

2026年2月12日

昭和産業株式会社

**卵・乳アレルギーがあるお子様も、みんな一緒においしく食べられる！**

## 『水だけでやわもちホットケーキの素』

2026年3月1日（日）発売

**こだわりの配合で卵・牛乳を使わずふっくら、やわらかもちもち、やさしい甘さを実現  
水だけで作れるのでコスパも納得！**

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、原材料、調理工程ともに卵・乳成分を使わず、水だけでふんわりおいしいホットケーキが作れる『水だけでやわもちホットケーキの素』を、2026年3月1日（日）より全国の取り扱い各店にて発売します。

お子様の食物アレルギー上位に挙がる卵と牛乳。ホットケーキはお子様が大好きなスイーツですが、卵と牛乳を使わないとふんわりしない、おいしくないなどの不満の声も聞かれます。ホットケーキは、ふんわり食感が好まれ、しっとりもちもち食感が最近のトレンド。そこで、原材料、調理工程ともに卵・乳成分を使わず、かつ、ホットケーキのニーズにマッチした食感や味わいを実現する商品を開発しました。

『水だけでやわもちホットケーキの素』は、原材料に卵・乳成分を不使用。穀物のプロフェッショナルの知識と技術力を生かしたこだわりの配合で、調理時の卵・牛乳も不要、水で溶いて焼くだけで、ふんわり、やわもち食感を実現しました。生地自体にほんのりやさしい甘さがあるのも特長です。

おやつ時間にホットケーキを作る時、卵・乳アレルギーがあるお子様だけ別のものを用意する、といったことも不要。『水だけでやわもちホットケーキの素』は、お友達やご家族みんなで同じものを食べられる楽しさ、おいしさを追求しました。

### 商品特長



**1年間保存可能  
災害時、自宅避難での  
非常食としても役立ちます**

### 1 卵・乳アレルギーに対応 原材料・調理ともに卵・乳成分不使用

本商品は、原材料に卵・乳成分を不使用。本品製造工場では、調理工程においても卵・牛乳が不要で、「水で溶いて焼くだけ」で、おいしいホットケーキが作れるミックスです。卵・乳アレルギーのお子様でも安心してお召し上がりいただけます。

### 2 ふんわり、やわもち、やさしい甘さ こだわり配合で、水だけなのに美味しさと食感を実現

小麦粉の選定から試行錯誤を繰り返し、厳選した原料を絶妙なバランスで配合することで、水だけで、「ふっくら膨らむ」「やわらかく、もちもちとした食感と口どけ」「やさしい甘さ」を実現。多くの方に満足いただける品質に仕上げました。

やわらかさ  
**63%が「感じる」と回答**

もちもち感  
**72%が「感じる」と回答**

やさしい甘さ  
**82%が「感じる」と回答**

当社調べ 試食アンケート(n=22)／「感じる」は、回答5項目のうち「感じる」「やや感じる」の合計値。

### 3 水だけで作れるので、簡便・時短・コスパも納得

水で混ぜるだけなので時短・簡単に調理ができます。また、災害時や材料が手に入りくい時でも、卵、牛乳を使用せず作れるので経済性にも配慮した商品です。

## ～商品開発の背景について～

### アレルギーに関するお客様の声



ホットケーキが食べたいけど、  
家族がアレルギーなので  
なかなか作れない

アレルギーを持つ孫に乳製品  
や卵を使わなくてもおいしい  
ホットケーキを作ってあげたい！



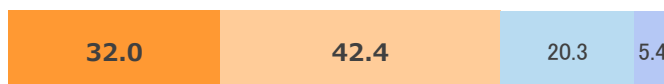
### 「家族にアレルギーをお持ちの方」を対象にした ホットケーキミックス購入希望アンケート調査

当社調べ：n=713

Q

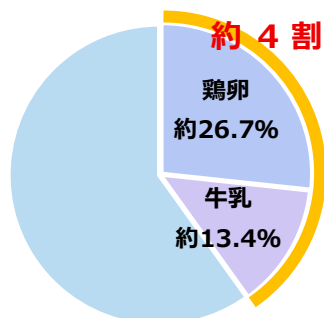
「卵・乳アレルギー不使用（水だけでおいしく作れる）  
ホットケーキミックス」を購入したいですか？

購入したい計 74.4%



■ぜひ購入したい ■購入したい ■あまり購入したくない ■全く購入したくない

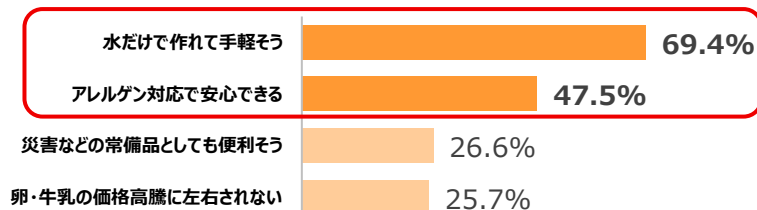
### 即時型食物アレルギーの原因物質割合



出典：一般社団法人 日本アレルギー学会  
「和文誌「アレルギー」74巻3号」より一部改編・編集

Q

【購入したいと回答した方のみ】購入したい理由は？（複数回答）



食物アレルギーを発症する大半は**子ども**  
**卵・乳**の割合が高い

「アレルギー対応」「水だけで作れる」  
のニーズあり

卵・乳アレルギーの子どもも みんな一緒においしく食べられる  
『卵・乳アレルギー対応のホットケーキミックス』を開発

### 『水だけでやわもちホットケーキの素』商品概要

商 品 名	『水だけでやわもちホットケーキの素』
発 売 日	2026年3月1日（日）
内 容 量	180g
特 長	✓ ミックスに卵・乳成分アレルギー不使用 ※本品製造工場では特定原材料のうち卵・乳成分を含む製品を生産しています ✓ やわらか・もちもち食感 ✓ 水だけで作れる
希望小売価格（税込）	184円
販 路	全国の取り扱い各店

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室

TEL：03-3257-2042 担当：関口

## 「水だけで作れちゃうやわもちホットケーキの素」オススメレシピ

### 簡単に栄養価をアップ！『野菜ジュースで作るホットケーキ』



野菜ジュースの色によって見た目をカラフルにすることも可能です。

簡単に栄養価をアップ。

お子様のおやつだけでなく、家族の食事にもぴったりです。

#### 【材料】（直径約 12cm 3 枚分）

水だけでやわもちホットケーキの素 1 袋（180g）

野菜ジュース 120ml（1/2 カップ強）

※生地が硬い場合は野菜ジュースを少量ずつ増やして調整してください

#### 【作り方】

1. ボウルに野菜ジュース、ホットケーキの素を入れて、泡立て器で混ぜ合わせる。
2. フライパンを弱火で熱し、フライパンが温まったら生地（1/3 量）を流し入れる。
3. 弱火で約 3 分、ひっくり返して 2 分 30 秒、焼いたらできあがり。（残りの 2 枚も同様に焼いてください。）

### バター・牛乳いらず！『さくさくスコーン』



バターや牛乳を使わず、簡単に焼きたてのスコーンが楽しめます。

外はサクサク、中はしっとりとした食感。

具材を加えることで、色々なアレンジが可能です。

#### 【材料】（約 8×6cm 6 個分）

水だけでやわもちホットケーキの素 1 袋（180g）

サラダ油（または米油） 40g（大さじ 3 と 1/2）

水 30ml（大さじ 2）

お好みの具材（チョコチップなど） 30g

#### 【作り方】

1. ボウルにホットケーキの素、サラダ油、水を入れ、ヘラで混ぜる。
  2. 全体が馴染んで粉っぽさがなくなってきたら、手で軽くこねる。全体がしっとりしたら、具材を加えて混ぜる。
  3. 生地を丸くまとめ、2cm くらいの厚さになるように手で軽くのばしたら、ラップに包み、冷蔵庫で 30 分以上休ませる。  
（この間に、オーブンを 200℃に予熱しておきます。）
  4. 3 の生地を包丁で 6 等分に切る。
  5. オーブンシートを敷いた天板に生地を並べ、200℃のオーブンで 15～20 分間焼く。焼き色が付いたら完成。
- ※オーブンの機種により焼き時間が多少異なります。