

# QOLTラベル沖縄本島グループツアー アレルギーっ子をしっかりサポート！

QOLTラベルの沖縄本島グループツアーは、5つの柱と専門家の協力でアレルギーっ子の旅をしっかりサポート！安心安全の沖縄旅行をアレルギーっ子家族へお届けします。

1

## 専任の事前相談員によるサポート！

食材原材料や調理環境、救急医療…。旅行前、アレルギー児の親は不安だらけ。食物アレルギーと親の気持ちを理解し、事業者を知るQOLTラベルが、ご旅行前のご質問を一元的にお受けします。出来ること・出来ないことをお伝えし、ご旅行が可能か無理かご判断できるようお手伝いします。

写真：QOLTラベル代表 柳野浩



2

## 朝・昼・夕 10品目完全除去の食事！もちろん、原材料表示もばっちり！



提供するお食事は全てアレルゲン検査で除去品目が微量も検出されなかったもの。安心してお召し上がり頂けます。

(除去10品目：乳、小麦、卵、そば、落花生、エビ、カニ、大豆、ゴマ、ナッツ類)

ただ安心なだけでなく、美味しさもシェフが何度も試作を重ねたこだわりの味。グループツアーではビュッフェも登場します。どれでも食べられる夢の体験！

### ★ポイント1★ 沖縄ならではのメニューも登場！

沖縄のソウルフード、タコライスも登場！

さらに、現地の食材「もずく」を使った「沖縄そば(もずくそば)」ももちろん米粉100%！沖縄ならではのメニューも沢山！



### ★ポイント2★ 原材料は調味料まで事前にお伝え！

QOLTラベルでは気になる原材料をメニューブックですべて事前にお伝え。調味料の原材料(二次原材料)まで開示しています。(QOLTラベルwebページでもご覧いただけます)

また、厨房環境についても「専用厨房」「一般厨房を時間を分けて利用」など、事前にはっきりお伝えします。

3

## レストランでの誤配も防止！

誤食の最大の要因は、実は配膳ミス。

お客様の席を事前に決め”写真付きの配膳票”を置き、配膳ミスを徹底排除。配膳票は原材料表も兼ねています。



### 薩摩藩もずく寄せ酢味噌かけ

もずく、薩もどろ、ママゼリー、白濁しょう油、よねマース(種)、ごめのみそクリーム、焼りんご酢、袖子の皮



### ★ポイント★ 食事のときも、原材料を確認！

レストランでは各テーブルに1冊ずつメニューブックを配置。「これは、あれ入ってたっけ...?」そんな時その場でご確認いただけます。

また、ビュッフェでは各メニューの前に原材料を表示。原材料を確認して好きなものをお取りいただけます。



家族団欒、夜お休みいただくお部屋の環境にもしっかり配慮。  
快適にお過ごしいただけるよう、入念に清掃します。

また、特定の寝具(例、羽毛、ソバ殻)を避けてらっしゃるお客様には  
代替素材をご案内します。

### ★ポイント1★ 防ダニカバー「ダニゼロック」のご希望もうかがいます

夜、寝るときに気になる布団のダニ。

そんなダニを防ぐ防ダニカバー「ダニゼロック」もご用意。事前にご希望をうかがいます。

※防ダニカバーは数に限りがございます。

### ★ポイント2★ 低刺激のアメニティご希望もうかがいます

シャンプー、リンス、ボディソープ。

低刺激のアメニティをご希望の方には、無添加せっけんの「シャボン玉石けん」をご用意いたします。

細心の注意を払い、食事・宿泊・アメニティと発症リスクを最小に抑えたツアー。

さらに、万が一の緊急時に備え、地域の医療機関・救急隊と連携しています。  
ツアーで連携している沖縄協同病院は、宿泊施設から30分圏内です。



### ★ポイント★アレルギー専門医のアドバイスのもと準備

QOLTラベルのアレルギー対応 沖縄本島ツアーは沖縄協同病院の尾辻医師(アレルギー専門医)のアドバイスを受けながら進めています。



- ・尾辻健太 医師
- ・専門分野:小児科、小児アレルギー
- ・資格:日本小児科学会専門医、日本アレルギー学会専門医
- ・所属学会:日本小児科学会、日本アレルギー学会、日本小児アレルギー学会



### 準備を支える現地の専門家

QOLTラベルのツアーは沖縄本島の専門家のアドバイス・ご協力のもと準備・運営。

現地受け入れ事業者は事前に専門家と「5つの柱」についてしっかり確認。  
当日の対応内容についてしっかり時間を取って打ち合わせます。

写真:協力専門家 沖縄サポートデスク理事・アレルギー対応商品かめさん商店 店主 田村磨理

