



2024 年 9 月 26 日
ネスレ日本株式会社

洋風調味料「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加」が 小麦の使用をなくして“8大アレルゲン不使用”にリニューアル！ ～子どもも大人も食べたいピザやコロッケを“小麦なし”で楽しめるレシピを公開～

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO 深谷 龍彦、以下「ネスレ日本」)は、洋風調味料である「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加」(以下、「マギー コンソメ 無添加」)を、小麦を使用しない“8 大アレルゲン(※1)不使用”製品としてこの秋リニューアルします。また、子どもも大人も食べたいような、“小麦なし”で楽しめるライスペーパーを使ったレシピを「ネスレ バランスレシピ」にて公開し、食物アレルゲンに配慮したい家庭でのメニューのバリエーションを増やすことで、食卓に笑顔を届けます。

(※1) 8 大アレルゲン: 表示義務のある特定原材料(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)



“8 大アレルゲン不使用”になった
「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加 8 本入り」



「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加」で作る
ライスペーパーピザ(トマト&ウインナー)

■香料・着色料 無添加。素材の自然なうまみを活かす幅広い料理に活躍する、「マギー コンソメ 無添加」

ネスレの「マギー」は 19 世紀のヨーロッパで、女性の社会進出が進む中、家庭での栄養不足の課題を解決するために簡単に調理できるスープと調味料からはじまった食品ブランドです。日本では 1927 年にプロ向け洋風調味料として紹介され、1947 年には家庭用調味料を発売し、家庭でも手軽に使える本格的な洋風調味料として普及しました。「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加」は、酵母エキス・濃縮トマト・チキンエキスなどを使用し、素材の自然なうまみを活かす幅広い料理に活躍します。顆粒タイプ・脂質ゼロで水にも溶けるため調理にも便利で、家族の健康を気遣う方々に選ばれています。

■「マギー コンソメ 無添加」が、「小麦」の使用をなくして“8 大アレルゲン不使用”製品にリニューアル！

この秋、「マギー コンソメ 無添加」は原材料を見直し、小麦を使用しない“8 大アレルゲン不使用”製品へとリニューアルします。8 大アレルゲンのうち小麦は、消費者庁の調べでは即時型食物アレルギーの原因として第 4 位に位置し、小児から成人まで幅広い年齢層で認められています(※2)。しかし現代の食生活では幅広い食品に小麦が含まれており、食物アレルゲンとして気を付けている家庭では毎日のメニューの選択肢に限られ、家族のリクエストに応えられないことに悩みを抱えています。小麦の摂取に配慮する家庭でも、気軽に多彩なメニューを楽しんでほしいという思いから、この製品を開発しました。

(※2)「令和 3 年(2021 年)食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書」

■子どもも大人も食べたいピザやコロッケを“小麦なし”で楽しむ！ライスペーパーを使った簡単おいしいレシピを公開

ネスレ日本は、小麦の摂取に配慮する家庭が、よりバラエティ豊かなメニューで食卓を楽しめるよう、子どもも大人も食べたいような、“小麦なし”で作れるライスペーパーを使ったレシピを新たに 4 品開発し、「ネスレ バランスレシピ」にて 9 月上旬に公開しました。ライスペーパーは主に「生春巻き」で使われるイメージがありますが、近年では焼く・揚げる・蒸すなどの調理でメニューの幅が広がっています。今回はライスペーパーと「マギー コンソメ 無添加」を使った、小麦を使わないレシピとしてピザやコロッケを提案します。具材をのせる・巻くという調理工程が簡単に楽しくできることから、親子での調理にもぴったりな、気軽に楽しめるレシピです。

【「マギー コンソメ 無添加」で作る、ライスペーパーレシピメニュー】

メニューの種類	ライスペーパーに具材をのせるだけ！簡単ピザ		パン粉いらずで作れる！ライスペーパー包みの揚げ焼きおかず	
メニュー名	「マギー コンソメ 無添加」で作るライスペーパーピザ (トマト&ウインナー)	「マギー コンソメ 無添加」で作るライスペーパーピザ (ツナ&コーン)	「マギー コンソメ 無添加」で作るカラフル野菜の ライスペーパーコロッケ	「マギー コンソメ 無添加」と ライスペーパーで作るキャベツ とひき肉の包み揚げ
イメージ画像				
メニュー詳細	「マギー コンソメ 無添加」の うまみでトマトやキャベツのお いしさが引き立ちます。 子どもと一緒に作るのも おすすめです。	「マギー コンソメ 無添加」の うまみでコーンやキャベツのお いしさが引き立ちます。 子どもと一緒に作るのも おすすめです。	「マギー コンソメ 無添加」が じゃがいもにサツツとなじむか ら、むらなく簡単味付け！ やさしいうまみのコロッケは 冷めてもおいしくて、お弁当にも おすすめです。	「マギー コンソメ 無添加」の うまみでキャベツのおいしさが 引き立ちます。カットキャベツを 使うとさらにお手軽。
レシピ URL	https://nestle.jp/home/recipes/03490	https://nestle.jp/home/recipes/03489	https://nestle.jp/home/recipes/03491	https://nestle.jp/home/recipes/03492

■製品概要

製品名	内容量	希望小売価格(税込)	発売日	販売チャネル
マギー コンソメ 香料・着色料 無添加	8 本入り	302 円	今秋 (※3)	全国の主要スーパー マーケット等(※4)、通販サイト、 「Table for All 食物アレルギーケア」 (※5)(※参考資料)
	18 本入り	642 円		

(※3) 9 月以降順次、“8 大アレルギー不使用”製品に切り替え、(※4) 一部取扱のない店舗もあります、(※5) 11 月下旬より取り扱いを開始

■「スキ！」と思った調理動画を選んで応募するキャンペーンを、レシピ動画サービス「クラシル」にて実施

「マギー コンソメ 無添加」とライスペーパーを使った親子でおいしく楽しめるレシピをより多くの方に試してもらえよう、「クラシル」にて調理動画の公開と同時に、動画に「スキ！」をしてくださった方の中から抽選で賞金が当たるキャンペーンを実施します。

- ・実施期間：10 月 10 日(木)～10 月 17 日(木)
- ・URL：<https://www.kurashiru.com/shorts/feed/8b4895bc-cacd-4b65-b264-dea3ddd6c9e0>
※10 月 10 日(木)17 時から公開
- ・レシピ動画サービス「クラシル」：<https://www.kurashiru.com/>

以上

参考資料

■「マギー」について

ネスレは、「食の持つ力で、現在そしてこれからの世代のすべての人々の生活の質を高めていきます」という存在意義を掲げています。その存在意義に基づき、現在そしてこれからの人々の生活に対してプラスの影響を与えるべく、ネスレの「マギー」は毎日の食を通じてあらゆる人の生活を支え続けるブランドとして、発売以来、生活者のニーズに合わせてラインアップを拡げており、日本では洋風調味料であるブイヨン・コンソメを中心に展開しています。

この度、「マギー コンソメ 無添加」のリニューアルにあわせて、代表製品である「マギー ブイヨン」のパッケージも刷新します。新しいパッケージには、「マギー ブイヨン」が得意とする“煮込み”料理の代表である「ポトフ」の写真を大きく掲載しています。

- ・「マギー」ブランドサイト：<https://prodipportal.factory.nestle.jp/home/brands/maggi>
- ・「ネスレ バランスレシピ」の「マギー コンソメ 無添加」のレシピ(合計約 1,300 件掲載、うち 9 件は離乳食レシピです。)
https://nestle.jp/home/recipes?f%5B0%5D=product_reference%3A30671



画像(左より):「マギー ブイヨン 20 個入り」、「マギー ブイヨン 香料・着色料 無添加 アレルギー特定原材料等 28 品目不使用 7 本入り」、「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加 8 本入り」、「マギー コンソメ 香料・着色料 無添加 18 本入り」

■ブイヨンとコンソメの違いについて

ブイヨンはフランス語で「だし」のことです。和風料理に鰹や昆布のだしがあるように、洋風料理にも牛や鶏、野菜等のだしが欠かせません。一方、コンソメとはフランス語で、“完成された”という意味です。ブイヨンをベースに味を整えて、そのまま飲むことができるスープのことです。ブイヨンは、料理のベースとして、料理を選ばず、うまみとコクをアップさせたいときに使え、コンソメはスープや、コンソメ味として味付けしたい時に使えます。

https://nestle.jp/brand/maggi/bouillon_consomme/

■「Table for All 食物アレルギーケア」

「Table for All」は、ニッポンハムグループが食物アレルギーケアの総合プラットフォームとして、2022 年 2 月にオープンした WEB サイトです。“みんなの食べたいによりそう”をコンセプトに食物アレルギーに向き合う全ての人々に寄り添うため、食物アレルギーに関連するさまざまな情報の提供や食物アレルギー対応商品の販売を行っています。

・「Table for All 食物アレルギーケア」商品購入ページ: <https://www.food-allergy.jp/view/category/products>