

田中 あやか Tanaka Ayaka



所属

- 慶應義塾大学SFC研究所 所員(訪問)
- 東京海洋大学 先端科学技術研究センター 技術補佐員
- ヘルスメディア株式会社 (医療・介護向けITサービス開発)
- Ho't unite (iPhoneアプリ開発)

- 食品表示管理士(2011年)、食育指導士



講師

- 「あおり食命人」育成研修(第一期、第二期)

論文

- 「日本と英語圏の食産業によるSNS活用に関する一考察」
2012年度日本フードシステム学会大会(小川美香子・田中あやか)
- 「外食店におけるコミュニケーション支援に関する研究～食物アレルギー情報を中心として～」経営情報学会2010年(小川・田中・野田)
- 「携帯電話による食の情報提供の可能性と課題」
経営情報学会2009年(田中・小川)

コラム

- 規格書タイムズ「食物アレルギーコラム」(2011年1月～12月)
 - 子育てネットふじさわ「Kitchen'tごはん」(2010年6月,9月)
- 

楽しく「食べるため」に必要なこと





情報・対応

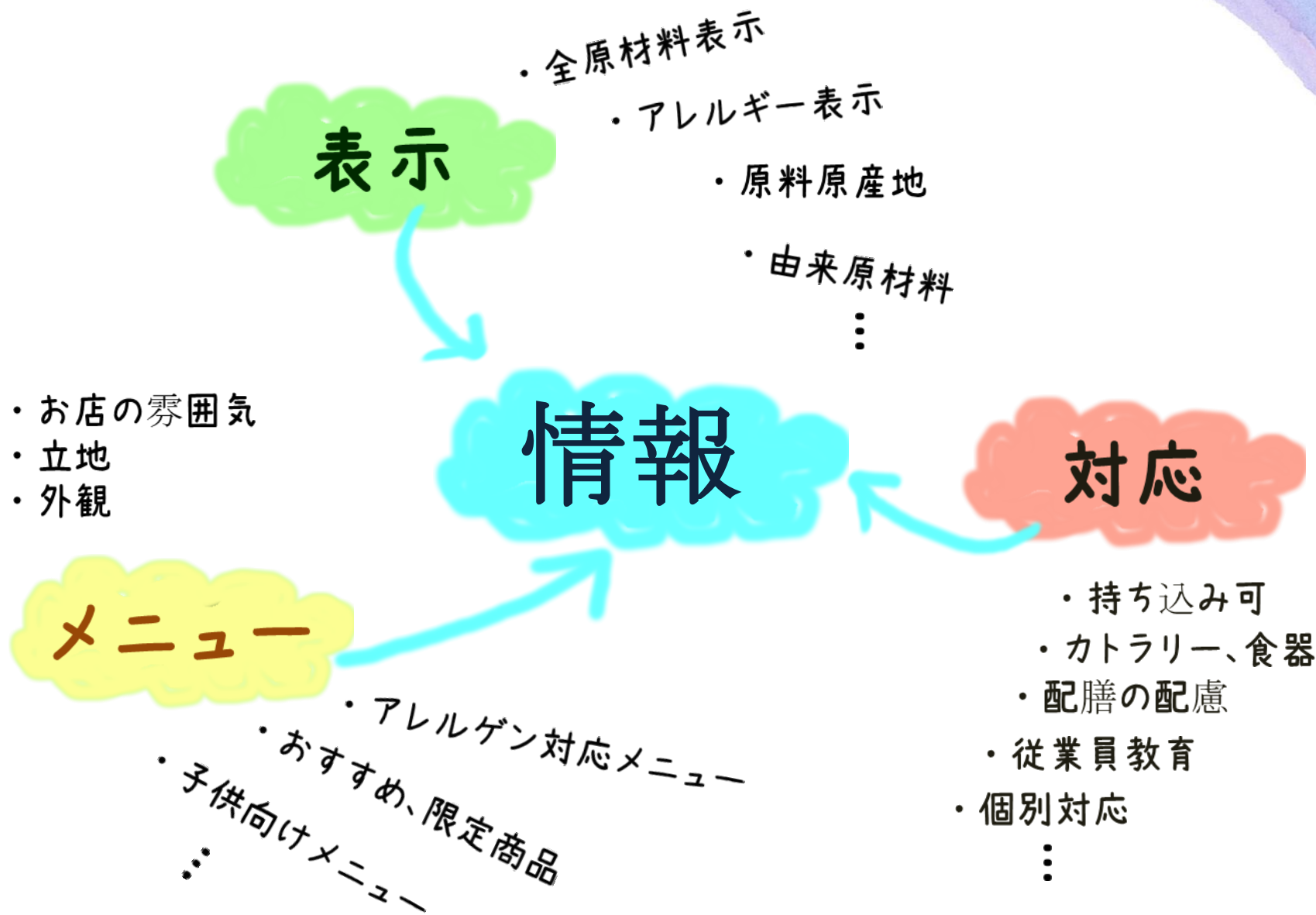
食物アレルギーは千差万別



複雑なアレルギー表示よりも
全原材料表示



必要な情報とは？





アレルギー対応の ポイント

食物アレルギー対応



- 椅子やテーブルを丁寧に拭く
- 専用の食器・カトラリー（使い捨ても可）
- 専用の調理器具・トング
- 配膳の手違いを防ぐため、責任者を決める



過剰防衛は消費者を傷つける

- 「アレルギーは使っていませんが、心配なら食べないでください」
- 「念のための表示」



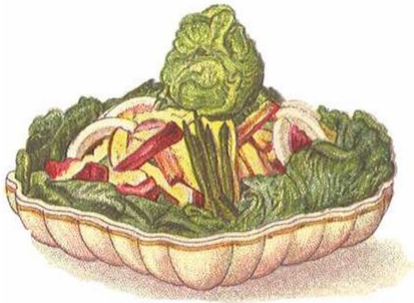
「食の楽しみ」の幅を狭めてしまうことに



できるところから、確実に

対応：まずは「理解」

情報：定番メニューから表示



食物アレルギー情報・対応 Lv1～Lv5

- **Lv1** 情報: 問合せに対して、調べて答える
対応: アレルギーの方は持ち込み可

- **Lv2** 情報: 定番メニューのアレルギー表示
対応: ごはん単品などを提供



- **Lv3** 情報: メニューのアレルギー表示
対応: 「〇〇抜き」提供

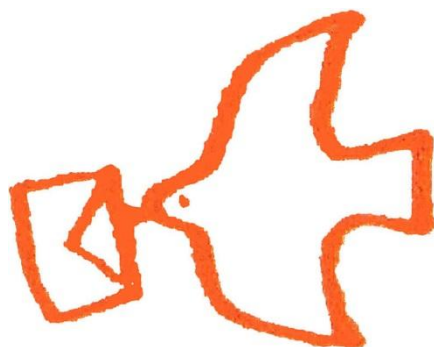
- **Lv4** 情報: 全原材料表示
対応: みんなが嬉しい低アレルゲンメニュー開発

- **Lv5** 情報: コンシェルジュ(専任の担当者)
対応: 食物アレルギー対応メニュー

レベルアップの サポート



インターネットを活用した 情報発信



平成25年度 青少年の インターネット・リテラシー指標等

平成25年9月

総務省総合通信基盤局消費者行政課

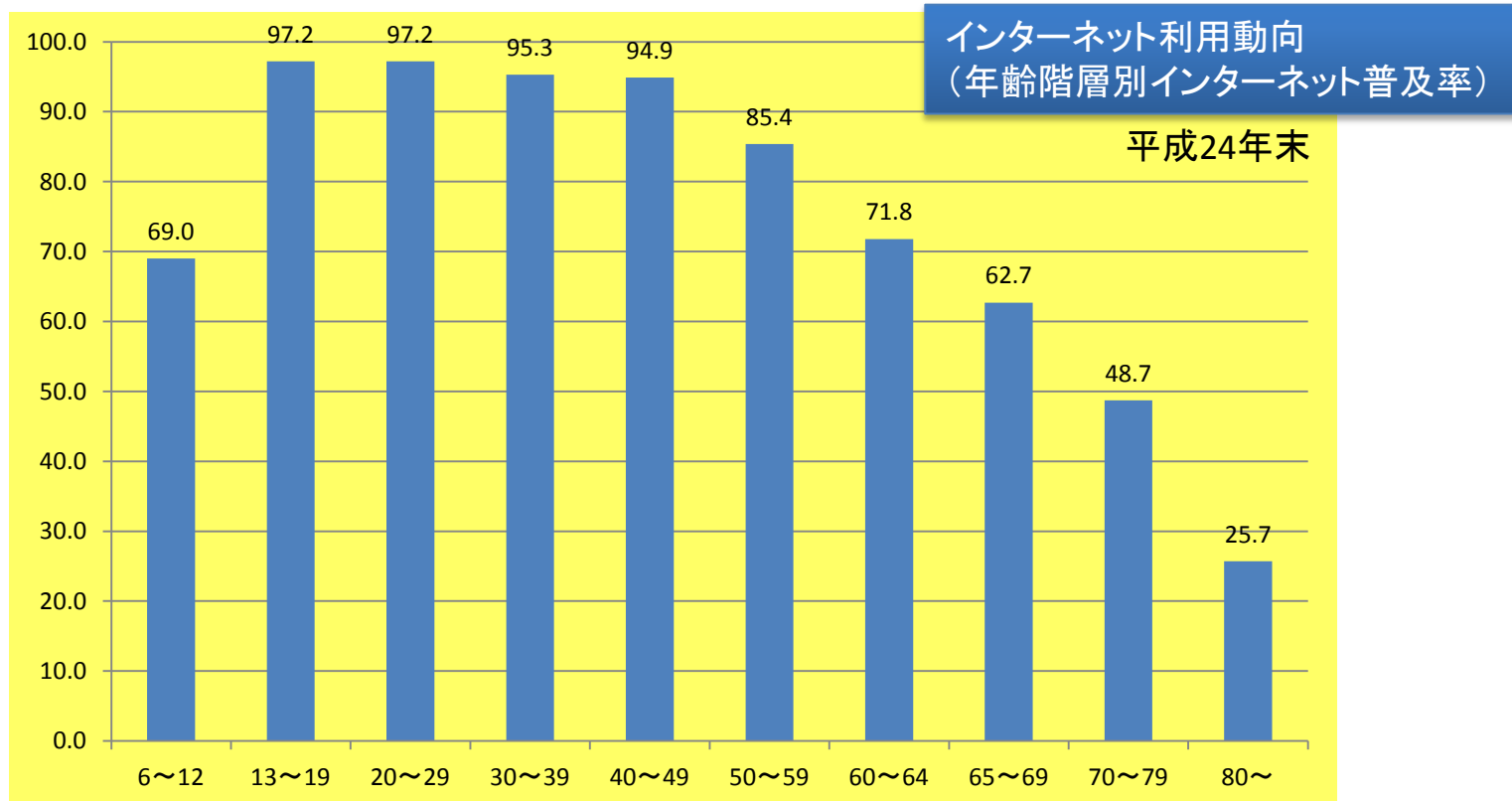
- 青少年の99%がインターネット接続機器を保有
 - スマートフォン 84%
 - 携帯電話/PHS 17%



平成24年通信利用動向調査

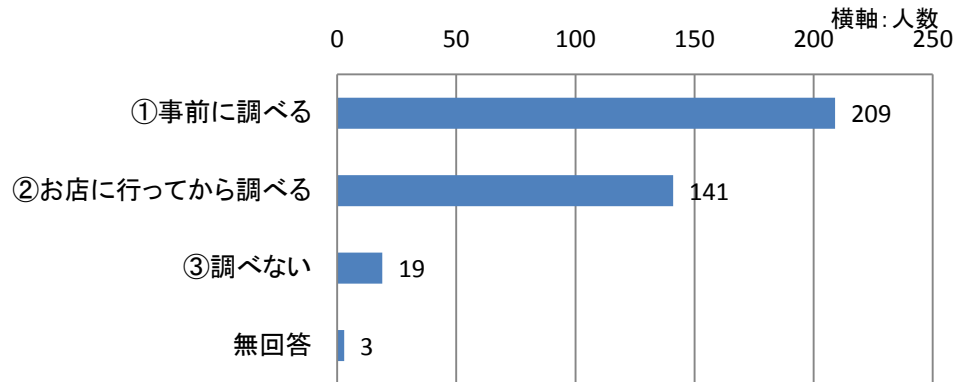
総務省 2013年6月14日

- インターネット利用率(人口普及率) **79.5%**
- 13歳～49歳までのインターネット利用率: **9割超**

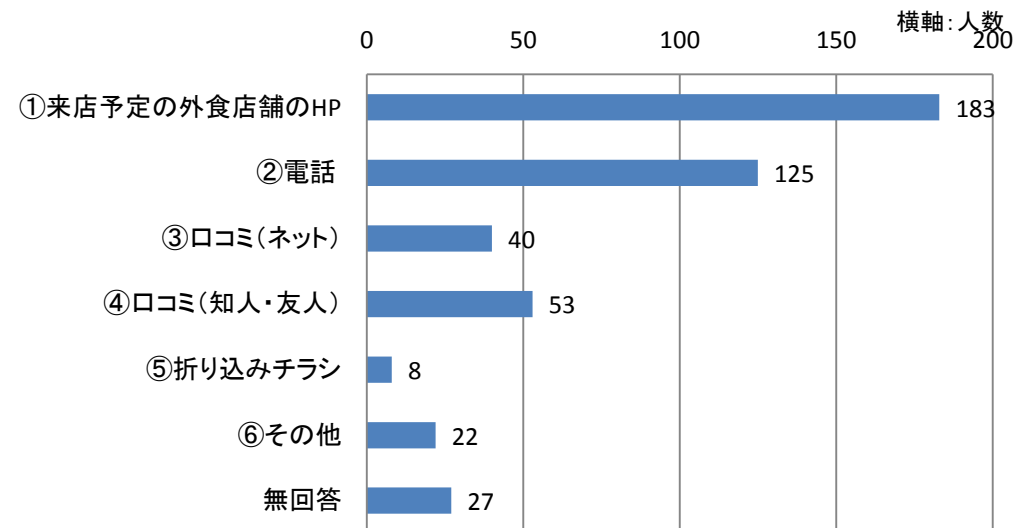


③親の会会員アンケート結果 外食の利用実態

アレルギー情報を調べるタイミング (複数回答)



事前にアレルギー情報を調べる手段 (複数回答)



HOTEL
PARIS-LIÈGE
36 Rue De PARISST Quentin

情報の
見せ方に
工夫を

アレルギー一覧表

	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
〇〇ドーナツ		●	●																●						
△△ケーキ	●	●	●								●	●													
□□ゼリー																						●		●	●
〇〇スパゲティ	●	●	●		●				●																

良い点:

- ・一度にたくさんの情報を俯瞰できる
- ・印刷をして店頭に置いておくと、閲覧用に最適

悪い点:

- ・一覧表の線がチラチラする
- ・〇がつけられている位置が分かりにくい
- ・どんな原材料由来のアレルギーか(個別表示)が分からない
- ・商品やメニューの写真が無いと取り違えが起こりやすい

アレルギー一覧表（改善案）

	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																
	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
〇〇ドーナツ	△	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	-	-	-	-	-
△△ケーキ	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
□□ゼリー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	-	●	●
〇〇スパゲティ	●	●	●	△	●	-	-																		

● ○×は使わない

● 「●」 アレルギー物質を使っている

△ 「△」 コンタミネーションの可能性

- 「-」 アレルギー物質を使っていない

「 」(空白) 調べていない(特定原材料に準ずるもの等)

理想の表示

● デザイン

- 商品名・メニュー名を大きく
- 商品の写真を掲載
- 更新日時
- アレルゲンテーブル
- 全原材料表示(個別表示)

● 検索機能(食べられるものの検索)

商品情報

■商品名: ドーナツ



2013年7月7日更新

卵	乳	小麦					
大豆	りんご	バナナ	さつまいも	さば			
大豆	りんご	バナナ					
さつまいも	さば	バナナ	さつまいも	さば			

詳細アレルギー情報

■原材料名
糖類(砂糖、ぶどう糖)、小麦粉、植物油
脂、鶏卵、コーンフラワー(遺伝子組換えで
ない)、加糖れん乳、マーガリン、大豆たん
白(遺伝子組換えでない)、卵白粉、はちみ
つ、食塩、膨張剤(炭酸水素Na等)、ソルビ
トール、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステ
ル)、香料

アレルギーを使用していない
類似の商品を探す

探す

理想の表示

- 用語解説(添加物等)
- 詳細アレルギー表示
(由来原材料)

用語辞典

膨張剤

ふくらし粉とかベーキングパウダーともいわれるもので、炭酸ガスかアンモニウムガスを発生させてケーキ、まんじゅう、蒸しパンなどをふっくらと膨張させるために使用されるものです。

炭酸水素ナトリウム(重曹)、炭酸アンモニウム、塩化アンモニウムなどがガス発生剤として使用されます。

[商品画面へ戻る](#)

詳細アレルギー情報

■商品名:ドーナツ

■由来原材料

卵: 鶏卵、卵白粉、卵黄油

乳: [加糖練乳](#)、乳製品

小麦: 小麦粉

大豆: 植物油脂(大豆油)、[大豆たん白](#)

■コンタミネーション

[商品画面へ戻る](#)

コミュニケーション支援ツール (iPhone)

トップ画面

touch

感覚的に操作

メニューから選ぶ

グランドメニュー

キッズメニュー

アレルギー検索

栄養成分検索

グランドメニュー

国産鶏肉ハンバーグステーキ
リヤキソース

メニュー検索

不要な食材をチェックしてください

☒卵 ☐乳 ☐小麦

☐えび ☐かに

☐そば ☐落花生

☐あわび ☐いか ☐いくら

☐さけ ☐さば

☒牛肉 ☐鶏肉 ☐豚肉

☐ゼラチン

☐大豆 ☐まつたけ

☐やまいも

☐オレンジ ☐キウイ

☐くるみ ☐バナナ

☐もも ☐りんご

検索する

メニューに書ききれない
詳細情報をカバー

(使っていない)
食材から検索

情報・対応 インターネットの活用



ガイドライン



サポートシステム



食の経験を宝物に

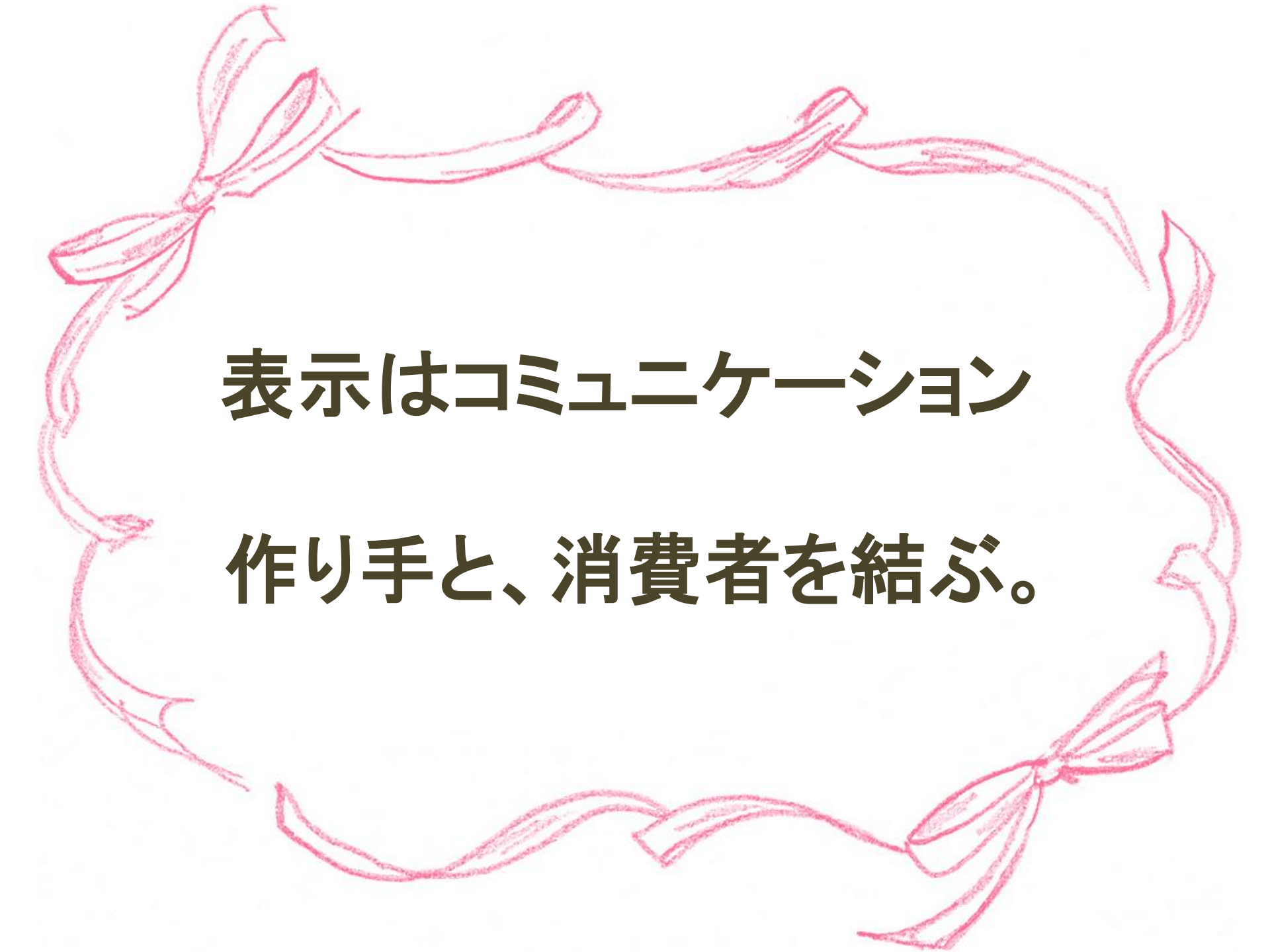


アレルギーの子にとって
外食はとってもぴかぴかの
夢のような楽しみです。

2010年日本フードサービス学会 研究助成報告

「顧客と店員のコミュニケーション支援に関する研究:ITを活用した外食店における食物アレルギー情報提供」

【参考資料】「外食の食物アレルギー対応に関するアンケート調査」自由回答欄(ご意見・ご要望) 一部抜粋

A decorative border made of a pink ribbon, tied into bows at the top-left and bottom-right corners, framing the central text.

表示はコミュニケーション

作り手と、消費者を結ぶ。

