

小麦、卵、乳成分不使用！アレルギーの方必見！！

※小麦、卵、乳成分のアレルギーの方に限ります。



私も  
食べれたよ！



とろ生豆乳  
チーズケーキ

※1:本品製造工場では卵・乳成分・小麦・くるみ・ごま・りんごを含む製品を製造しております。

みんなと一緒に食べられる  
スイーツを作りたくて



「とろ生豆乳チーズケーキ」を作ろうと思ったきっかけは、社員の子どもの中に、食物アレルギーでみんなと同じものが食べられない、いつも寂しい思いをしている子がいると知ったからです。

その社員に話を聞くと、「娘が8ヶ月になった頃、離乳食を食べて頬に湿疹が出たことがきっかけでアレルギーと分かったんです。原因は小麦、卵、乳成分の3種類。小麦、卵、乳成分は子ども達が大好きなほどのおやつに含まれているのです。それから、少し神経質になるぐらい毎日、食事には気を付けていました。小学校に入ると、給食や、放課後のおやつでも、娘だけいつもみんなと違うものを食べていて、「なんで私だけおやつを食べないの?」「みんなと同じおやつを食べたい」と言ってきたことも度々あって・・・。

うちの娘のおやつはどなか味気なく、みんなの食べているおやつの方が美味しいから、娘がみんなと同じおやつを食べることはほとんどなくて、お友達も家族も娘もみんなと一緒に食べられないような、みんなが食べられないような素敵な美味しいおやつがあったら良いのになあというつも

思っていました。

そんな時に、この「とろ生豆乳チーズケーキ」を開発スタッフにもらい、お家に帰って帰って、娘に「このチーズケーキご飯の後に食べるよ」と言ったらたんに、娘の目がキラキラと輝いて、いつもはしないご飯の準備を手伝いだして、一人ソワソワ、いつも30分以上かかるご飯も10分で食べ終わって、本当に嬉しそうにこのチーズケーキを手に取りました。最初は不安で少しずつ食べながら、あつとこの間にべろりとひと瓶食べるようになりました。

私達家族も「美味しそう!食べたい」と、一緒に揃ってみんなで美味しく食べたことができたのです。みんなと同じものを一緒に食べることで、普通のことかもしないませんが、私達家族にとってはとてつとて嬉しくて、嬉しくて、次の日は早速、お友達と一緒に食べていました。パツケージもかわいくて、みんなから「かわいい!私も食べたい!」と言われて、うちの娘にとて自慢のスイーツになりました。

このお話を聞いた時に、開発したメンバーも飛び上がった喜びました。娘さんの笑顔を見ることが出来て、本当によかったです。もっとたくさん子ども達に笑顔が広がりましょうように。

開発担当 宮本

子どもから大人まで安心して食べられる素材を厳選しているから誰でも美味しく食べられる!



厳選したピューレ マンゴー ブルーベリー 宇治抹茶

フランスから取り寄せたマンゴーとブルーベリーの果実ピューレ。そして、日本三大銘茶にも選ばれる宇治抹茶を使用。



生地 豆乳素材 レモン果汁 きび砂糖

お豆腐を愛する職人の手で作り上げた五ヶ山豆腐でしか作れない豆乳。そんな五ヶ山豆腐の豆乳と厳選した豆乳クリームチーズを使用することで、豆乳本来のなめらかさをそのまま残し、さらに乳成分フリーのチーズケーキに仕上げました。



クッキー生地 おから 大豆バター きび砂糖

おからと大豆バターときび砂糖のみでサクサク食感のクッキーに仕上げました。

子どもも大人も納得の美味しさ!

「美味しい美味しい」と言って食べる手が止まりませんでした。2人とも笑顔が耐えずにペロリと完食! 見ている開発メンバーの私たちもたまたま笑顔になりました。

