



アレルギーがあっても、みんなと一緒に食べたい！

コープの食物アレルギー対応商品

『7品目を使わない』シリーズ

毎日の食卓は、家族の笑顔の場。でも家族に食物アレルギーがあると、毎日の食事に何かと気を遣います。コープはそんなご家庭を応援するため、誰でもおいしく、安心して食べられる「コープの食物アレルギー対応商品『7品目を使わない』シリーズ」全10品目を開発しました。

食物アレルギーがあると、こんなお悩みが…

食事や調理器具を別々に用意するから手間がかかる

いつも一人だけ違うものを食べるのはかわいそう



食物アレルギー対応商品を買えるところが少ないし、価格が高い

食べられるものが限られるからメニューを考えるのが大変

私が開発しました！



コープデリ連合会
宅配戦略商品開発室
高橋 信之さん

食物アレルギーの悩みを持つご家庭をコープが応援したい！

食物アレルギーを持つ人は、日本では乳児の約10%、全人口の1～2%と言われています。症状の重い人は、食品にほんのわずかなアレルギー物質が含まれているだけで、じんましんや腹痛などを発症し、命を落とすこともあります。そのため毎日の食事作りに悩む組合員の皆さんからの声が、コープに寄せられていました。こうしたお悩みが少しでも解消できたら……と開発したのが、コープの食物アレルギー対応商品『7品目を使わない』シリーズです。



キッズデザイン賞を受賞！

キッズデザイン賞は、子どもや子どもの産み育てに配慮した製品や空間、サービスなどを顕彰する制度です。『7品目を使わない』シリーズは、「家族と一緒においしく食事を楽しむ」コンセプトが評価され、2019年に第13回キッズデザイン賞を受賞しました。

『7品目を使わない』シリーズの特長

「特定原材料7品目」を使っていません

食物アレルギーを引き起こす物質のうち、特にお悩みが多い7品目をすべて不使用としました。



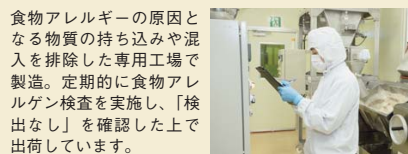
特定原材料7品目とは たまご 乳成分 小麦 そば ピーナッツ えび かに
食物アレルギーの原因となる物質の中で症例が多い、あるいは重い症状を引き起こしやすい上記7品目のこと。加工食品は「特定原材料」として表示が義務付けられています。

みんな一緒に食べられる

食物アレルギーがある人だけ特別な食事を用意するのではなく、「みんなで同じものが食べられる」がコンセプト。アレルギー配慮商品は、使える原料が限られるため、物足りない味になりがちですが、このシリーズでは素材や作り方を工夫し、大人も子どもも満足できるよう、おいしさにもこだわりました。

“安心”にこだわって開発しました

特定原材料7品目を使用していない専用工場で製造

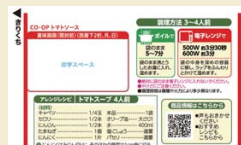


原材料も厳しくチェック

商品には、野菜や米、調味料などさまざまな原材料が使われています。その原材料の調達先まで一つ一つ、食物アレルギーの原因物質を使用していないか調査。管理体制なども細かく取り決め、アレルギー物質の混入を防いでいます。

食事作りの手間をなるべく省いて、おいしく作れる

アレンジしやすい基本のソースなど、毎日の食事作りを手助けする商品をラインアップ。活用レシピもあるので、メニューのレパートリーが広がります。



パッケージ裏面でアレンジレシピを紹介
二次元コードでアクセスすると、他にもレシピがたくさん！

シリーズは全部で10品目

野菜でつくった基本のソース



- トマトソース
- ホワイトソース
- カレーソース
- ブラウンソース

小麦を使わずお米で作っためん類



- 発芽玄米スパゲティタイプ
- 発芽玄米マカロニタイプ
- うどんタイプ
- 中華めんタイプ

みんなで楽しめるミックス粉



- パンケーキミックス粉
- お好み焼きミックス粉

宅配：「ハビ・デリ！」は塩分・糖質・食物アレルギー配慮食品のページ、[Vie Nature] に毎週掲載しています。
店舗：一部店舗で取り扱っています。

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標3：

すべての人に健康と福祉を

につながっています。

