



## 滋賀の伝統食 鮎ずし由来の乳酸菌が主役の 「アレルノン食品」

### ▶ 会社DATA 株式会社ヤサカ

- 本社 / 高島市今津町今津1970-1
- 創業 / 1955 (昭和30) 年
- 代表 / 八坂 正博
- 従業員数 / 60名
- 事業内容 / 福祉用具レンタル、福祉用具販売、住宅改修、健康食品の製造・販売
- 問い合わせ先 / TEL: 0740-22-5432 (アレルノン食品事業部)
- URL / <http://www.allernon.jp/>

福祉用具のレンタルや販売、住宅改修工事が主な事業の株式会社ヤサカ。社長が自らの病気をきっかけに「食事」の大切さに気付き開発したのが「アレルノン食品」だ。「アレルギー疾患を持つ方をはじめとして、多くの方に日本人にあった乳酸菌をお届けしたい」というコンセプトでスタートした。

アレルノン食品は、米粉を主原料に地元の伝統食「鮎ずし」<sup>ふな</sup>に含まれる乳酸菌を利用した、乳成分を全く含まない乳酸菌発酵食品<sup>ぞうねんざい</sup>だ。食物アレルギーの特定原材料等27品目をはじめ、人工香料や増粘剤

など食の安全に少しでも心配のあるものは一切使用しない徹底さで、常に医師の指導のもと開発を進めている。

今、人気を集めているのが飲むタイプの「米乳百楽」。子供たちでも簡単に毎日飲むことができ好評だ。さらに健康ヨーグルト「アレルノン」、そのアレルノンにアレルギー抑制効果が期待できるかんきつ類のじゃばらを混ぜた「アレピーグルト」、マヨネーズ風ドレッシングの「米マヨ」など、少しでも食べやすく、さまざまな悩みや要望に応えられるよう豊富な商品ラインナップがそろっている。

### SHIGAGIN TOPICS

## 栗東支店を新築オープン ～CO<sub>2</sub>排出量を実質“ゼロ”に～

3月16日、「カーボンニュートラル店舗」として栗東支店が新築オープンしました。「カーボンニュートラル店舗」とは、店舗で発生する温室効果ガス排出量を最先端の省エネ設備の活用で削減することと、太陽光発電システムを利用することで、CO<sub>2</sub>排出量を実質的に“ゼロ”（ニュートラル）にする先進的な環境配慮型店舗です。

具体的には、建物内外の全ての照明をLED照明にするとともに、営業室内ではタスクアンビエント照明<sup>\*</sup>を導入。さらに、太陽光を室内に取り込み照明として利用する採光装置「スカイライトチューブ」を設置するなど、環境に配慮した製品や技術を積極的に導入しています。

これらの取り組みが高く評価され、3月2日、「第1回低炭素な『まちと建物』コンテスト」(主催:滋賀県)において「優秀賞」を受賞しました。

当行は今後も銀行業界唯一の「エコ・ファースト企業」として、地域の皆さまと手を携えて持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。



左より、大道頭取、野村栗東市長、大嶋栗東支店長、株式会社三東工業社 奥田社長

<sup>\*</sup>タスクアンビエント照明 / 営業室の照明器具の台数を削減する一方で、机の上にスタンド照明を設置し、作業スペースに必要な照度を確保。部屋全体の明るさを保ちつつ、省エネを実現。