

菓本製菓

食物アレルギーに配慮

米粉使用 クッキー菓子新商品を拡充

菓子の製造卸を手がける岩本製菓（本社稲沢市日下部北町、森清次社長、

電話0587・32・5138）は、小麦や乳製品、卵などアレルギー物質

27品目を使用しない菓子の商品群を拡充している。バレイシヨでんぷんを主

原料にしたボウロに加え、このほど米粉を使用するロールクッキー2種類を

開発。食物アレルギーに配慮した菓子を付加価値商材と位置づけ強化してい

く。

（稲沢・松田理恵子）

ギ―物質が混入しないよう

自社ブランド展開へ

同社は194

9年創業、53年

設立。タマゴボ

ーロのメーカー

として知られ、

ウエハース類も

得意としている。

食物アレルギー

に配慮した菓

子の開発は、2

013年度に愛

知県の「新あ

ち創造研究開発

補助金」制度を

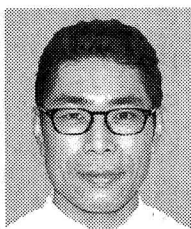
活用してスター

ト。ロールクッ

キー焼成設備を

導入し、アレルギー

ミキサーなどの道具類をすべて専用化した。原材料は米粉と砂糖、油脂、野菜の4種類。生地を



森勇樹専務

焼き上げてロール状にし、長さ約4センチの一口大にカットして個包装する。現在、カボチャ味とサツマイモ味の2商品を開発。保育園・幼稚園向けと高級スーパー

向けとして、それぞれOEM（相手先ブランドによる生産）供給している。

月産15万個体制を確立。

今後は味や大きさを見直し、自社ブランドとしても

市場展開したい考え。

森勇樹専務は「食物アレルギーの乳幼児を持つ親

は、食べ物に苦慮している。

アレルギーに配慮した食品

は、味気ないものもあるが、

お菓子はおいしくなければ

喜ばれない。今後も自信を

持つて販売できる商品を開

発したい」と話している。

食品アレルギー物質を含まないロールクッキー

食品アレルギー物質を含まないロールクッキー