

# アレルギー物質28品目不使用の「米粉でつくったカレーうどん」

～尾西食品が「山菜玄米めん」に続き、お湯を注いで7分の長期保存米粉めんを発売！～

アルファ米の非常食、宇宙食でおなじみの尾西食品株式会社は、アレルギー物質28品目不使用、5年6カ月の長期保存が可能な『米粉でつくったカレーうどん』の出荷を4月21日から開始します。

## ■保存食、非常食として活躍するグルテンフリーのカレーうどん

「米粉でつくったカレーうどん」は、小麦等のアレルギー物質28品目を使わず、さらに5年6カ月の長期保存が可能な商品です。お湯を注いで7分、とろみがありスパイスの効いたスープに、つるつるの米粉めんを組み合わせた本格的なカレーうどんを、非常時を含め、多くの方に安心して召し上がっていただけます。

### <特徴>

- ・細麺のうどん風米粉めんを使用して食べやすい
- ・アレルギー特定原材料等28品目不使用なので安心
- ・長期保存（5年6か月）が可能
- ・スパイスの効いたまろやかなカレースープ
- ・コンパクトに収納でき、フォーク付きで食器要らず

### <商品概要>

品名	米粉でつくったカレーうどん
内容量	73g
サイズ	縦210 x 横185 x 幅35mm
賞味期間	5年6か月
希望小売価格	オープン価格



< 米粉でつくったカレーうどん >

## ■食物アレルギーは27品目から28品目へ

2017年に消費者庁が実施した調査で、アレルギーの症例4851例を調査したうち、アーモンドによるものが21例ありました。結果を受け消費者庁は、2019年9月に食品表示法を改正し、特定原材料に準ずるものとして表示を推奨している20品目を、アーモンドを加えた21品目にしました。

### ～この件に関する問い合わせ先～

尾西食品株式会社 営業企画部 沖まで  
〒108-0073 東京都港区三田 3-4-2 いちご聖坂ビル3階  
TEL 03-3452-4020 FAX 03-3456-3783 email: oki@onisifoods.co.jp  
または (株) ジャパネックス 山崎まで  
〒160-0022 東京都新宿区新宿 2-17-10 黒岩ビル5F-A  
TEL 03-3356-2380 Fax 03-3356-2454 email: yamazaki@japanex.co.jp