

あったらいいな!

# プラントベースの アイス誕生!

株式会社  
名古屋食糧

株式会社  
おとうふ工房  
いしかわ

太田油脂  
株式会社

愛知文教女子  
短期大学

## 原材料

豆腐 米粉・おからペースト えごま油

### 7大アレルゲン不使用



米・豆・油  
プロジェクト

あったらいいな!

# プラントベースのアイス



『みんなと一緒に安心して食べられるもの』

『メイドイン愛知・フードイン愛知』

『植物性由来素材 100%』

『すべての人のための健康食』



◆プラントベース  
植物性の材料のみ

◆良質な油  
えごま油でオメガ3脂肪酸摂取  
・オメガ3脂肪酸 / 1日3g摂取

◆地産地消  
愛知の企業が手を結び開発  
国産大豆・国産米粉使用

◆みんないっしょ (乳・卵不使用)  
7大アレルゲン不使用  
・・・アレルギー対応  
溶けにくいアイス  
・・・子どももシニアも  
グルテンフリー

## 【原材料】

豆腐 [大豆 (国産)]

凝固剤 [塩化マグネシウム含有物 (にがり)]

米粉・おからペースト

(砂糖、米粉、菜種油、おからパウダー)

えごま油

7大アレルゲン不使用



## 【栄養成分 (100g当たり)】

エネルギー 134kcal

たんぱく質 3.8g

脂質 7.9g

炭水化物 12.1g

食塩相当量 0.04g

2022.6.10 試作値

## プラントベース

動物由来の原材料を配合せず、植物由来の原材料を使用した食品全般や、それらをより多く積極的に取り入れることをコンセプトとした食生活のこと。プラントベースフードでは、「野菜、果物、全粒穀物、植物油、ナッツ」など植物性の食材を中心にバランスよく摂ることを推奨している。

ベースとなるアイスはシンプルなのでどんな形にもアレンジ可能フルーツと一緒に。ソースと一緒に。前菜としても。スムージーとしても。さまざまな料理に使えます。

## 産学共同開発

### 米・豆・油プロジェクト

#### 米

Rice Creation  
株式会社名古屋食糧

愛知県一宮市(本社は名古屋市)で米を主体とした食品総合事業を展開する企業。「早炊米」「無洗米」など日本の食文化を代表する「米」をテーマに時代の変遷に対応し、安心・安全を第一に「おコメの新しい価値」を創出している。米粉の麺や米粉のパンなど「Rice Creation」の挑戦を続けています。



#### 豆



愛知県高浜市にある豆腐をはじめとする大豆加工品のパン、ドーナツ、スイーツの製造販売、飲食店経営をする企業。国産大豆とにがり寄せなど、原料にこだわりをもち、美味しく、安全で安心な、豆腐やおからを素材に使ったお菓子、パン、デザートと商品ラインナップがそろっています。



#### 油

太田油脂株式会社

愛知県岡崎市にある創業120周年、約30年前に日本で初めて「えごま油」を食用として商品化した老舗油脂製造メーカー。溶剤を使わない「圧搾製法」で搾るなど、こだわりと美味しさを追求した製品作りをしています。アレルギーや添加物など食生活を気にする方々に配慮したお菓子のシリーズも充実。



## 愛知文教女子短期大学 こども・食・アレルギー

愛知県稲沢市にある設立70周年を迎える短期大学。「幼児教育学科(第1部/第3部)」「生活文化学科(食物栄養専攻/生活文化専攻)」を設置し、各分野における専門的な知識と技術に加え、現代社会で問題となっている子どもの食物アレルギーに関する内容を学び、卒業後の専門職に広く活かせるカリキュラムが大きな特色。「食物アレルギーの子どもとその家族を笑顔にしたい」という思いから開催している「みんないっしょのクリスマス」は、今年20周年。食物アレルギーのある子どもとその家族をのべ1000名以上お招きしました。

