

トピックス  
アレルギー対応食品

# アレルギー対応シリーズ

## 特定原材料7品を不使用

給食大手レバスト(西剛平社長)の100%子会社であるアレルギー対応食品は、冷凍状態での販売する惣菜の半製品(アレルギー対応フライ

シリーズ)4品を新発売した。アレルギー特定原材料7品(乳・卵・小麦・落花生・そば・えび・かに)不使用で、濃粉パスターと

米粉パン粉で衣付けしており、カリッとした食感が特徴。製造はCVSベンダーとして実績のある熊本県のカカワフーズが行う。年間売上目標は1億円。

米粉パン粉で衣付けしており、カリッとした食感が特徴。製造はCVSベンダーとして実績のある熊本県のカカワフーズが行う。年間売上目標は1億円。

「ACポークヒレカツ」(590円、60g×5枚入)、「ACポークメンチカツ」(690円、60g×5枚入)、「AC白身磯香フライ」(490円、30g×5枚入)。業務用は20枚×12袋/箱の規格で展開する。



市販パッケージ



西社長



谷本社長

家庭内においても給食サービスの場合でも、食物アレルギーへの対応としては通常メニューからアレルギーを抜いた除去食という対応が一般的だが、健常者と同じメニューが食べられるよう一歩踏み込んだ商品の提供を行うもの。

第一弾はアレルギーの子どもを持つ家庭で特にニーズの高いフライを取り揃えた。

11日、東京・銀座のレバスト本社で行われた記者会見で西社長は、自身の子どもも食物アレルギーだった経験を交えつつ「当社でも保育園、小・中学校の給食を受託しているが、年々アレルギーは増えている。渦中のご家庭以外にはピンと来ないのが現状だが、この仕

事に携わる以上、気持ちを理解して臨むことが必要。また、少しでもお役に立ちたいという商品であり、価格面では薄利多売ではなく適正な利益を得つつ、流通・小売の距離も短くしている。商品を長持ちさせたいと考えている」と思いを語った。

アレルギーの谷本雅康社長は、「安全への配慮として、工場では専用区画、専用ラインで製造しコンタミネーションの無いよう細心の注意を払っている。10月1日よりのレバストの仕入先等650社に案内を配布。Yahoo!ショッピングモールでの販売も開始し、月間900ページビューがある」とし、スタート時の手応えは想定通りとしている。