

アレルギーがあっても、みんなハッピー！

アレルギーっ子！みんな集まれ！



発行元：アレルギーっ子の旅する情報局CAT

アレルギーっ子の旅する情報局CATとは

2015年2月発足。息子のアレルギーをきっかけに立ち上げた団体です。
アレルギーっ子向けのお出かけ情報配信・企業の広報協力・PR協力・デザイン協力など、
主に広告事業を行っております。情報配信は、本情報誌他、WEBサイトでも行っております。

本情報誌に関するお問い合わせはこちら

kids@childallergytrip.com

発行・企画・編集／アレルギーっ子の旅する情報局CAT(代表 村田愛)
問い合わせ先／Mail : kids@childallergytrip.com TEL : 08031200316
発行／2025年2月11日発行

公式サイトみてね

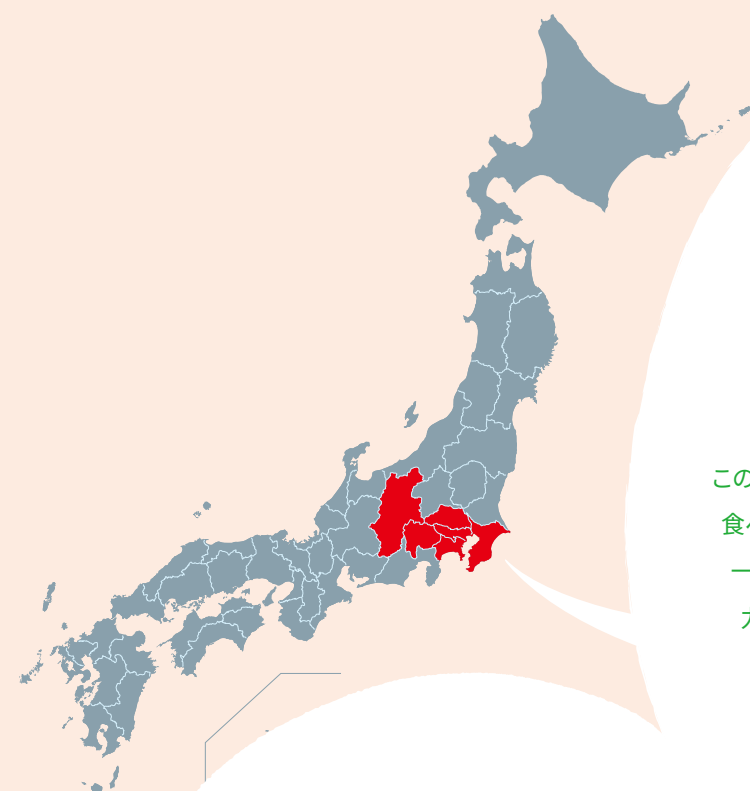


アレハピ

2025年2月11日発行
タイトル考案: ゆら
タイトルデザイン: フカヒレ
制作: アレハピ1期生

目次

- p4 マヨテラス&エッグケア キューピー株式会社
- p6 えがおをつくる 森永製菓株式会社
- p8 誰でも食べられる、超おいしいカレーを食べてみた！
エスビー食品株式会社
- p10 すする幸せ お米のラーメン ケンミン食品株式会社
- p12 卵・乳・小麦不使用 Soyアイスを食べてみた
株式会社クラシエ
- p14 **防災** アレルギーがある僕たちのBOUSAI FOOD
- p15 粘土のように楽しく遊べる！カラフルなクッキー生地
Coloridöh.inc
- p16 halシェフ ヒーローへの道 hal okada
- p17 **漫画** アレハピ!! 四コマ劇場



こどもローカルマガジン
COLOMAGA
コロマガプロジェクト **project**

わたしたちは、
このコロマガプロジェクトを通して
こんな社会を実現していきたいと
思っています。

ふるさとを
自慢できる
子どもたちが
増えること

子どもたちの
創造性・独創性を
育み活かす機会が
増えること

ふるさとに住みたい、
ふるさとで働きたいと思う
子どもたちが増えること

「デザインの力」
を理解できる
子どもたちが
増えること

大人と子どもが
一緒に何かを創り出す
関係が増えること

アレルギーがあっても
みんなハッピー！

アレハピ

アレルギーっ子が主役の活動です。

この冊子は、食物アレルギーをもつ子どもたちが、自分たちが
食べられる商品を作っている企業やお店、商品を大人たちと
一緒に、調べて、聞いて、アレルギーフレンドリーな商品の魅
力をもっと伝えようと思い、クリエイターと一緒にコラボレ
ーションで創った食物アレルギーっ子が作る情報誌です。
この冊子の名前「アレハピ」は、「アレルギーがあってもみんな
ハッピー」というメッセージが込められており、小学5年生の
女の子が名付けてくれました。



アレルギーっ子たちの活動を 応援してくれるサポーター大募集！

アレハピは、食物アレルギーをもつ小学生～中学
生で活動しております。活動は、団体・個人様、企
業様からのご協賛によって成り立っています。
支援金は『アレハピ』の製作費、イベントPR費な
ど、子どもたちの活動に充てさせていただいてい
ます。
みなさまのご支援・ご協力を何卒宜しくお願い致
します。

詳細はメールまたはお問い合わせフォームへ



お問い合わせフォーム

kids@childallergytrip.com



当日案内してくれた上田さん！
とてもお話が分かりやすく、楽しかったです！
ありがとうございました！



マヨテラス情報

【アクセス】

〒182-0002
東京都調布市仙川町2-5-7仙川キューポート
京王線「仙川駅」から徒歩7分
「新宿駅」から「仙川駅」まで京王線快速で17分

【問い合わせ先】

03-5384-7770

【予約方法】

インターネットまたは電話



○ マヨテラスができた理由

- マヨテラスがあるところには元々キューピーの仙川工場がありました。
- しかし、ある時工場が閉鎖されることになってしまいました。その時に、
- そこに社会科見学に来ていた小学校から、「工場が無くなってしまうと、
- 社会科見学に行くところが無くなってしまうので困ります」と言われました。こういった皆さんの想いをきっかけに、マヨテラスは誕生しました。
- 地域のために貢献できるように、社会科見学施設として認められるように、楽しく学べるような工夫がたくさんあります。

エッグケア（卵不使用）



ブロッコリーにつけて食べるのが好き！
ポテトサラダに入れて、初めてポテトサラダの味を知ったよ！

キューピー株式会社

キューピー株式会社とはマヨネーズを主力とする食品メーカーです。
海外にも進出しており、米国・中国・タイ・マレーシア・インドネシア・ベトナム・フィリピン・シンガポール・オランダ・ポーランド・オーストラリアの11拠点あります。

エッグケア開発の裏話

一般的なマヨネーズは油・お酢・卵でできています。
エッグケアは卵を使わない事が前提です。卵を使わないと味も見た目も変わってしまうので、どうしたら親しみあるマヨネーズの味に近づけるのか、開発の時たくさん考えました。
いろいろ試していく中で、お酢と香辛料、そして大豆たんぱく質を組み合わせ、おいしいマヨネーズを再現することができました。
この卵を使わないエッグケアに使われている技術は、キューピー独自のモノとして、特許も取得したんだよ!!すごい!!

キューピー株式会社 会社情報

キューピー株式会社の大切な方針は「楽業偕悦」(仕事を楽しむ・皆と楽しく同じ志を持って取り組み悦ぶこと)です。
日本で初めてマヨネーズを製造販売した会社で、創始者の中島董一郎(なかしまとういちろう)さんが海外でマヨネーズを食べたことをきっかけに、マヨネーズで日本人の力になりたいと、1925年にキューピーマヨネーズ(ビンのタイプ)を発売しまし

たまごを使わないアレルギーの子どもに食べさせるマヨネーズ エッグケア

エッグケアのキャップはどうして青色なの？

エッグケアのキャップは空のような青色です。
なぜ青色なのかというと、冷蔵庫に入っている、一目で「エッグケアだ!」と、目立って分かりやすいからです。
《エッグケアは2回のリニューアルをしているよ》
2019年 アレルゲンのりんごを抜いた商品にかわる
2023年 家族みんなで使えるように容量を205gから305gに増量!

クイズ

Q キューピーちゃんの背中には羽がありますが、何色でしょう？

- ① マヨネーズ色
- ② 赤色
- ③ 白色

キューピーじゃないよ キューピーだよ!

Q このページにいる「ヤサイな仲間たち」は何種類いますか？

- ① 10
- ② 18
- ③ 28

答えは冊子の最後のページに書いてあるよ!





僕たちは、みんなの大好きなハイチュウやチョコボールを作っている会社、森永製菓さんに取材に行きました。子どもたちの憧れの会社でドキドキ。取材の部屋には大きなエンゼルマークが飾られています。取材に答えてくれるのは、群馬県出身の高草木勇人さん(趣味は、温泉とサウナ)です。



「当たり前が幸せ」 アレルギーから学んだこと



高草木(たかくさき)さんは、今は食物アレルギーはないですが、以前は小麦や卵、乳のアレルギーがありました。特に小麦はひどく、一時期はほんのわずかな醤油だけでアレルギー症状が出たそうです。「アレルギーがあると、みんなでご飯を食べるときに自分だけが食べられなかったりして、周りの人に気を遣わせてしまうことが申し訳なくてつらかった」と高草木さん。

「アレルギーがあつてよかったなと思うことはありますか？」と僕たちが尋ねると、高草木さんは少し考えてから、食べることの大切さ、ありがたさを改めて実感できることだと教えてくれました。

「他の人は当たり前のように食べられる。けどその当たり前が幸せだとアレルギーがあるからこそ気付くこ

なぜ森永製菓に勤めているのか？

高草木さんが、なぜ森永製菓に勤めたかというところ、アレルギーをきっかけに、食に関わる仕事に就きたいと考えたからです。中でも、お菓子が好きだったことから、製菓会社を選びました。

たくさんある製菓会社の中でも、森永製菓にこだわったのは、高草木さんが大学生だった時に、森永製菓で働いている人と話す機会があり、その人たちのことが好きになったからなのだそうです。そうやって、自分の「好き」という気持ち、追求していったら森永製菓にたどり着いたのです。

インタビューをする中で高草木さんをはじめ、社員の方々の雰囲気がとても良く、僕たちに丁寧に接してくれました。森永製菓で尊敬できる人との出会いがあつて、今の高草木さんがいるように、このアレハピの取材で僕たちが、親切で熱い思いのある高草木さんに会ったことが、僕たちの将来につながるかもしれない、と思いました。

未来と過去の森永製菓

森永製菓をどのようにしていきたいか？という僕たちの質問に対して、高草木さんは、「世界中の一人でも多くの人が、体の健康と心が豊かになるような商品を開発、提供していきたいです。そして、森永製菓が、たくさんの人たちの心や体を健康にすると同時に、環境にも配慮できる。そんな会社で成長できるように貢献していきたいです」と話してくれました。

森永製菓というと、お菓子のイメージばかり湧いてしまう僕たちですが、お菓子だけでなく心や健康のサポートをすることを目指していると聞いて、とても驚き、その言葉がとても印象に残りました。こういった点が、森永製菓のすごいところだと僕たちは思いました。

大きな目標を掲げながら日々努力を重ねている森永製菓の商品を、ますます食べていきたいと、僕たちは思います。皆さんはどうですか？

ところで、皆さんは森永のミルクキャラメルを食べたことがありますか？



ラメルを食べたことがありますか？きつと多くの人が食べたことがあると思います。ミルクキャラメルは1913年に発売されました。箱をよく見てみてください。デザインもエンゼルマークも昔のままなんだそうです。日本の子どもたちにおいしいお菓子を届けたいという創業者の森永太郎さんの思いを大切にしているのが伝わります。

百年以上前の人と同じお菓子をこうして食べられるなんて、不思議な気持ち！そして、変わらないものだけでなく、どんどん生み出される新商品にも「食べてみたい！」というワクワクさせてもらっています。

きつと、過去と未来、どちらも大切にするその思いこそが森永製菓さんが愛され続けている秘訣なんだと感じました。

高草木さんのお仕事



高草木さんの担当のお仕事は、メインは商品を作るために会社の人たちと会議をしたり、調べたり、資料を作っています。一つの商品を作る上でいろいろな人の努力、例えば、高草木さんのように商品開発する人、そしてその商品を実際に作る人などがあつて作られていくのだと知りました。普段なにげなく口にしているお菓子ですが、そんなお菓子を作り売るとするのは、本当にたいへんなことなんだと、このインタビューを通じて深く知ることができました。

たいへんだからこそ、やりがいがある

個包装のお菓子を食べようとしたらアレルギー表示がない！アレルギーがある人は、そんな困った経験はありませんか？

森永製菓さんのホームページを見ると、アレルギー対応について詳しく書かれています。また、情報はホームページだけでなく、商品パッケージにもあります。例えば「おっと」という箱には「小麦の量が増えました」という表記があります(2024年時点)。アレルギーについてとても真剣に考えてくださっているのが分かります。

「安全安心な商品をみんなに届けること」を森永製菓さんは心がけています。アレルギー表示について気をつけていることを尋ねると「アレルギーを分かりやすく表記していること」や、「アレルギーが増えたり減ったりしたときも大きく表示していること」「個包装にも表示し、配る時にも困らないようにしていること」と高草木さんが教えてくれました。

子どもたちはよくお菓子交換をするので、個包装の一つ一つにちゃんとアレルギー表示があるというのは嬉しいですね。



森永製菓株式会社

1899年の創業
ハイチュウや、チョコボール、おっとなど、世代を超えて愛されるお菓子をたくさん作っている会社です。
2024年から、アレルギー28品目不使用のアイスクリーム「OKOMETO[おこめと]」や小麦不使用の「米粉でつくったミニムーンライト」を販売しています。

“だから”がない
森永 アレルギー Labo



workshop

取材のとき、僕たちはオリジナルの「スパイス&ハーブソルト」を作りました!

材料は、パプリカ、ブラックペッパー、パセリ、バジル、ガーリック、そして塩です。このスパイス&ハーブソルトは香りがとても良く、料理の味を何倍もおいしくしてくれる、魔法のような調味料です。

さらに、パプリカやパセリなどのスパイスやハーブは、昔から体に良いと言われてきた食材です。自然の力を活かしたこれらの材料は、食卓を明るくするだけじゃなく、元気に過ごすお手伝いをしてくれることもあるそうです。スパイスやハーブは、料理の香りや味を良くするだけでなく、健康にも役立つことを学び、とても驚きました!



◆エスビー食品株式会社ってどんな会社?

エスビー食品は創業した100年前からカレー粉を作り続け、1950年生まれの赤缶カレー粉は、74年間販売している超ロングセラー商品です。

食物アレルギー対応食品は、「カレーの王子さま」をはじめ、合計13種類あります。

S&B

エスビー食品株式会社

おいさと健康から見る子ども向けのスパイスとカレー開発



実は、このマラソン大会にはこれまで多くの有名人が参加したこともあり、スポーツを身近に感じるきっかけにもなっています。このイベントを通じて、スポーツに興味を持つ子どもたちが増えたり、自分の可能性を見つけたりすることができる、とても魅力的な大会です。

エスビー食品の取り組みの一つに、「S&B杯ちびっ子健康マラソン大会」というイベントがあります。この大会は、子どもたちにおいしいものを食べてもらい、健康的な生活を送りながら元気いっぱい成長してほしいという、エスビー食品の「おいさと健康」の理念に基づいて行われています。



誰でも食べられる 超 美味しいカレーを食べてみた!



エスビー食品の人気商品「カレーの王子さま」は、かわいらしい王子さまのパッケージがとても印象的です。しかし、子ども向け商品が作られる前は、エスビー食品のカレーは「本格的で大人向け」というイメージがありました。「子ども向け」ということがひと目で分かるデザインを考えた結果、メルヘンな雰囲気

1923年、エスビー食品の創業者である山崎峯次郎さんは、初めてカレーライスを食べたとき、そのおいしさに深く感動しました。「日本人の味覚に合ったカレー粉を自分の手で作りたい」という強い思いから試行錯誤を重ね、ついに国産カレー粉の製造に成功しました。こうして、エスビー食品の前身となる「日賀志屋(ひがしや)」が誕生したので

現在、食物アレルギーを持つ子どもが増え、それに伴い食品事故も増加しています。エスビー食品は「家族の愛情」と「健康への配慮」を大切にしており、アレルギーに配慮したカレー開発にも力を入れています。2010年代になると、学校給食や宿泊施設から「アレルギーに配慮したカレーフレークを作ってほしい」という要望が増え、その結果、「28品目不使用」のカレーフレークが生まれました。現在、家庭用だけでなく小学校などの給食メニューにも採用され、たくさんの子どもを笑顔にしています。

取材中、エスビー食品の社員さんが「アレルギー配慮の商品開発に、これからも挑戦を続けたい」とおっしゃっていたのが印象的でした。僕たちの声も商品作りの参考になると聞き、エスビー食品の熱意や商品の可能性を強く感じた、心に残る取材でした。



アレルギーフリー
(28品目不使用)
シチューフレーク

このシチューの素は、なんと乳製品を使っていないのに、とってもクリーミーで濃厚なんだよ!アレルギーがあっても、みんな安心して「おかわり!」って言えるおいしさが詰まっている。ご飯にかけてもおいしくて、シチュー好きにはたまらない味!ぜひ、一度食べてみてね!



アレルギーフリー
(28品目不使用)
カレーフレーク

小麦や卵、乳製品はもちろん、大豆やナッツも使っていないから、いろんなアレルギーがある子が安心して食べられるんだよ!辛さもやさしいから、辛いのがちょっと苦手な子でも「おいしい!」ってなること間違いなし!たっぷり入っているから、キャンプや合宿みたいに、みんなでわいわい食べるときにもぴったり!みんなと一緒に楽しめるカレーだよ!

GFラーメンランキング

第3位

F
L
O
|
|
|
|
|
I
L
I
I
I
T
T
T
T

鶏白湯しょうゆラーメン！

第2位

[illegible]

鶏清湯のすつきり柚子塩ラーメン

食べた感想は、スープがかなりさっぱりしていて、とてもおいしかったです。

そして栄えある第1位は

**F
U
L
F
U
L
F
U
L
F
U
L
F
U
L
T
Z**

黄金の鶏油しょうゆラーメン

食べた感想は、スープと麺が黄金比でした！

肉との相性がすごくよくシンプルズベストでした。

僕たちの取材中に、社員さんたちが試食用ラーメンを用意してくれました。そのラーメンの香りが部屋中に漂い、あまりにもおいしそうで取材中、鉛筆が荒ぶり、メモ帳が大変な事になりました(笑)。

お米だけで麺を作る大変さ

お米のおいしい麺を作るためには、麺に適したお米を探さなければいけません。なぜなら、どんなお米でも、おいしい麺ができるわけではないからです。例えば、ケノン食品のビーフンやGFラーメンには、麺づくりに適したインディカ米が厳選されて使われています。製造過程も難しく、どうやったらおいしい麺になるのか、(小麦のように)麺のつなぎとなるグルテンがないのか、小麦よりお米の方が工夫が必要です。

さらにGFラーメンはビーフンとは違う、ラーメンらしさを出すことを徹底的に追求し、試行錯誤して完成しました。

お客さんの声から

GFラーメン開発のきっかけは、あるラーメン屋さんとの出会いです。

現在、アメリカ ボストンに拠点がある「Turmen Davis」というラーメン屋の大西益史さんが、営業中にお客さんから「ブルテンフリーのラーメンありますか?」と聞かれることがたびたびありました。しかし、お店には「ブルテンフリー」のラーメンはおいでなかったため、残念ながらお断りしなければならず、大西さんは申し訳なく思っていたそうです。

その話を太西さんから聞いたケンミン食品は、「おいしいグルテンフリーのラーメンを作りたい!」と考え、同じ考えを持つ太西さんと協力してGFラーメンという商品を開発しました。



あずる幸せ! お米のラーメン



Company

健康(健)を

皆さま(民)に

ケンミン食品株式会社

本 社 神戸市中央区海岸通5丁目1番1号
東京支店 神奈川県横浜市鶴見区汐入町1丁目34-24
創 業 1950年3月



ケンミン食品の ビーフンはなぜ生まれたか

第2次世界大戦後、中国やアジアの国々から帰国した人々の、現地で食べたビーフンがたいへんおいしく、また日本でも食べたという声が多かったことをうけ、台湾出身の高村健民さんが「おいしいビーフンを食べてもらいたい」と日本でビーフンを作ることを始めました。それが今のケンミン食品の始まりだそうです。

ケンミン食品の社員さんのやりがい

二人の社員の方がそれぞれ、「お米の麺なので、小麦を食べられない方も含め、食べていただける方の幅が広がり、すごく嬉しい。そのことで、ラーメン、ビーフン、スパゲティなどさまざまな麺料理を食べられて、皆と美味しいものを共有できる



TIPS!

「ケンミン食品の中で、大人気商品は何ですか?」という質問をし、僕たちはその回答に驚きました。

大人気商品は、ケンミン焼ビーフンなのですが、その売り上げがなんと1年間に1,500万食!みなさんは、想像できますか?私たちは、その回答に『えっと、せ、1,500万食ですか…?』と、思わず二度聞きしてしまいました。

そんな、ケンミン食品さん。社員数はどれほどでしょう。

かなり有名な企業なので千人は超えていると思っていましたが、その答えがなんと…233人でした!

まさかの少数精鋭!ただ、この数字は国内に限るようで、海外の工場ではより多くの人数が働いているようです。

会社情報



クラシエ株式会社の前身、カネボウは1887年に「東京綿商事」として設立されました。1971年に「鐘紡株式会社」、2007年に「クラシエ」と社名を変更。
クラシエは、「ねるねるねるね」や「甘栗むいちやい」などのヒット商品を多数開発しており、幅広い分野で消費者に親しまれています。これらの製品は、遊び心と実用性を兼ね備えたものとして多くの支持を集め、企業ブランドの象徴ともいえる存在となっています。

公式サイト



アイスが
食べられる嬉しさ

アレツ子に親しまれている「Soyアイス」について、今回取材をさせていただきました。最初にSoyアイスが発売されたのは、今から20年前の2004年のことです。I・V（アイベジ）というアイスが前身となり、その後2008年、15年、17年、21年と3度のリニューアルを経て現在にいたります。I・Vの時代は大人の女性向けに発売をしましたが、現在は老若男女が楽しめるようにと商品を変更しています。現在の3フレーバーの中ではバニラ味が人気のようです。

なぜ「Soy」が英語表記なのかというと、豆乳が原料に使われていることを表現するのに、漢字よりも英語表記の方がロゴデザインとして店頭で目について、覚えてもらいやすくするためを使用しているそうです。

夢中になれる明日



卵・乳・小麦不使用



クラシエのICEを食べてみた

アイス



クラシエのCMでおなじみの「夢中になれる明日 クラシエ」というフレーズは、実は2020年と最近にできたものです。それ以前は「たいせつなこと クラシエでした」が、現在のスローガンにはより会社らしさがつまっています。「夢中になれる何か」を商品を通して見つけてほしい、考えてほしいの思いが反映されたクラシエのスローガンになりました。

クラシエの人気フレーバーを 探せ!

ア	イ	ス	バ	ル
イ	チ	ゴ	ニ	ラ
ル	ョ	ア	ラ	ズ
ラ	コ	リ	ア	ベ
ソ	ド	リ	ア	リ



イチゴ味は、ひと口食べたら「わぁ!」と思わず声が出るくらい、ガツンとしたイチゴの味です!イチゴの果肉がゴロゴロ入っていて、まるで本物のイチゴを食べているみたいでした!とても美味しかったです。

バニラ味は、とっても甘くて濃厚で、食べると「幸せ〜!」という気持ちになります。僕たちは乳使用のアイスを食べられませんが、このアイスは安心して食べられますし、普通のアイスを食べられるお友だちも「これ、美味しいね!」と笑顔で食べていたので、とても嬉しかったです。

チョコ味は、なんとカカオニブが入っていて、カリカリとした面白い食感でした。少しビターで大人っぽい味がして、「なんだか大人になった気分!」と思いました!

Soyアイスの
マメ知識



- Q** Soyはなぜアルファベットなの?
- A** 大豆(豆乳)を英語でいうとソイ(Soy)。それをロゴデザインとして、覚えてもらうためだよ。
- Q** Soyアイスで一番人気はどの味なの?
- A** バニラ味が一番人気だよ! 取材チームの一番人気はイチゴだったよ。

クラシエのSoyアイスは、おいしさと安全に配慮した商品です。製造工場のラインをこまめに洗浄して検査を重ねアレルギー対応をしています。これからも「夢中になれる明日」を追求し、更にバージョンアップした商品が世に出ることを楽しみにしています。



特設ページ

kracie.co.jp/foods/ice/soy/



粘土のように楽しく遊べる！カラフルなクッキー生地

Coloridoh Inc. (コロイドン) 代表の竹内ひとみさんは、4人の子どもの子育て中に一緒に楽しめることはないかと探していました。当時アメリカに住んでいた竹内さんは、シェアハウスでアレルギーや様々な事情で食べられる物が限られている人がいる事、そして食べ物にはみんなが仲良くなるきっかけになるという事を知り、2020年『誰でも安全に、皆で楽しく簡単に！』と大人も子どもと一緒に楽しめるコロイドクッキー生地を開発しました。Coloridohとはスペイン語でカラフルを意味する「colorido」と英語で生地を意味する「dough」を合わせた造語です。世代や性別、国を超えて「コミュニケーションがとれるように考えられました。2022年、日本でも販売されたコロイド生地は6色(味で、青は「バタフライピー研究所」、緑は「からだにユーグレナ」とのコラボ。アレルギー28品目フリー・ヴィーガン対応オーガニックで保存料無し・砂糖、合成着色料不使用で誰でも安全に食べられる商品です。



メロン味といちご味と一緒に食べると、すごくおいしくなりました。メロンいちごソーダ?みたいな感じ。味の変化が楽しめて、それに美味しかった。

最初、クッキーの生地を触って見たらパサッとしていて、本当においしくなるのかな?と思った。でもオーブンで焼いたら、とてもいいにおいがきて、食べたら想像以上にサクサクして美味しくて、やったー!と思った。



家の上に青い雲があるクッキーを作った。焼いたら焦げ目がついて、なんと雲が綺麗な夕焼け色に変わった。焼き加減で色が変わるんだ!という発見!

メロン、バナナ、れもん、いちご、カカオ、ブルーベリー味があつた。メロン味は一番生地が柔らかい。大きなクッキーを作りたいと思ったら、メロン味は柔らかくなることを知っておいたほうがさらに楽しく作れる。

実際に作ってみて、粘土みたいに、いろいろなキャラクターを作ったり、色(味)を混ぜてみたいたくさんのお楽しみ方があって素敵なクッキー!



coloridoh 28品目不使用!
coloridoh クッキー生地 6色セット
¥3,520(税込み)



全部おいしそう!

みんなでつくれるのたのしいね!

アレルギーがある僕たちの

BOUSAI FOOD



2024年9月23日に、横浜で開催された防災イベント「時東あみのBOUSAIキャラバン」に取材に行きました。タレントで防災士の時東あみさんが企画する防災×エンターテインメントのイベント。お笑いタレントさんの防災ライブや、防災をテーマにしたビンゴ大会が面白かったです。その中で、僕たちアレルギーっ子に嬉しい防災食を見つけたので紹介します。

8品目不使用

富山発 フェイスの
グルテンフリーのクッキー



特定アレルギー8品目不使用のクッキー缶。
生地がサクサクで美味しいです!16個も入っているので皆と一緒に食べられます!
クッキーを食べた後の缶は可愛いからペン立てにしました!

Coco壱番屋監修

尾西のカレーライスセット

28品目不使用



防災食で具が入っているのはびっくりしました。そして味も美味しい!
スプーンもついているし、アルファ米のふくろが食器がわりになるので、ひなん所にお皿がないときも安心です!

オスズメ

希望食品のアルファ米



大好きなカレー味から、ひじきご飯、トマト味など、味の種類がたくさんでうれしい!
いつものお昼ご飯に食べたい!!!



とにかくおいしい!!!!
防災にぴったりだけど、毎日食べちゃうからお母さんに隠される。
毎日食べたいのに。

尾西のライスクッキー

あみちゃんに聞いてみた!/
どうしてこの防災イベントを開催しようと思ったんですか?

「防災」と聞くと、真面目とかつまらないイメージを持つ人が多いと感じていたので、そういうイメージをくつがえしたいなあって思いました。楽しくておもしろい「BOUSAIキャラバン」というイベントを企画しました。



防災タレント 時東あみ

食物アレルギーを持たない人へ

僕たちからのメッセージ

BOUSAIキャラバンのお客さんの中には、食物アレルギーを「自分には関係ない」と思っている人がたくさんいました。
実際、僕たちアレルギーの人は防災食に興味があるけれど、アレルギーがない人や知らない人は興味がないのだと考えさせられました。
最近では災害が多く大きな地震がいつきてもおかしくないで、アレルギーの人は防災食も食べられる物が限られてしまうという事をもっと知ってほしいです。
被災地ではアレルギーの人が支援物資や炊き出しが食べられず困っていたと聞きました。
BOUSAIキャラバンは皆にアレルギーのことを伝えられる場所だと思います。なので、これからも積極的に参加していきたいと思います。

hal
vegan

Hal シェフ ヒーロー への道



halシェフは、子供のころは、スポーツに関わる仕事を目指していたそうです。いろいろなことに挑戦するうちに手に技術を持つてできることをしたいと考えるようになりました。そんなとき、当時は珍しいお菓子の学校があることを知って、パティシエの道に進もうと決めたそうです。

そして、パティシエとして創作を始めたとき、「卵と乳を使わないスイーツを作ってほしい」という依頼があり、「七歳くらいの子供がスイーツを食べたことがない」ことに驚き、レシピすらない状況で試行錯誤をして作り上げたショートケーキが、今の活動につながっています。

そのケーキは口コミで話題になって、アレルギーを持つ人の耳に届くようになりました。それで、自分の作るケーキが求められていると知り、方向転換をすることを決断しました。そのころは、アレルギー対応のケーキはあまりおいしくないイメージがあったそうですが、そんな事態を変えてみよう、「不可能を可能に変えてみたい」と強く思いました。シェフが目指す道は、できないではなく、できる方法を探すこと。その信念を大切に、技術者として、日々研究を重ねています。

ケーキを完成させるまでには、おびただしい量の実験が必要です。スポンジを作るだけでも、一日がかりで様子を見なければいけません。更に、それが失敗すると、挫折もしてしまいます。一朝一夕ではできない実験の繰り返しで、最高に美味しいものが作られているのです。

どんなスイーツを 目標にしているのか

halシェフは、30年以上前からスイーツ作りに打ち込み、内20年以上はアレルギーフレンドリーなスイーツ作りを行ってきました。

今は、卵・乳・小麦を使わないパイ生地やシュウクリーム生地を作って、おいしく食べてほしいと考えています。これからの活動で、どんどん作っていくとのことです。

ケーキの
スポンジ生地を
見せて
くれました!!

hal okada vegan patisserie

〒150-0012
東京都渋谷区広尾 5-4-18,1F



リンコ 作



Kiki 作



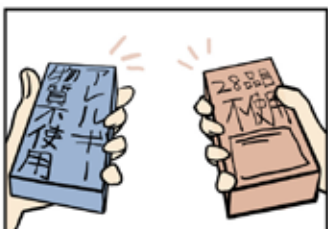
サラ 作



アレハピ漫画部



フカヒレ 作



福本翔貴 作



ゆら 作



BUTAKO 作



こどもローカルマガジン COLOMAGA project

Point 1

子どもたちが自分のまちを 取材し冊子を作る。

『COLOMAGA(コロマガ)』は、こどもローカルマガジンの略。子どもたちとプロのクリエイターが自分の“まち”を取材し、ローカルマガジン（地域情報誌）と一緒に作る非営利の活動です。現在、東京都、静岡県、山梨県、長野県、神奈川県などの約20エリアが参画し、地域を超えた交流も行っています！

Point 2

見て聞いて感じたことを プロに学び、創造する。

自分たちが住む“まち”をもっと知るために、実際に足を運んで子どもたちが取材をします。プロのクリエイターに素材づくりのノウハウを教わりながら、写真を撮ったり、イラストを描いたり、文章を書いたりして、目で見て聞いて感じたことをカタチにしていきます。みんなの集めた情報をプロが冊子にまとめて完成です！

Point 3

子どもも大人も地域を 知り繋がるきっかけに！

子どもたちが世代を超えて出会う人々と交わすコミュニケーションは、かけがえのない思い出や体験。“まち”の魅力を知れば知るほど好きになり、自分の居場所になっていく。“まち”のために何ができるだろうと考える人がひとりでも多く育って欲しい。『COLOMAGA Project』はそんな想いで活動しています。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



ESD
環境・社会・文化の持続可能な開発のための教育



KIDS
DESIGN
AWARD
2018

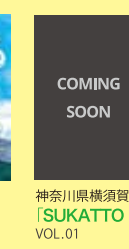
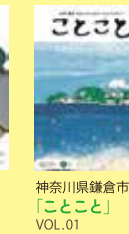
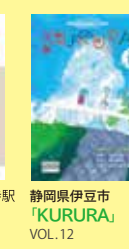
私たちの活動は、SDGsの「No.4-質の高い教育をみんなに」「No.11-住み続けられるまちづくり」を実現する実践者として、ESD-J(持続可能な開発のための教育)の「未来を変える人づくり」活動として高く評価されています。2018年、経済産業省が制定した「キッズデザイン賞・子どもたちの創造性と未来を拓くデザイン部門」にて受賞いたしました。

各地域で続々と コロマガ活動エリアが 拡大中!!

GOOD DESIGN AWARD 2023年度受賞

COLOMAGA projectは10年間の実績と各地域の参加者の子どもたち大人たちの取り組みが評価されました。

<https://www.g-mark.org/gallery/winners/18391>



企業・団体・個人さまとのコラボ募集中!!

立ち上げ・応援・視察・講演・コラボなど、コロマガはさまざまなカタチで参加することができます。詳しくは公式サイトよりお問い合わせください。



コロマガに
参加したい



コロマガを
応援したい



コロマガを
視察したい



コロマガの
講演を聴きたい



コロマガと
コラボしたい

全国18エリアで
展開中!



COLOMAGA Project
公式ウェブサイト

各地域ごとに有志が集い、資金調達にも日々励んでおります。ご支援のほど、ぜひお待ちしております。

アレハピ制作メンバー

TEAM 青野玲健福



MINAMI



KEITO



SHOKI



KEN



REINA

TEAM NASS



NANA



ATSUHIRO



SUGURU



SHINICHI

TEAM 生クリーム食べたい



HINOTO



RIN



YURA



HIKARU



SARA

おとなサポーター

プロジェクト責任者・
無茶ぶり担当



CAT
(管理猫)

冷静な処理担当



MOMOKO

盛り上げ担当



GUN-JO

つつこみ担当



MIHIKA

アレっ子パイセン担当



ANNE

special thanks

アレハピサポーター

Kracie



S&B
エスビー食品株式会社



給食パン講座主催 米粉パン教室kaburaキッチン様 本宮 誠様(カメラ講座担当) 他多くの個人サポーター様

アレハピ VOL.1 2025年2月発行

発行・企画・編集／アレハピっ子の旅する情報局CAT(代表 村田愛)
問い合わせ先／Mail : kids@childallergytrip.com TEL : 08031200316
本活動は、「子どもゆめ基金女性活動」の助成金をもとに活動しております。



アレハピっ子にエンタメを！情報発信中