

# アレルギーやインバウンド食対応でお困りではありませんか

近年、食物アレルギーを有する人の数が増加傾向にあり、教育旅行での誤食を防ぐための対応に苦慮している宿泊施設は少なくありません。また、訪日外国人旅行者の増加とともに、ベジタリアン、ビーガン、ムスリムといった食文化が多様化し、様々な食の多様性への対応がますます煩雑化しています。JTB旅連事業株式会社は食の多様性を有する人々がひとつのテーブルを囲み、「寛いで」「健康的で」「安心できる」「楽しい」食事の場の提供がヒトの交流を豊かにすると考え、宿泊施設の食物アレルギーの現場対応の確実性を高め、業務負担の軽減・効率化を促進する効果が期待できる株式会社CAN EATのシステムをご紹介します。

JTB旅連事業株式会社 代表取締役 戒田智彦

**特定原材料 8 品目** ※完全施行2025年4月

2023年3月

卵 乳 小麦 えび かに そば 落花生 くるみ

**特定原材料に準ずる 20 品目** 義務化 検討中

2019年11月 2024年3月 2024年3月

あわび いか いくら さけ さば ごま カシューナッツ  
アーモンド 大豆 キウイ バナナ オレンジ  
やまいも まつたけ 豚肉 鶏肉 牛肉 ゼラチン マカダミアナッツ

アレルギー28品目にマカダミアナッツが追加！

## 食物アレルギー対応で旅館ホテルが注意すべきポイントとは？

日時 2024年6月18日(火) 11:00～  
場所 Zoomウェビナー  
費用 無料  
講師 株式会社CAN EAT 代表取締役CEO 田ヶ原絵里様  
主催 JTB旅連事業株式会社

お申込みはこちらから  
6月14日(金)まで！  
<https://forms.gle/5VbubMa7C5gFumYx7>

ゲストの食事制限を  
QRコードで簡単取りまとめ！

## アレルギー ヒアリングシステム

旅館・ホテルでゲスト様をお迎えするとき、お食事制限の申請やその取りまとめにお困りではありませんか？アレルギーヒアリングシステムは、QRコードまたはURLをゲストに共有するだけで、多言語のお食事制限ヒアリングが可能な仕組みです。

- \* 食事制限関係書類の転記を無くす
- \* 多言語対応OK
- \* アレルゲンの交差抗原性チェックが可能
- \* 宿泊・婚礼・宴会・修学旅行などのコース対応に

<https://biz.caneat.jp/allergyhearing/>

スマホでアレルギー情報を  
簡単に把握・管理が可能です！

## アレルギー 管理サービス

調理場のスタッフがアレルギー表を作成すると大変な労力がかかり、正確性を担保するのも難しくなります。アレルギー管理サービスはスマートフォンで原材料ラベルを撮影するだけで簡単にアレルギー判定ができ、多言語のWEB成分表にしたり、ビュッフェカードにすることができます。

- \* 写真を送るだけでアレルギー判定ができる
- \* 多言語対応OK
- \* ピクトグラム付きメニューカードやExcel表出力
- \* ビュッフェ・アラカルトなどの表示対応に

<https://biz.caneat.jp/allergenlist/>