

米・豆・油でできた!

# ことちゃん とうふ アイス



植物性由来 100%  
卵・乳製品不使用

プレーン

とてもシンプルな味わい  
アーモンドオイルや黒蜜、  
きなこ、フルーツといっ  
しょにアレンジしても楽し  
めます

抹茶

愛知県産の風味豊かな  
抹茶を贅沢に使用  
濃厚な抹茶の大人の味  
わいです



あったらいいな! ができました



# “みんないっしょ” のおいしい笑顔

こどももおとなも  
食・健康・環境に配慮したスイーツを  
すべての人が食べられるものを

食物アレルギーのある人もない人も  
いっしょに食べるよろこびを  
みんないっしょのたのしさを



米・豆・油でできた「ことちゃんとうふアイス」の材料は  
とてもシンプル。素材の味を活かしたプラントベースのアイスです。

### 原材料

【レーン】豆腐（大豆（国産）、植物油、その他）、砂糖、砂糖加工品（砂糖、米粉、植物油、乾燥おから）、植物油	種類別：米菓
【抹茶】豆腐（大豆（国産）、植物油、その他）、砂糖、砂糖加工品（砂糖、米粉、植物油、乾燥おから）、植物油、抹茶	



## 地球にも人にもやさしく

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	○使用 —不使用
—	—	—	—	—	—	—	—	

卵や牛乳のアレルギーでアイスクリームが食べられない方にも届けたい。大人も子どもも、食物アレルギーがある人もない人も、みんないっしょにみんな同じものを楽しみたいという想いから愛知文教女子短期大学では、「子ども・食・アレルギー」を全学で学んでいます。みんないっしょのクリスマスパーティーを毎年12月に開催。21周年を迎えます。「ことちゃん」は本学の「食物アレルギーの子どもを守る」事業のイメージキャラクター。みんなが安心して安全に食べられるものであれば、いっしょに楽しい時間を過ごすことができます。20年のたくさんの想いを込めて『ことちゃんとうふアイス』が誕生しました。

植物性由来の材料のみでできている『ことちゃんとうふアイス』は、環境に配慮したプラントベース食品。世界の人口が増え続けると、30年後には食肉（タンパク質）供給が足りなくなると言われています。プラントベースの食材使用で、環境負荷の低減も可能です。豆乳や豆腐等の製造過程でできる「おから」には、食物繊維が含まれており、栄養価も高く、捨ててしまうにはもったいない。『ことちゃんとうふアイス』は、おからの有効利用にも廃棄ロスにも貢献しています。

## “みんないっしょ” を届けたい 産学協働の商品開発

愛知文教女子短期大学では、包括連携を結んでいる愛知県下の食品会社〔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〕と3社が扱う「米・豆・油」の良いところを十分に活かし「あったらいいな」を実現する商品開発を2021年2月から開始。卵・乳不使用のゼラートの素「米粉・おからペースト（ゼラート用）」が誕生しました。そして2023年10月、おとうふ工房いしかわ、名鉄商店といっしょに『ことちゃんとうふアイス』をたくさんの人に届けたいという想いが1つ実現しました。ゼラートの素は常温品のため、日本のみならず世界中に「みんながいっしょに楽しめるおいしいアイス」を届けていきたいと夢は広がります。



ひとを想う挑戦 **こども・食・アレルギー**  
愛知文教女子短期大学



〒492-8521 愛知県稲沢市稲葉 2-9-17 TEL.0587-32-5169  
<https://www.ai-bunkyo.ac.jp>