

帝国ホテル東京で初開催
アライアンス記者発表会及び食物アレルギー対応buffet
『みんなで食べながら考える会』を開催

Food Marico

GINZA TOKYO



【のあれキッチン】アライアンス事業記者発表会と食物アレルギーを引き起こす、特定原材料8品目と全てのナッツ類を使用しない料理をbuffet形式で提供する「フードバリアフリー buffet」を帝国ホテル東京（東京都千代田区）において共同記者発表会を開催する運びとなりました。本イベントは、食物アレルギー・宗教・主義・健康・環境など、あらゆる食の制約を超えて《誰もが同じ食卓を囲める世界》を実現する社会プロジェクトを目指して【のあれキッチン】アライアンスを設立する意義、アライアンスパートナーの紹介、今後の事業概要などの説明をいたします。また、特定原材料8品目と全てのナッツ類を使用しない料理をbuffet形式で提供するイベントは【のあれキッチン】では、東京都内のホテルで初の試みとなります。帝国ホテル東京という日本を代表する舞台で今回の開催を通じ、

- ・フードバリアフリー社会モデルの提示「誰もが同じ食卓で笑顔になれる世界」
- ・企業横断型アライアンスの正式発足「外食産業・食品メーカー・食品業界ではない企業等」
- ・社会実装フェーズへの協賛企業の連携構想

について“食べながら未来を考える”新しい発表形式で参加者は食物アレルギー対応buffetを楽しみながら、アライアンス設立の経緯や今後の社会実装構想について理解を深めていただきます。

『みんなで食べながら考える会』のご案内

日時：2026年3月27日(金) 17時30分から19時30分 受付開始17時～

場所：帝国ホテル東京 雅・錦の間

(東京都千代田区幸町1-1-1 電話03-3504-1111)

参加費用：大人20,000円(税込) 中高生15,000円(税込) 小学生9,000円

※(ドリンク代は都度注文で別途いただきます)

登壇者：株式会社Food Marico 代表取締役 上田まり子

・浜弥鯉節株式会社 代表取締役 木村忠司

・帝国ホテル東京 総料理長 杉本雄氏

MC：福田典子 (テレビ東京出身アナウンサー)

■ 当日の主なプログラム

- ・開会挨拶 (Food Marico 上田まり子、浜弥鯉節 木村忠司)
- ・帝国ホテル東京 総料理長 杉本雄氏 挨拶
- ・フードバリアフリーbuffet (約15品) ※ご家族で参加の方もいらっしゃいます。
- ・【のあれキッチン】アライアンス事業説明会
- ・共同講演&トークセッション「和食とプラントベース・日本の課題」
- ・体験型ワークショップ (森永製菓株式会社)



※今回提供のメニューは、特定原材料8品目を使用しないものを提供いたしますが、調理場ではこれらの原材料を含む商品も調理しておりますので、重度のアレルギーの方はご遠慮下さい。

※参加ご希望の報道・メディアの方は、別途下記お問合せ先までご連絡ください。

■【のあれキッチン】について

株式会社Food Marico代表・上田まり子が、25年以上にわたり食物アレルギーと向き合ってきた実体験と、社会課題への強い問題意識から生まれました。「食の業界だけでは、社会は変わらない」食物アレルギーは、単なる医療や教育の課題ではなく、宗教・主義・文化・体質など多様な背景を含む“フードバリアフリー”という社会課題です。しかし現状では、学校給食を除き、その認知は十分に広がっているとは言えません。全国に1万カ所以上ある子ども食堂が「誰も取り残さない社会の実現」を掲げる一方で、食物アレルギーや宗教対応を含むフードバリアフリーは、ほとんど議論されていないのが実情です。また、災害避難所においても食の多様性への配慮は十分とは言えません。この現状を変えるため、2025年4月、島根県松江市にて【のあれキッチン】を“子ども食堂モデル”として提言。社会全体を巻き込む構想が本格的に始動しました。

「食の業界だけでは、社会は変わらない」という観点から、より多くの賛同者が同じ方向を向き、それぞれがフードバリアフリー対応を“特別な配慮”ではなく“当たり前”として実践する社会を目指す——その解決策として、アライアンス型の取り組みが構想されました。「誰もが同じ食卓で笑顔になれる世界」という揺るぎないビジョンに共鳴し、分野や規模の枠を越えた企業の皆様にアライアンスへご参画いただきました。森永製菓株式会社 様、浜弥鯉節株式会社 様、株式会社NTTドコモ 様をはじめとする企業の皆様の理念への深いご理解とご共感が、新たな連携を生み出しています。これは単なる企業協賛ではありません。

「フードバリアフリーを社会の新たな標準にする」という意志を共有するアライアンスです。【のあれキッチン】は今後、“特別な配慮”を“当たり前”へと変える社会変革のムーブメントへと、さらに歩みを進めてまいります。

■両社の紹介

▼株式会社 Food Marico：25年の実践から生まれた“フードバリアフリー”の社会実装企業

食物アレルギー対応食の開発・製造販売、企業・飲食店向けのアレルギー/宗教対応コンサルティングを専門とする会社です。代表の上田が25年以上にわたり、アレルギーや宗教・主義、体質など多様な背景を持つ人々に寄り添い、「誰もが同じ食卓で笑顔になれる社会」を目指して活動を継続。広島のホテルでは、監修する特定原材料7品目アレルギーフリーbuffetが4年連続・14回の定期開催をすべて無事故で達成し、JR西日本ホテルズのサステナブル・アクティビティ・コンテストでサステナブル大賞を受賞するなど、社会的価値が高く評価されています。また、「味覚の一週間」®の参画、島根県での食物アレルギー対応の子ども食堂モデルの構築、ヴィーガン、ハラールなど、主義、宗教などのフードバリアフリーなど、“食の多様性”が求められる現場での実践と社会連携を推進。企業・自治体・教育機関・ホテルを巻き込む『社会横断型アライアンス【のあれキッチン】』を立ち上げ、全国的な普及に取り組んでいます。

▼浜弥鯉節株式会社：植物性100%で“日本の旨味OS”を世界へ

大阪・鶴橋にて創業78年、日本の食文化を支えてきた鯉節メーカーとして、伝統技術と科学を融合させた植物性100%の旨味技術「MAGIDASHI」を開発しました。動物性原料・着色料・香料を一切使用せず、アレルギー・宗教・主義・健康・環境といった多様な食の制約を超えて利用できる“新しい出汁の形”を実現。減塩・減脂の食習慣づくりにも寄与し、国際特許を出願予定です。MAGIDASHIは、世界のUMAMI市場に対応できる“日本発の旨味OS（食の基盤技術）”として注目され、Hilton、Hyatt、など万、梅の花など国内外の一流ホテル・料亭で採用が進んでいます。同社は文化・教育・科学の分野でも独自の貢献を続けており、NHK連続テレビ小説「てっぺん」ではモデルとして鯉節考証を担当。約10年間で1,000回以上開催した「食育とだしを取り方講習会」では、子どもから料理人まで幅広い層に食文化と健康の大切さを啓発。さらに大阪大学発ベンチャーと共同で“鯉節の香りの科学研究”にも取り組み、伝統技術を未来へつなぐ新たな知見を創出しています。

マジダシ公式HP



■会社概要

会社名：株式会社Food Marico
代表取締役：上田まりこ
設立：2022年
所在地：東京都中央区銀座7-13-6
事業内容：アレルギー対応食品の製造・開発等

■会社概要

会社名：浜弥鯉節株式会社
代表者：木村 忠司
創業：1947年
所在地：大阪市生野区鶴橋2-5-18
事業内容：削り節、出汁パック製造卸等

【本件に関するお問合せ先】

浜弥鯉節株式会社 担当：木村
Tel：06-6731-4385
Email：info@hamaya.biz

