

NEWS RELEASE

2021年9月10日

各位

～食物アレルギーと向き合う人々の食卓を支援します～

「食べたい」、「作りたい」レシピを簡単検索

「食物アレルギー対応レシピ 検索サイト」を公開

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団(事務所:茨城県つくば市、理事長:岩間清)は、当財団が保有する食物アレルギーに対応した全114品のレシピ※からお好みのレシピを見つけることができる検索サイトを無料で公開しました。本サイトを通して、レシピの普及促進と、食物アレルギーと向き合う皆様の毎日の献立作りを全面的にサポートしたいと考えています。  
※当財団の料理コンテスト受賞レシピ(審査委員による審査あり)や大学教授の監修済レシピ



当財団では、家庭での料理技術の伝承と、食物アレルギーの学習機会の創出を目的とした表彰事業「食物アレルギー対応食 料理コンテスト」を毎年実施しています。これまで本料理コンテストにおいて受賞した作品はレシピ集・料理動画を制作し、当財団ウェブサイトにて無料で公開して参りました。この度、更なる実用化を目指して料理動画掲載ページを完全リニューアルし、特定原材料等28品目、食材やメニュー、フリーワードなど様々な方法でレシピ・料理動画を検索いただける検索サイトを公開いたしました。掲載レシピは前述の「料理コンテスト」の受賞作品を中心に毎年拡充予定です。また、本サイトでは受賞作品の他、当財団ウェブサイト内で紹介している「忙しい時の便利な作り置きレシピ」もご覧いただくことができます。今後もレシピ・料理動画の追加や検索機能の充実を図り、食事作りのお困りごとにお応えできるコンテンツ作りを目指して参ります。

■財団について

2015年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行され、食物アレルギーとその対策に世の中の関心が高まっていますが、疾患をもった方の生活の質改善は未だ進んでいない現状があります。当財団は、食物アレルギー対策を加速させ、全ての方に「食べる喜び」を感じて欲しいという強い想いから、2015年1月に日本ハム株式会社により設立され、2017年4月には内閣総理大臣より公益法人としての認定を受けました。

「食物アレルギー対応レシピ 検索サイト」の詳細につきましては、次ページで紹介しています

※リリースに関する問い合わせ先

公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 川澄・小口まで

TEL 029-893-4466 FAX 029-893-4360

info@miraizaidan.or.jp

# 「食物アレルギー対応レシピ 検索サイト」

## ◆検索画面

特定原材料等28品目のうち除去したい品目を選択(必須選択)すると、該当するレシピが一覧で掲載されます。その他、食材・メニュー・フリーワードからも絞り込むことができます。

特定原材料等28品目で絞り込む  
除去したい品目を選択※複数選択可

除去したい品目をまとめて選択  
○3品目 ●7品目 ○28品目

選択をクリア

## ◆検索結果ページ(一部)

写真付きで紹介していますので、イメージを膨らませながら目的に合ったレシピを探することができます。

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに 除去レシピ

とうもろこしと新巻のバスダ  
大豆・鶏肉を使用

いちごのショートケーキ  
大豆を使用

お手軽！ローストチキン  
鶏肉を使用

りんやうキラカフルーツ  
りんごを使用

シャキシャキレタスの輪こぼスープ  
特定原材料等28品目は不使用

かぼちゃのサラダ  
大豆を使用

簡単生春巻き  
さけを使用

炊飯器で作る！豚肉のトマトソース  
鶏肉を使用

パンケーキ  
大豆・バナナを使用

新たまねぎのスープ  
鶏肉・豚肉を使用

れんこんバーグ  
牛肉・大豆・豚肉を使用

スポーツ選手に!!大人の卵かけご飯?  
大豆・やまいも・ゼラチンを使用

バスク風チーズケーキ  
オレンジ・大豆を使用

和風スフレプリン  
大豆を使用

ゆびのフロランタン  
大豆を使用

ど〜んもっちゃんぽんで  
大豆・豚肉を使用

モチ子!タピオカバスダ  
牛肉・豚肉を使用

モチ子!じゃがたこ焼きちゃんち  
やん焼きソース  
さけ・大豆・やまいもを使用

みんなであつてたべようチココ  
とクワッサン  
特定原材料等28品目は不使用

今日は豆腐でい!万巻たれにつけて  
いたどとろちチナミ  
牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを使用

## ◆レシピページ

検索結果ページ(左記)から見たいレシピを選択すると、料理動画、およびレシピで詳細を見ることができます。

### 【料理動画】

スポーツ選手に!!  
大人の卵かけご飯?  
京都府 帝塚山大学木村ゼミの  
上野 琴美 さん  
特定原材料等28品目のうち  
使用しているもの  
大豆・豚肉・  
やまいも・ゼラチン

見る YouTube

### 【レシピ】

材料 2人分

【具と卵黄もどき】

かぼちゃ (5cm厚切・1/2個)	20g
鶏とじ肉 (5cm厚切・95g)	100g
A 水	200ml
A しょう油 (げんじつ) (味を調整する大豆しよ う油)	大さじ2
A 酒	大さじ1
A みりん	大さじ1
A 白砂糖	大さじ1
B 卵ゼラチン (液体状) (ワッパシラフ)	1g
B 塩	大さじ2

【白身もどき】

長干 (豆50g)	100g
ごはん	300g

作り方

【下準備】

- 卵黄もどき用に計量スプーン(大さじ)などを2〜3個用意する。

【具と卵黄もどきを作る】

- 小さめの鍋にAを入れ、中火にかけ、豚肉とかぼちゃを入れてアクを除き、煮立ったら火を弱めて7〜8分煮る。
- かぼちゃがやわらかくなったら取り出して火を止める。豚肉は裏汁に漬けておく。
- ザルに2のかぼちゃを入れて蒸ごしし、1の煮汁を大さじ1加えて混ぜる。Bを加えて混ぜ、ゼラチンを溶かす。

## ◆レシピ集(小冊子)もご覧いただくことができます。無料でダウンロード可能です。

### 📄 レシピ集ダウンロード



食物アレルギーに向き合うおいしいレシピ集  
第5回食物アレルギー対応食 料理コンテスト  
受賞作品  
2021年3月第1刷

📄 PDFを見る



食物アレルギーに向き合うおいしいレシピ集  
第4回食物アレルギー対応食 料理コンテスト  
受賞作品  
2019年12月第1刷

📄 PDFを見る



食物アレルギーに向き合うおいしいレシピ集  
第3回食物アレルギー対応食 料理コンテスト  
受賞作品  
2020年1月改訂新版

📄 PDFを見る



食物アレルギーに向き合うおいしいレシピ集  
第2回食物アレルギー対応食 料理コンテスト  
受賞作品  
2019年1月改訂新版

📄 PDFを見る



食物アレルギーに向き合うおいしいレシピ集  
第1回食物アレルギー対応食 料理コンテスト  
受賞作品  
2017年4月第1刷

📄 PDFを見る

## ◆「食物アレルギー対応レシピ 検索サイト」はこちらからご覧いただけます。

【URL】 <https://www.miraizaidan.or.jp/recipe/>



食物アレルギー対応レシピ 検索サイト