



クリスマスの食卓に花を添えるケーキ。だが小麦粉や卵などの食物アレルギーのため、食べられない人も少なくない。そこで、食物アレルギーに配慮したケーキも登場している。

## アレルギーの人も

食材に配慮 みんな一緒に  
クリスマスケーキ

「ベルティエ」のケーキは見た目も華やかだ（京王百貨店新宿店で）

前から製造を始め、インターネット（<http://www.itafontaine.co.jp/>）での通販販売も行う。クリスマスケーキには、通常8種類ほど用意しているアレルギー対応のケーキをすべてクリスマス仕様のショートケーキにして製造している。ケーキはみんな



ムには豆乳を使っている。初めて売出した昨年は、用意した約600個すべてに完売。同社が報告している予想以上のニーズが高い。高層など、今年のは増産を決めた」と話す。三重県伊賀市の洋菓子店「メルヴェイユ」は、販売店の

のネットワーク作り力を入れている。同店が考察したレシピでケーキを作る協力店舗は全国で約30店に広がっている。一軒はインターネットサイト（<http://www.no-egg.com/>）にも掲載されている。「パズル」でもアレルギーに配慮したクリスマスケーキを扱う店がある。京王百貨店新宿店（東京都新宿区）内にあるフランス菓子の「ベルティエ」では、「一部アレルギー」のタルトを限定販売する。2805円。生クリームは使っているが、ムースは卵を使わずにできるため、卵アレルギーの人が口にできる。体に優しいケーキとして、6年前から扱っている。この「アレルギー」に配慮としていても、製造工程で使用する材料はアレルギーによって異なるため、反応が出ることもある。購入の際は、店員に合せて成分を確認するなどの注意が必要だ。

アレルギー対応のケーキに用いられる材料の多くは、米粉や豆乳。アレルギー反応を示す患者数が多いことから、食品衛生法で「特定原材料」に指定されている小麦や乳の材料に指定されている卵を使用しない場合も多い。

横浜青雲区の洋菓子店「ラフォンティエ」も新作の、卵不使用のショートケーキを、ムースにした「フンタマゴケーキ」。4年ほど前から製造を始め、インターネット（<http://www.itafontaine.co.jp/>）での

「メルヴェイユ」は、販売店のネットワーク作り力を入れている。同店が考察したレシピでケーキを作る協力店舗は全国で約30店に広がっている。一軒はインターネットサイト（<http://www.no-egg.com/>）にも掲載されている。「パズル」でもアレルギーに配慮したクリスマスケーキを扱う店がある。京王百貨店新宿店（東京都新宿区）内にあるフランス菓子の「ベルティエ」では、「一部アレルギー」のタルトを限定販売する。2805円。生クリームは使っているが、ムースは卵を使わずにできるため、卵アレルギーの人が口にできる。体に優しいケーキとして、6年前から扱っている。この「アレルギー」に配慮としていても、製造工程で使用する材料はアレルギーによって異なるため、反応が出ることもある。購入の際は、店員に合せて成分を確認するなどの注意が必要だ。

くらし 家庭