

アレルギー食材検知し警告

山ノ内のマコエンタープライズ 宿泊施設など向けシステム

システム企画販売のマコエンタープライズ(下高井郡山ノ内町)は、宿泊施設や飲食店の利用者に自分の食物アレルギーの情報を事前入力してもいいことでアレルギー事故を防ぐオンラインシステムを開発した。修学旅行をはじめとする団体旅行などでアレルギーの対応にかかると施設側の手間や負担を軽減しつつ、配食ミスを防ぐ。今冬にホテルや飲食店などで試験運用し、来年春に販売する予定だ。



スラーシユマンAの仕組みを説明する山本杏社長

利用者が事前入力 代替メニューも提案

システム名は、「安心」を意味するフランス語にちなみ「Soulagement(スラーシユマン)」とした。新潟県津南町のソフトウエア会社に委託し3種類を開発。そのうち「スラーシユマンA」は、定食形式で食事を提供する宿泊施設向けだ。宿泊客や保護者に登録用のURLを提供し、28種類の項目からアレルギー食材をチェックし、発症時の症状や対応方法などを入力してもらう。施設側もあらかじめ献立や食品成分をシステムに入力する。

スラーシユマンAは、宿泊客が入力したアレルギー食材がメニューに含まれていれば警告し、代替可能なメニューを提案する。アレルギーの情報を記載した「個人カード」を作成でき、配膳時にカードを座席に置く

ことで食事の出し間違いを防ぐ。

システムは、山ノ内町の志賀高原でホテルホウルス志賀高原を運営する志賀スキローツの山本孝社長が考案。食事のアレルギーへの対応は、学校や保護者と個別にやりとりをする必要がある上、ミスのリスクがある。ホテルでも約5年前、従業員が食事を提供し間違えた事例があり、山本社長は「当時の反省がある。教育旅行の受け入れの営業をする上でアレルギー対応は重要で、他の事業者にも啓発したい」とする。

マコエンタープライズは、事業の多角化を見据えて山本家が2015年に設立。山本社長の次男の杏氏が社長を務める。スラーシユマンBはピュッフェ形式の食事を提供する宿泊施設向け。Cは、飲

食店や食品の自動販売機などで活用できるタイプ。メニュー表などに記載されたQRコードを読み取ると、専用サイトでアレルギーに該当しない商品を確認できる。

スラーシユマンは、アレルギーに加え、宗教上食べられない食材の情報集約にも生かせるようにする。海外での販売も見据えており、AとBは国内に加えて米国と韓国、台湾などで特許を取得した。杏社長は「食べられない食材があっても肩身の狭い思いをせず、食事や旅行を他の人と一緒に安全に楽しんでもらいたい」と話す。

システムの価格はテスト期間を経て今後決定する。