



2023年12月12日
ネスレ日本株式会社

ネスレ日本と日本ハムが共同企画を実施 「マギー」で“ハレの日”メニューの悩みにこたえる 「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」を 12月12日(火)より「Table for All」サイトにて公開

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)は、日本ハム株式会社(本社:大阪市北区、代表取締役社長 井川 伸久)が運営する食物アレルギーケアの総合プラットフォーム「Table for All 食物アレルギーケア」との共同企画として、「マギー」食物アレルギー対応ブイヨン・コンソメを使った“ハレの日”のメニューの悩みにこたえる「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」を二社共同で開発しました。「Table for All」サイトにて2023年12月12日(火)より公開し、食卓を囲むすべての人々が、笑顔になれるような取り組みを実施します。

「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」: <https://www.food-allergy.jp/blog/column/20231201-02/>



画像:「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」のメニューイメージ

■ネスレ日本の取り組みと「マギー」製品

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ナップを拡げています。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おり、料理のおいしさはそのままに、食物アレルギーに対応したいというニーズにこたえて、2002年から食物アレルギー対応の製品を販売しています。

■共同企画の経緯:「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」

「マギー」の食物アレルギー対応製品が、日本ハムの「Table for All」の「みんなの食べたいによりそう。」というブランドコンセプトと合致したことにより、共同企画を実施する運びとなりました。食物アレルギーの子どもを持つ家庭では季節のイベント時など“ハレの日”の特別メニューに苦勞する声も多く、その悩みにこたえるため、ネスレ日本の専属シェフの監修のもと、「マギー」製品と日本ハム製品を使用し、安心でおいしい洋風メニューを楽しめるクリスマスレシピを共同開発しました。「Table for All」サイトのクリスマス特設ページにて順次公開し、家庭でも手軽に“ハレの日”メニューを作ることができるレシピで、食卓を囲む全ての人々を笑顔にします。

■「Table for All」にて「マギー」食物アレルギー対応製品の取り扱いを開始

保育や飲食の現場など幅広く食物アレルギー対応メニューを取り入れられるよう、プロ向けに販売している大容量タイプの「マギー」食物アレルギー対応製品を2023年12月12日(火)より「Table for All」にて販売します。今回の取り扱いを機に、「マギー」の食物アレルギー対応製品について広く知ってもらうことで、多くの人々の生活の質を高めることに継続して貢献していきます。

・「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>

■「食物アレルギー対応食で楽しむクリスマスレシピ」のメニュー

| | | | |
|--------|---|---|---|
| メニュー名 | 前菜 野菜のテリーヌ | メイン料理 ローストチキントマトのブイヨンライス添え | デザート タルトタタン |
| イメージ画像 |  |  |  |
| 使用商品 | ネスレ日本 「マギー アレルギー対応ブイヨン 香料・着色料無添加 250g」 日本ハム 「みんなの食卓® ロースハム」 | ネスレ日本 「マギー コンソメチキン 香料・着色料 無添加 300g」(ローストチキン) 「マギー アレルギー対応ブイヨン 香料・ 着色料無添加 250g」(ブイヨンライス) | 熊本製粉 グルテンフリー ホットケーキミックス (「Table for All」内で販売中) |
| 特長 | 野菜嫌いの子どもでも食に興味をも って食べてもらえるように、見た 目の美しさにこだわりました。出来 上がりを想像しながら家で作るの が楽しい料理です。 | クリスマスの代表料理であるチキン をコンソメで洋風に仕上げました。電 子レンジで手軽に調理できます。付 け合わせのブイヨンライスとの相性 もぴったりです。 | 「Table for All」の会員の方々のアン ケートで要望が多かったデザートを開 発しました。りんごの自然な甘さとキ ャラメルほろ苦さが味わえます。 |

・レシピ監修者経歴:

ネスレ日本株式会社 アドバイザリーシェフ 牧村 直哉

1967年 生まれ

1987年 フランス料理 赤坂光亭

1991年 フランス料理 麻布十番マ・ヴィー

1994年 株式会社ひらまつ

代官山 シンポジオン 料理長

代官山 メゾン ポール ポキューズ 料理長

名古屋 ブラッスリー ポール ポキューズ ラ メゾン 料理長

八王子ワイン&ダイニング ソワ 料理長

2010年 東京スカイツリー内 スカイレストラン 634 総料理長

2019年 ネスレ日本アドバイザリーシェフ



画像: レシピ監修 牧村直哉シェフ

■「マギー」食物アレルギー対応製品ラインナップ

| 販売場所 | 「Table for All」ECサイトで購入できる大容量タイプ | | 全国の量販店で購入できる個包装タイプ |
|---------------|---|---|---|
| 製品名 | 「マギー アレルギー対応ブイヨン 香料・着色料無添加 250g」 | 「マギー コンソメチキン 香料・着色料無添加 300g」 | 「マギー ブイヨン 無添加 アレルギー特定原材料等 28品目不使用 7本入り」 |
| 特定原材料 等の情報 | 食物アレルギー特定原材料等 28品目不使用 | 食物アレルギー特定原材料 8品目不使用 ※原材料に含まれるアレルギー(28品目中) : 鶏肉、ゼラチン | 食物アレルギー特定原材料等 28品目不使用 |
| 画像 |  |  |  |
| 価格 (税込) | 1,480円 ※「Table for All」販売価格 | 1,980円 ※「Table for All」販売価格 | 248円 ※希望小売価格 |

参考資料

■ネスレ「マギー」について

ネスレの調味料ブランド「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、社会問題として深刻化した「栄養が十分に取れない」という問題を解決するために誕生しました。1927年にプロ向け洋風調味料として日本に紹介され、1947年には家庭用「マギー ブイヨン」が発売されました。現在では、減塩や、食物アレルギー対応といった様々なニーズに対応したラインナップも展開。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、多くのお客様にご愛用いただいています。



画像(左より): 「マギー ブイヨン 袋 20 個入り」、「マギー ブイヨン 無添加 塩分 25%カット※ 7 本入り」※当社比、「マギー ブイヨン 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 無添加 8 本入り」、「マギー コンソメ 無添加 野菜 8 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。つまり、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」について

ニッポンハムグループは食物アレルギー対応を含む『食の多様化と健康への対応』を、「Vision2030」で優先的に解決すべき社会課題として特定した「5つのマテリアリティ」のうちの一つに設定しています。ニッポンハムグループは、1996年より食物アレルギー対応食品の研究開発をスタートし、長年にわたって食物アレルギーの課題の解決に取り組んできました。「Table for All」は、これらの取り組みを集約し、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。

<https://www.food-allergy.jp/>

Table for All

食物アレルギーケア