

菓製本岩

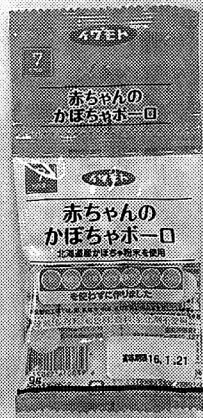
赤ちゃん用ボーロ開発

食物アレルギーに配慮

菓子の製造卸を手がける岩本製菓（本社稲沢市口下部北町、森清次社長、電話0587・32・51338）は、小麦や乳成分、卵など食物アレルギー物質7品目を使用しない焼き菓子「赤ちゃんのかぼちゃボーロ」を赤ちゃん本舗（本社大阪府）と開発した。赤ちゃん本舗の全国の店舗で独占販売する。

（稲沢・松田理恵子）

赤ちゃんのかぼちゃボーロは、小麦、そば、落花生、エビ、カニに加え、砂糖や保存料、着色料、香料、乳化剤の表示義務品目（卵、乳）も使わない菓子として開発。バレイシヨでんぷんやカボチャ粉末を原料に、砂糖の代わり



に還元麦芽糖水あめや麦芽糖、クラフトオリゴ糖で甘みをつけた。赤ちゃん本舗側から「赤ちゃんが安心して食べられるお菓子を」との依頼を受け、開発に着手。原料配合を少しずつ変えながら試作を100回以上繰り返した。また、実際に子どもを持つ母親らを招いて試食会を開き、改良を重ね、完成させた。他の商品では卵や乳製品を使用しているためアレルギー物質の微量混入が課題となっていたが、設備清掃などを徹底。今回、第三者による抜き取り検査を導入し、混入防止を確認したうえで出荷する。

から食べられる。9袋入り（み）。第1弾として、505袋つり下げタイプで、販売価格は170円（税込）を出荷した。

森勇樹専務は「子どもに最初に与えるお菓子として、食物アレルギーかどうか分からなくても安心して食べさせられる。また、アレルギーがなくても砂糖を控えたいとの声にも、配慮して開発した」と話している。

赤ちゃん本舗で販売する「赤ちゃんのかぼちゃボーロ」

赤ちゃん

離乳食中期の7カ月ごろ