

株式会社日清製粉グループ本社  
オリエンタル酵母工業株式会社  
日立化成工業株式会社

**食品中アレルゲン検出用 PCR プライマーキットを開発  
『アレルゲンチェッカー』シリーズ（「小麦」「そば」「落花生」）を製造・販売**

(株)日清製粉グループ本社（本社：東京都千代田区、社長：正田 修、資本金：171 億 17 百万円）、オリエンタル酵母工業（株）（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦、資本金：26 億 17 百万円）、日立化成工業（株）（本社：東京都新宿区、社長：内ヶ崎功、資本金：152 億 83 百万円）は、食品中に含まれるアレルギー物質を含む食品を検出する PCR プライマーキット「アレルゲン チェッカー」を開発、製造し、この度、販売を開始いたします。

近年食品の安全性に対する消費者の関心は益々高くなっており、平成 14 年 4 月から本格的に食品衛生法においてアレルギー物質を含む特定原材料 5 品目（小麦、そば、卵、乳及び落花生）の食品原料、添加物及び加工食品等への表示が義務付けられましたが、今回発売するのはこのうち、「小麦」「そば」「落花生」の 3 種類の検出キットです。

本製品による試験方法は、特定原材料の特異的な DNA 配列を PCR 法（DNA 増幅反応）で増幅させることにより、食品中に特定原材料の DNA が含まれているか否かを判定する方法です。厚生労働科学研究費補助金による「食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班（主任研究者：丸井英二）」では、国立医薬品食品衛生研究所を中心とした「特定原材料検出法検討会」を設置し、この検討会において、本法の開発および検討がなされ、平成 14 年 11 月 6 日付け厚生労働省医薬局食品保健部長通知「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」（食発第 1106001 号）において示された小麦、そば、落花生の PCR による確認試験法に準拠しています。

本法は、加熱等の加工に対して比較的安定している DNA を検出するため、加工食品中の微量の小麦、そば及び落花生の混入の有無を特異的に判定することが可能となっています。

また本製品には、陽性判定を容易にするために、陽性コントロールテンプレート（小麦、そば、落花生および植物 DNA の PCR 増幅領域を連結させたプラスミド DNA）もキットとして組み込まれており、高い利便性と特異性を有する製品となっております。

健康志向を背景にアレルギーに対する消費者意識も高まる中であって、日清製粉グループは一丸となって製品安全対策に取り組んでおり、今回のアレルギー物質の有無を探索する PCR 用プライマー（“小麦”と“そば”の特異的な配列を持つ）に関しても（株）日清製粉グループ本社が現在特許出願中で、オリエンタル酵母工業（株）が（株）日清製粉グループ本社から実施権を取得して今回のキットを製造します。

日清製粉グループは“健康で豊かな生活づくりに貢献する”という企業理念に基づき、今後とも社会的要請に応じてまいります。

販売につきましては、検査センター、分析センター、食品会社、保健所などを中心に「マイククロチップ電気泳動解析システム」の販売で実績のある日立化成工業（株）が行います。

予定販売価格は「小麦」「そば」「落花生」それぞれ7万7千円（100反応分、プライマー・陽性コントロールテンプレート）で、初年度の販売目標は、1億円を見込んでおります。

