



あさひ製菓が6月8日からクラウドファンディング開始
目的は「アレルギー対応スイーツを広く知ってもらうこと」。
プロジェクトの売上金を設備投資に利用し、さらなる品質アップを。

あさひ製菓株式会社（山口県柳井市、代表取締役社長：坪野恒幸）は、アレルギー対応スイーツをリターン品として ANA WonderFLY にてクラウドファンディングを6月8日からスタートします。

【プロジェクト概要】

国民の3人に1人が何らかのアレルギーを持っていると言われている現代。

- ・ 「お菓子を食べてくても食べられない。他の子と同じお菓子が食べられない。」という子どもたちが実は身近にいるという現実を、まずは知ってほしい。
- ・ 「アレルギーフリーのスイーツは美味しくない」というイメージを覆したい。
- ・ 当社が運営しているアレルギー対応スイーツ専門店 (non) や (non) のスイーツのことを広めたい。

そんな思いで実施するプロジェクト。

リターン品として、アレルギー対応スイーツ専門店 (non) の卵アレルギー対応スイーツをお届けします。



【プロジェクト名】 ご存じですか？ケーキを食べられない人がたくさんいることを。アレルギー対応の美味しいスイーツ届けます。

【プロジェクトページ URL】 <https://wonderfly.ana.co.jp/cf/ideas/1013>

※ 2021 年 6 月 8 日 11:00 公開予定

※ 募集期間：2021 年 6 月 8 日～2021 年 8 月 17 日

【アレルギー対応スイーツ専門店 (non)】

2020 年 1 月に誕生した新ブランド。実店舗は持たず、インターネット上でのみ展開しています。

公式サイト : <https://www.allergen-free-sweets.com/>

主に卵アレルギー対応のロールケーキや、ザッハトルテ、チーズケーキなどの通信販売や、Instagram などの SNS を活用した情報発信などを行なっています。

(non) 公式 Instagram : https://www.instagram.com/non_allergen_free_sweets/

【プロジェクト挑戦へのきっかけ】

(non) の取り組みとして、Instagram で募集したモニター様に新作の試食をしていただいたり、完成したばかりの商品名を考えていただいたり、アレルギー対応スイーツの試食会“(non) カフェ”を開催したり様々な企画を展開してきました。

その中で、「はじめてケーキを食べました!」「お兄ちゃんと同じものが食べられて、とても嬉しそうだった。」「もっと早く知りたかった!」というお声を多数いただき、まだまだ食物アレルギーで困っている方がたくさんいらっしゃることを痛感。“(non) のことをもっと広めたい”と強く思ったことが挑戦へのきっかけです。

また、(non) の商品はアレルギー対応でない他のスイーツと同じ工場で製造をしており、室内に浮遊の粉塵に混じったアレルギー原因物質の混入(コンタミネーション)までは防げていない状況。

今回のプロジェクトで、たくさんの方に(non)のことを知っていただき、さらに売上金を、コンタミネーションのリスクがない、クリーンな製造室を作るための資金とし、「重度のアレルギーをお持ちの方にも安心して、美味しいスイーツを楽しんでいただけるように」になりたいと思っています。

【サポートプランは全部で 5 種類】

- ① 新作プリンと人気のカットロールケーキ各 5 個セット : 3,800 円
- ② 3 回定期便(新作プリンと人気のカットロールケーキ各 5 個セット) : 11,000 円
- ③ 6 回定期便(新作プリンと人気のカットロールケーキ各 5 個セット) : 22,000 円
- ④ 卵を使っていない「魅惑のザッハトルテ」直径 15cm 1 ホール : 5,000 円
- ⑤ ミディアムチーズケーキ watage 卵アレルギー対応チーズケーキ 直径約 15cm 1 ホール : 5,000 円



この件に関するお問合せ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川までお願いいたします。

mobile 080-1921-6008 / Email y-miyagawa@kasinoki.co.jp

<https://www.kasinoki.co.jp>