

ご関係者 各位

2026年4月1日
島津ダイアグノスティクス株式会社

特定原材料測定試薬 「FAテスト EIA-カシューナッツ」発売のお知らせ

島津ダイアグノスティクス株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長執行役員：小野徳哉）は、食物アレルギーを引き起こす可能性のあるものとして新たに特定原材料に指定される（令和8年4月1日付）カシューナッツを食品中から定量する方法を開発し、4月2日より検査試薬の販売を開始することとなりました。本製品は、酵素免疫測定法（EIA：Enzyme Immunoassay）を原理とした、原材料中あるいは加工食品中のカシューナッツに含まれるタンパク質の測定試薬です。

近年の即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査によると木の実類アレルギー患者が急増しており、日本人の食物アレルギーの3大原因である鶏卵、牛乳、小麦のうち、小麦を抜いてくるみが2番目、カシューナッツは7番目の原因食物となっています。

このような背景から、くるみは2023年3月に表示が義務化され、今回新たに、カシューナッツが「特定原材料」に指定され、表示が2026年4月1日より義務化されました。

弊社はカシューナッツの適切な表示が行えるようにFAテスト EIA-カシューナッツ、FAテスト イムノクロマト-カシューナッツを開発いたしました（FAテスト イムノクロマト-カシューナッツは、2025年10月より販売開始）。

両製品を使用することにより、食の安全・安心をより一層確保できるものと考えております。

【「FAテスト EIA-カシューナッツ」について】

「カシューナッツ」に含まれるタンパク質をEIAにより定量するキットであり、独自に開発した特異性の高い抗体を用いることによって、加工食品中に混入した微量のカシューナッツ由来原材料の混入を2時間半で精度良く、特異的に測定することが可能です。

本試薬は、平成27年3月30日消費表第139号消費者庁次官通知「食品表示基準について」に準拠した方法でバリデーションおよび評価を実施し、定量検査法としての基準を満たしていることが確認されています。

【「FAテスト イムノクロマト-カシューナッツ」について】

カシューナッツに含まれるタンパク質をイムノクロマト法により検出するキットであり、FAテスト EIA-カシューナッツと同じ抽出液を用いることによって、加工食品中に混入した微量のカシューナッツ由来原材料の混入を約20分で簡易・迅速に検出することが可能です。

【本件に関するお問い合わせ】

島津ダイアグノスティクス株式会社

お問い合わせ先

お問い合わせフォーム URL：<https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/question/>

〒110-8736 東京都台東区上野3-24-6 上野フロンティアタワー20F

<https://corp.sdc.shimadzu.co.jp/>

以上