのタイアップで実現した。

「アレルギー持ちには全てが危険」

「アレルギー持ちには全てが危険」

「アレルギー持ちには全てが危険」

「アレルギー持ちには全てが危険」

「アレルギー持ちには全てが危険」

「アレルギー持ちには全てが危険」



西社長



谷本社長

冷食タイムス 2008年11月18日