

報道関係各位

平成31年1月10日

山崎醸造株式会社

新潟県小千谷市東栄 3-7-4



特許  
出願中

大豆も小麦も使わない醤油\*??

米でできた醤油\*??

アレルギー物質のない醤油\*の開発に成功しました。

このたび、山崎醸造株式会社(小千谷市、社長：山崎亮太郎)では、食物アレルギーの原因になるため表示の義務及び推奨の対象となる27品目を使わない醤油風味調味料\*の開発に成功しました。

食物アレルギーは子供を中心に患者数が年々上昇しています。最近では大人になっても症状が出続いたり、突然発症するような事例もあります。国内では平成13年にアレルギー物質を含む食品の表示が開始され、行政、医療機関、食品業界等に波及してまいりましたが、平成24年には東京都調布市の小学校で5年生の女兒が給食を食べた後、食物アレルギーによるアナフィラキシーショックを起こし、死亡するという痛ましい事故が起こってしまいました。

当社でも早くから問題意識を持って、平成21年より研究を開始いたしました。しかしながら、当社の主力商品は醤油とみそであり、その主原料は小麦と大豆と米であります。小麦、大豆はアレルギー物質であり、非常に症例も多い物質です。従いまして、当社にとっては自らを否定するような大きな冒険でしたし、醸造の原理原則に照らし合わせても大きな挑戦でした。

幾度となく失敗を繰り返してまいりましたが、平成24年には「大豆を使わないおみそ調味料」を発売することができ、本年「大豆・小麦を使わないしょうゆ」を発売することができます。



平成24年に発売した「大豆を使わないおみそ調味料」

平成31年1月発売予定の

「大豆・小麦を使わないしょうゆ」→



※醤油、みそは食品表示基準、公正競争規約等により使用できる原材料や製法が細かく決められておるため正式には「醤油風味調味料」となります。

(裏面に商品の詳細、アレルギー物質の詳細を記載いたします。)

## ★商品概要

品名：「大豆・小麦を使わないしょうゆ」

規格：500mlペットボトル（12本入れ）、1Lペットボトル（6本入れ）

参考価格：500ml＝600円、1L＝1000円

★発売日 平成31年1月31日

## ★商品特徴

- ・大豆・小麦を使わず米由来の原材料（酒粕、米こうじ）と塩で発酵熟成させました。（製法は特許出願中です）。アレルギー物質を含まない醤油風味調味料です。
- ・通常の醤油は大豆のたんぱく質を分解することにより強い旨みを持ちますが、本品はたんぱく質が少ないため、昆布だし、鰹節だしによりコクを持たせました。もちろんアレルギー物質でないだしを選定しています。
- ・製造施設で一部共用ラインがありますが、清掃等で十分に管理しております。

## ★開発経緯

- ・平成20年ごろからお客様の声でアレルギー物質の含まない調味料のお問い合わせがあり、現状を調査しました。全国的にも患者数が急増している頃で、新潟でも少しずつ患者さんの任意団体が出来始めました。それに先駆けていたのが愛知県であり、名古屋大学では一般講座として「アレルギー大学」が開催されておりました。そこに集う皆様と交流する場をいただき、お話を伺い、我が子の命を守る親の皆さんの熱い思いを感じ、開発をスタートさせました。
- ・それ以前にも同類品はありましたが雑穀などを使っており、非常に高価で美味しくないというのが定説でした。
- ・平成28年度からは地方創生推進交付金（新市場創出・米加工技術等開発事業）により新潟県、新潟薬科大学と開発を行いました。

## ☆アレルギーについて補足

- ・文科省の平成25年の調査では食物アレルギーのある公立小中高の児童生徒が全国で約45万人（4.5%）に上っております。前回の調査、平成16年から約12万人強の増加です。
- ・アレルギー原因物質  
義務表示7品（鶏卵、牛乳、小麦、落花生、そば、かに、えび）  
表示推奨20品（大豆、イカ、豚肉、オレンジ、ゼラチン、鯖、イクラ、キウイ、くるみ、松茸、カシューナッツ、バナナ、山芋、桃、りんご、ごま、鮭、鶏肉、牛肉、あわび）  
このうち患者数の多いものは鶏卵（35%）、牛乳（22%）、小麦（12%）、落花生（5%）果物類（5%）、魚卵類（4%）、甲殻類（3%）です。

本件に関するお問い合わせ先

### 山崎醸造株式会社

〒947-0004 新潟県小千谷市東栄3-7-4

TEL：0258(83)3460 FAX：0258(83)3001

営業部 広井伸行 / 品質保証・開発室 羽田知由

