

〔奨励賞〕 卵・乳を使わないオムライス



代表取締役社長
岡田 由佳氏

株式会社アレルギーヘルスケア

〒633-0053 奈良県桜井市谷63-1

TEL. 0744 (44) 5558

<http://www.mogumogu.jp/>

「卵・乳を使わないオムライス」は、食物アレルギーを持つ子ども向けに開発した製品。黄色いトウモロコシペーストを、ご飯をくるんだ卵に見立てている。卵黄に含まれるレシチンの代替品として、乳化剤を使用し、オムライスの卵部分をつくる上で必要な水と油をつなぐ役割を果たしている。

アレルギーを持つ幼児や児童は、発症を抑えるため他の子どもに比べて口にすることができる食材が限られている。このため、誕生日会など大勢の子供が集まって食事をする際などに、疎外感を覚えたりする。卵や乳を原材料に使わず、オムライスを“再現”することで、「皆と似たようなものが食べられる」（購入者）と喜びの声が寄せられている。

アレルギーヘルスケアは岡田由佳社長が自身の子どものために、アレルギー対応食を求めたところから会社の歴史をスタート。創業した大阪市内から奈良県内に本社を移し、自社で企画から生産まで行っている。製造工程では食物アレルギー管理で必要となるコンタミネーション（異物混入）対策に配慮。アレルゲン（食物アレルギーの原因物質）が工場内に入らないように洗濯した作業服を外で干さないなどの取り組みを進めている。

国産米粉やココナッツミルクを用い、色・テクスチャーを通常の生地近づけた。尾崎信介開発室長は「食品の外見だけでなく、味も近づけていきたい」と意気込む。

アレルギー対応食の菓子類は多いが、オムライスのような冷凍米飯類はまだ少ないのが現状。「卵・乳を使わないオムライス」は内容量が85g。価格は480円（本体価格）で、ネット販売を中心としている。

