

食の安全と安心フォーラム シリーズ第13回

**食物アレルギーのリスク管理と
低減化策に関するフォーラムⅢ**

期　日：2017年7月30日（日）

場　所：東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール

主　催：NPO法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

後　援：東京大学大学院農学生命科学研究科附属 食の安全研究センター

協　賛：日本ハム株式会社、旭松食品株式会社

食物アレルギーのリスク管理と 低減化策に関するフォーラムⅢ

■ プログラム（敬称略）

13:00～13:05 ご挨拶

　　ハ村敏志（東京大学 食の安全研究センター 副センター長 准教授）

13:05～13:20 フォーラム開催に当たって：最近の食物アレルギー事情とリスク管理

　　小川 正（SFSS 理事）

13:20～13:50 「ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの問題点」

　　近藤康人（藤田保健衛生大学小児科教授・坂種病院アレルギーセンター 副センター長）

13:50～14:20 「食物アレルギー表示制度における特定原材料等の分析法及び表示閾値の意義」

　　梶山 浩（国立医薬品食品衛生研究所・食品部長）

14:20～14:30 ～コーヒーブレーク～

14:30～14:50 「食品加工企業としての取り組み」

　　中野真衣（カルビー株式会社 品質保証本部 本部長）

14:50～15:10 「リテールベーカリーの食品表示におけるリスクと取り組み」

　　久世典子（株式会社ドンク 品質環境管理室長）

15:10～15:40 「相談活動の現場から」

　　園部まり子（NPO 法人アレルギーを考える母の会・代表）

15:50～17:30 パネルディスカッション（パネラー：講師全員）

（参加者からのコメントを基に質疑応答）

17:40～19:00 懇親会（ロビー階 café agri 101）

はじめに

本フォーラムで取り上げる「食物アレルギー」は、本来健常者にとっては安全・安心な食品が、アレルギー患者に対してはアトピー性皮膚炎や喘息などの健康被害やアナフィラキシーショックを伴い死に至るような重篤な臨床症状を惹起するという特殊な食品ハザードとして知られている現象です。食品関連のリスク管理責任者にとって、この特殊なアレルギーリスクをどのように評価し、回避・低減化し、コミュニケーションするのかは、この現象に存在する多くの複雑なプロセスを科学的に十分理解した上で取り組むべき課題であると言えます。

今回のフォーラムでは、特に食品表示とリスク管理の関連分野に残る食物アレルギーならではの問題点を提起し、昨年施行されたアレルギー対策基本法、さらに新制度の食品表示法なども参考にリスクの低減化策について討論することを目的として、演者・演題を選抜させていただきました。臨床現場、リスク管理行政、加工食品メーカー、外食産業、アレルギー児を守る市民団体の専門家にお集まりいただき、「食物アレルギー」のリスク低減策がいかに複雑かについて解説していただきます。また、フォーラムの最後には、会場からのご質問に対して演者の先生方にお答えいただくパネルディスカッションも行います。「食物アレルギー」のリスク低減化策に関連する食品の表示システムを中心に専門家から学び、市民の皆様と活発に議論したいと思います。

NPO 食の安全と安心を科学する会(SFSS)は、「食の安全と安心の最適化」をゴールとして、いま食の安全に関して科学的にわかっていることは何なのか? リスクはどの程度かを、客観的かつわかりやすく情報発信していくこと(リスクコミュニケーション)で、市民の「食の安全」への理解が進み、「食の安心」につながっていくと考えています。

2017年7月30日
NPO法人食の安全と安心を科学する会
理事長 山崎 育
理 事 小川 正
理 事 阿紀 雅敏

フォーラム開催に当たって —最近の食物アレルギー事情とリスク管理—

SFSS理事・低アレルギー食品開発研究所（代表社員）

小川 正



○略歴

1969年9月 京都大学大学院農学研究科博士課程終了（農学博士）
 1992年5月 徳島大学医学部教授
 1998年4月 京都大学食糧科学研究所教授・大学院農学研究科教授
 2004年3月 京都大学定年退官（京都大学名誉教授）
 2004年4月 関西福祉科学大学教授（2011年まで）
 2011年4月 低アレルギー食品開発研究所・代表社員

日常生活の根幹である食事の摂取によりアレルギー反応が惹起される食物アレルギー患者、特に乳幼児や児童など若年層の患者が増加(顕在化)の傾向にあること、さらにはアレルギー反応が複雑・多様化していることは、日本のみならず先進諸国にとって大きな社会問題ともなっています。近年、食の安全・安心に国民の関心が高まっていますが、食物アレルギーの問題も日常の食生活における食の安全・安心を考える上で重要な課題になっています。しかしながら、アレルギーは食生活においてもたらされる「リスク」対応への一般概念では処しきれない一面を有しています。その理由は、アレルギーが食品衛生で論じられる食中毒や感染症などと異なり、元々健常人に備わる正常な免疫機構の異常により生じる免疫「疾患」として取り扱われること、さらにアレルギー感作に至る複雑な原因の解明や有効な治療法の確立が立ち遅れている事情が背景にあります。「健常者」の日常の食生活において安全・安心とされる食物が患者にとってはリスク発生の要因となることは、リスク管理においても新しいコンセプトの導入が必要とされています。乳幼児や児童など若年層の患者においては、アレルギー食品の誤摂取によるアナフィラキシーを伴った重篤な事故症例が増加する傾向がみうけられます。このような誤摂取により発生するリスクを回避するためには、第1に患者、患者の家族、患者が属するコミュニティーの仲間、食品・食事を提供する関係者らすべての人が「免疫疾患」としてのアレルギーの基礎知識を共有することが必須であると言えます。関係者が共有すべき情報には、個々の患者自身が把握しているアレルギー惹起食品（あるいはアレルゲンの種類）およびその発症閾値の正確な情報が含まれます。第2には行政の取り組みとして、食品表示法の徹底周知、アレルギー食品の高感度検出・定量法の構築、および低アレルギー食品の開発や抗アレルギー食生活の指導、食育などによるリスク低減化策などの啓蒙も必要といえます。特に、料理や加工食品の提供に際して求められる正確な情報提供には、患者（あるいは家族）の求める情報と食事（食品）提供者の発する情報の間に乖離が生じないことが必須の条件となります。一方、最近の動向として、花粉症に罹患した成人患者に口腔アレルギー症候群（OAS）を呈する患者の増加も懸念されています。早めの正確な情報の提供と警告表示などの対策が求められています。OASは花粉アレルゲンと果物や作物中の相同たんぱく質間の「交差反応」により惹起されることが知られ、さらにこの特殊なアレルゲンは植物の「感染特異的」あるいは「ストレスたんぱく質」として知られているもので農産物へのストレス（感染、虫害、天候など）負荷でアレルゲンの蓄積量が増大することが示されています。アレルゲンという観点から食品の安全性を論じる時、二律背反的な場面に遭遇することもあります。本フォーラムでは、それぞれの分野で活躍されているエキスパートに問題点を論じるとともに、解決策を提言していただくことを企画しました。

ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの問題点

藤田保健衛生大学 医学部小児科教授
総合アレルギーセンター副センター長

近藤康人

○略歴

1987年 藤田学園保健衛生大学医学部卒業
1993年 医学博士
1994年 デンマーク留学
1995年 米国留学
1997年 藤田保健衛生大学小児科：講師
2002年 米国テキサス大学留学
2005年 藤田保健衛生大学小児科：准教授 を経て
2014年 藤田保健衛生大学坂文種報徳會病院：教授



「ひやりはっと事例」とは、重大な事故には至らなかったものの、場合によっては直結してもおかしくなかった一歩手前の事例です。「ああ良かった」と、すぐに忘れがちになってしまうものですが、重大な事故が発生する前には、多くのひやりはっとが潜んでいる可能性があります。こうした食物アレルギーのひやりはっと事例を集めて原因を解析し公表することで重大な誤食事故の予防に役立つと考えています。

我々藤田保健衛生大学小児科は、第44回小児アレルギー学会（平成19年12月に開催 宇理須厚雄会長）で、誤食を体験した患者の家族および、アレルギーを考える母の会やアレルギー支援ネットワークなどの組織のご協力をいただき、ひやりはっと体験談を収集し解析した「食物アレルギーひやりはっと事例集」を作成しました。事例集は現在、消費者庁の委託業務として毎年新たな事例を加え、食物アレルギーの講演の際の資料として無料で配布しております。本講演では食品企業に関連のある事例を中心に選択しました。

講演の初めに、誤食により生じた食物アレルギー症状を提示いたします。これら貴重な写真は5名の食物アレルギー患者さんから提供されたものです。その後に8つの事例を紹介します。これらの事例の多くは、周りの大人が食物アレルギーのことをよく理解していないために発生していました。例えば、少量なら与えても大丈夫と思ったら救急車を呼ぶ羽目になった事例、自動販売機でアレルゲンを避けたつもりでも症状が出た事例、一括表示で小麦記載があったが「醤油（小麦を含む）」と記載があったため醤油以外に小麦は使用されていないと思い込んでアナフィラキシーになった事例、商品がリニューアルされていてもパッケージがそのままだったため気づかず与えアレルギーが発生した事例、名前からアレルゲン食品であることが想像できなかっただけに生じた事例などです。また、食物アレルギーの治療がアレルゲンの完全除去から必要最小限の除去になったことから生じる誤食事例があります。治療の一環としてある程度のアレルゲン含有食品の摂取を医師から許可されるようになりますが、現行のアレルギー表示では含有の程度が分からぬため、見た目の判断だけで同じ程度の含有量と考える食品を選びアレルギーを起こしてしまうのです。このような誤食事例の問題点、予防対策についてお話しする予定です。

ここまで述べたように誤食事故から食物アレルギー児を守るためにには、子供に係る多くの方たちに食物アレルギーについてよく理解していただく必要があります。特に、園や学校のスタッフ、レストランや宿泊施設など食事を提供する施設のスタッフ、そして食品を製造販売する企業や販売機の企業の方たちにも皆で協力して誤食対策に取り組んでいただきたいと考えています。

食物アレルギーの患者さんが実際に体験したひやりはっと体験談は、食物アレルギーを取り巻く現状と課題について理解するのに役立ち、とても勉強になります。本講演が、食物アレルギー患者の視点に立った食品の安全性について見直す良いきっかけになれば幸いです。

食物アレルギー表示制度における特定原材料等の分析法及び表示閾値の意義

国立医薬品食品衛生研究所 食品部長
穂山 浩



○略歴

1993年3月 千葉大学大学院薬学研究科博士課程修了 博士（薬学）
1993年7月 国立衛生試験所（現 国立医薬品食品衛生研究所）食品部 研究員
1999年9月 科学技術庁長期在外研究员 カナダ・マックマスター大学医学部
2001年8月 国立医薬品食品衛生研究所 食品部 第3室長
2007年4月 国立医薬品食品衛生研究所 代謝生化学部 第2室長
2011年4月 国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部長
2015年4月 国立医薬品食品衛生研究所 食品部長（現職）

2001年の特定原材料の表示義務化が決まった際に、行政、医療従事者、研究者、産業界代表、患者代表から構成されるアレルギー表示検討会が設立され、表示を必要とする特定原材料の混入レベルをどうするかが検討された。アレルギー表示検討会の医療従事者により、アレルギー発症のリスクの見地から考えて、表示を必要とする“閾値”が検討された。

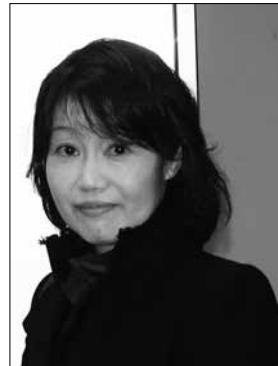
アレルギー表示検討会の最終報告において、アレルギー症状を誘発する抗原量に関して、総タンパク量として一般的にはmg/mL濃度レベルでは確実に誘発しうるといえるが、 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 濃度レベルではアレルギーの誘発には個人差があり、ng/mL濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと判断された。これらのことから、特定原材料等の総タンパク質量として数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 濃度レベル以上含有する食品には表示が必要であり、同様に数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 濃度レベルに満たない場合は、必ずしも表示は必要としないとされた。以上の結果より、表示の必要性を判断する上で、数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 濃度レベル以下まで検出可能な検出法が不可欠とされた。これがいわゆる“微量の定義”である。この報告を受け、検知法を開発する特定原材料検出法検討会では、表示をする必要があるかを判断するためには、上記のレベルまで特定原材料タンパク質を十分に“定量”できる検出法を確立することが必要であると考えられた。

しかし、生産者の管理側からの視点では、特定原材料検出法の検出感度が重要になってくる。特定原材料タンパク質や遺伝子を測定する手法としては、酵素免疫測定法（ELISA法）、PCR法、動物抗体を用いたイムノクロマト法（ラテラルフロー法）、ウェスタンプロット法等が主な手法となっている。最も迅速に測定する手段としては、ELISA法からラテラルフロー法であると考えられた。検討の結果、ELISA法の検出限界が100ng/g～500ng/gであったが、この周辺の値で表示の閾値を定めるのは、分析機関間での判定結果のばらつきが大きく、閾値として設定するのは非常に困難を有する。そのため、検出限界の50倍～100倍の値であれば、各機関が再現性よく検出できると判断された。また他のウェスタンプロット法、PCR法、ラテラルフロー法の検出限界が、タンパク質レベルで約5 $\mu\text{g}/\text{g}$ 食品重量と判断された。以上の特定原材料検出法検討会による科学的検証結果と、表示検討会で決めた“微量の定義”とを鑑みて、行政による表示監視のための、特定原材料検出法（ELISA法）による測定結果により判断される表示の閾値を10 $\mu\text{g}/\text{g}$ 又は10 $\mu\text{g}/\text{mL}$ とした。

アレルギー表示の閾値を国で設定している国は日本とスイスのみである。我が国では2001年のアレルギー表示制度開始から15年以上を経過したが、アレルギー表示の閾値を示したことにより、地方自治体において検知法による表示の監視体制も整備できたと考えられる。アレルギー表示開始当初は、製品回収等が多発し混乱はあったが、徐々に産業界における管理体制が整備され、食品表示制度も定着してきた。現在まで表示ミスが原因とする重篤なアレルギー発生事故はほとんど報告されていない。またアレルゲン解析および検知法に関する研究は目覚ましい進歩を遂げてきた。日本のアレルギー表示制度は、国際的に高く評価されている。

食品加工企業としての取り組み

カルビー株式会社 品質保証本部
中野真衣



○略歴

1993年 カルビー株式会社入社 南関東支店配属
1995年 東京研究開発センター
2002年 ポテトチップスカンパニー 開発課
2010年 品質保証部（現品質保証本部）

カルビーは、「私たちは、自然の恵みを大切に活かし、おいしさと楽しさを創造して、人々の健やかなくらしに貢献します。」という企業理念のもと、顧客の立場に立った品質づくりを推進し、顧客の信頼と満足を得られる「安全・安心」「安価」で「おいしい」製品の継続的な提供の実現を目指すという品質方針のもとに企業活動を続けています。アレルギーに対しては、特にお客様の健康危害に直接つながるものとして非常に重要な項目として考えています。お客様に安心して召しあがって頂けるよう以下の対策を行っています。

お客様コミュニケーションのアレルゲン対策として、原材料表示中に特定原材料とそれに準ずるものの個別表示を採用しましたが、個別表示では製品に入っているアレルゲンが一目で分かりにくいというお声がありました。2015年4月施行された食品表示法に対応したパッケージ変更の際に、「お客様に分かりやすい表示」としてアレルゲンが一目で分かるよう原材料表示の下に、パッケージの中で一番目立つデザインとして、親切表示を採用しました。パッケージだけではご不安なお客様には、お客様相談室の専門のスタッフがお客様からのアレルゲンのお問い合わせに対応をしています。

製品群毎のアレルゲン対策として、「特定原材料（アレルゲン）に関する方針」を策定し、都度更新しております。これは、アレルギー事故を防ぐため、製品群毎に使用アレルゲンの共通化などルールを定めています。また、商品発売時やリニューアル時にもお客様がアレルゲンの異なる既存商品と間違わないように十分注意を払っています。

工場のアレルゲン対策として、新規設備導入時は、アレルゲンのコンタミネーションの可能性をテストし、工場は本生産までに「清掃の作業手順書」を作成します。兼用ラインでは、コンタミの可能性が大きい設備は、そのラインで流れる製品はすべて同じアレルゲンで統一をしています。統一できない場合は、専用ラインにするか清掃改善、設備改善等により、アレルゲンが検出されないことを検証の上、製造をしています。

アレルゲン事故を最小限に食い止め、お客様が安心して召しあがれる製品を提供するために原材料及び製品のアレルゲン検査を実施しております。原材料分析はサプライヤーの特定原材料確認漏れ、記入漏れ、交差汚染等の防止を目的とし、製品分析は生産中の特定原材料コンタミネーションの当面の対策を目的としています。原材料の分析だけではなく、サプライヤーにおける原料管理状況を書面上と実際のラインで確認をしています。

環境の変化に対応しながら、お客様に安心してご利用いただける製品の提供をするため、引きつきアレルゲン対策は真摯に行って参ります。

リテールベーカリーの食品表示におけるリスクと取り組み

株式会社ドンク 品質環境管理室長
久世 典子



○略歴

1996年 3月 京都大学農学部農芸化学科卒業
2014年 3月 株式会社あきんどスシロー品質管理室長
2015年 11月 株式会社ドンク品質環境管理室長

ドンクは今年で創業112周年、日本のパンの歴史とともに歩み続ける老舗ベーカリーです。現在、ドンクは11のブランド名で国内及び海外に325店舗を展開、ブランド毎に生活スタイルにあわせた多様なシーンを演出するとともに、同じブランドであっても、エリアやお客様の層に合わせて商品を構成し、お客様のニーズに応えられる、きめ細かな品揃えを心がけています。

それを支えているのが、粉を量るところから焼き上げまでを店内で行うこだわりと、各店舗に原材料の調達から商品開発、製造、販売までを一貫して行うことのできる独自性を与えていていること。全国展開のリテールベーカリーでありながら、個人経営のパン屋のような機動性を持つ。これがドンクの持ち味です。

さて、私たちのお店で販売している商品には、あらかじめ包装したもの、棚に裸体のまま並べてお客様にお取りいただくもの、2種類あります。前者は法律で食品表示が義務付けられていますが、後者に関しては表示義務がありません。しかしドンクでは、裸体販売商品に関してもすべて、プライスカードで特定原材料7品目の表示を行っています。この理由は、食物アレルギーが増える中、お客様が気になる情報をすぐに確認できるようにすることで、安心してお買い物をしていただきたい、という思いからです。

ただし、特定原材料表示を行うということは、当然のことながら表示内容に責任が発生する、ということになります。ドンクでは、正確な表示を行うために、表示を行う上で必要な情報をすべて、品質環境管理室の品質情報システムで一元管理しています。まず店舗が作成したレシピ、原材料メーカーが作成した原材料規格書情報をシステムに登録、これらの情報を紐付けして、特定原材料表示、一括表示を作成、店舗に情報を配信、店舗でラベルを発行、というのが主な流れです。これらの各段階で、情報に間違いがないかどうか2名体制でのチェックを実施しています。

しかし、こういった管理体制がありながら、実際には表示間違いが発生しています。一番のネックが、ドンクの強みでもある店舗の独自性によるものです。店舗が商品開発権限を持つため、毎月全国から新商品や商品の改廃など、約1000件のレシピが上がってきます。原材料の調達も店舗毎に行っているため、登録される原材料規格書の数も膨大です。この処理件数の多さから、情報の取り違え、更新漏れ等が発生し、間違いの要因となっていました。

こういった間違いを防ぐために、ドンクではHACCPの管理手法を応用して、表示作成に関する全工程の危害分析、重要管理点の把握、管理手法の整理を行ってきました。

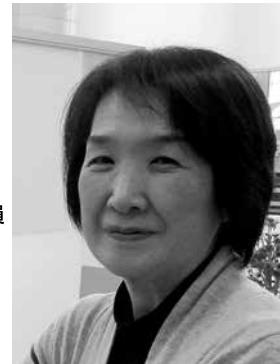
しかし、最後に残るのが、店舗での製造時の配合間違いや予期せぬ混入、ラベルの貼付・掲示間違いといった、ヒューマンエラーに関する部分です。これらを防ぐために、店舗衛生教育による啓蒙活動、さらに問題発生時の緊急連絡体制の整備等を行ってきましたが、そもそも間違いが起こりにくい仕組を構築していくことが今後の検討課題です。

相談活動の現場から

NPO 法人アレルギーを考える母の会代表
園部まり子

○略歴

- 1999年 8月 アレルギーを考える母の会を設立
- 2006年 4月 神奈川県社会福祉協議会セルフヘルプ活動支援者会議委員
- 2012年10月 内閣府「避難所における良好な生活環境の確保に関する検討会」委員
- 2013年 5月 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応に関する調査研究協力者会議」委員
- 2014年 4月 文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル作成委員会」委員
- 2014年 4月 文部科学省「学校事故対応に関する調査研究有識者会議」委員
- 2014年 4月 消費者庁「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」委員
- 2015年 4月 日本小児アレルギー学会「小児気管支喘息治療・管理ガイドライン2017」作成委員
- 2016年 2月 厚生労働省「アレルギー疾患対策推進協議会」委員



「アレルギーを考える母の会」は園部の次男が重篤なアレルギーに苦しんだ末に専門医と出会い劇的に健康を回復した体験をもとに、同じ病気に悩んだ母親が集まり平成11年に活動をスタートした。年間400人ほどが寄せる相談は、今も医療に翻弄され誰にも相談できずに孤立している母親がほとんどを占める。来し方の苦労を傾聴し適切な医療を知って健康を回復してもらう相談活動を中心に、専門医に学ぶ講演会や懇談会、そこから浮かぶ社会的な課題の解決へ向けた行政などへの情報提供、建設的な提案活動を続けている。

アレルギー疾患に関しては、「アレルギー疾患対策基本法」が平成26年6月に成立し、基本法に基づき設置されたアレルギー疾患対策推進協議会での議論を経て「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」が今年3月21日、厚生労働大臣により告示されるという大きなトピックがあった。全国どこでも適切な医療を受けることができる医療の均霑化推進や医療提供体制の整備、患者への良質な情報の提供、相談体制の充実、学校や保育所、放課後児童クラブ、児童相談所など子どもの居場所、職場、高齢者施設などの適切な支援、それを支える保健師、栄養士など専門職の育成、戦略的な研究の推進など幅広い取り組みが盛り込まれ、アレルギー物質を含む食品に関する表示についても言及されている。

本フォーラムに参加されている皆様は、患者の安全を守りながら食生活を豊かにするためにご尽力いただきおり深く感謝申し上げたい。最近では特定原材料を除いた加工食品が多く企業によって開発・販売され保護者の労力、家計の負担も減っている。外食・中食などでも自主的な表示が行われるようになり、患者の生活の場を広げることに役立っている。ただ一方で課題もある。当会に相談を寄せた、外食で命に係わる事故にあったある子どもの母親は、「中途半端な悪気のない自信こそが重大事故につながり、子どもを傷つける」と話してくれた。表示義務がある加工食品はもちろん自主的な取り組みである外食・中食であっても、表示をするのであれば間違いなくなされ、かつスタッフなどの対応を含めて表示内容が確実に保証されていることで患者の命が守られることを、当たり前のことを片付けずに強調させていただきたい。特定原材料等27品目以外について問い合わせると「企業秘密なので教えられない」という企業もある。以前は食べられていた外食で症状が起きたので問い合わせたところ、知らない間に原材料が代わっていたという事例もある。原材料と含有量をきちんと教えてもらえば患者は食べられるかどうか判断できる。また食材の変更を知らされていれば症状を起こさずに済む。当事者の生きづらさを理解したリスク回避の取り組みをお願いしたい。

食物アレルゲン検査キット FASTKITシリーズ

アレルゲンの見逃しが少ない「複合抗原」をターゲットとした
唯一の食物アレルゲン検査キットです

卵

牛乳

小麦

そば

落花生

大豆

ごま

■FASTKITエライザVer.Ⅲシリーズ■



精度の高い検査が可能です

- 消費者庁のガイドラインに準拠しています
- 原材料から加熱加工食品まで適用可能
- 含有量の確認が可能

■FASTKITスリムシリーズ■



誰でも簡単に検査可能

- 試料溶液を滴下するだけの簡単な操作
- 判定は赤紫色のラインを確認するだけ
- 製造現場で結果を得ることが可能

【販売元(五十音順)

コスマ・バイオ株式会社(スリムのみ) TEL: 03-5632-9610
日水製薬株式会社 TEL: 03-5846-5707
和光純薬工業株式会社 TEL: 03-3270-8243

【製造元】

日本ハム株式会社 中央研究所
検査キット学術担当 TEL: 029-847-7825
URL: <http://www.rdc.nipponham.co.jp>



*日本食品標準成分表
2015-(薄り豆腐)



新あさひ豆腐 10個入

簡単・便利
湯もどし
不要



新あさひ豆腐 5個入

こうや豆腐は、植物性たんぱく質はもちろん、鉄分、カルシウム、レジストタンパクが豊富です。
しかも糖質は少なめ。なかでも「新あさひ豆腐」は、一般的なこうや豆腐と比べ塩分が少なく、カリウムが多い独自製法。湯もどし不要で、ふつくなめらかなおいしさです。健康的な毎日を手軽においしくサポートします。



新あさひ粉豆腐

新
あさひ豆腐®

【協賛社一覧】

日本ハム株式会社

旭松食品株式会社

【賛助会員一覧】

メロディアン株式会社

株式会社蓬萊

旭松食品株式会社

キューピー株式会社

カルビー株式会社

特定非営利活動法人食の安全と安心を科学する会 (SFSS)

〒113-8657 東京都文京区弥生 1-1-1
東京大学農学部 フードサイエンス棟 405-1号室
TEL／FAX：03-6886-4894

関西事務局：〒541-0041 大阪市中央区北浜1-1-9 ハウザー北浜ビル 3F
TEL：06-6227-8550 FAX：06-6227-8540

メール：nposfss@gmail.com
ホームページ：<http://www.nposfss.com/>

