

らっきょうの季節です。 6 月 17 日「らっきょうの漬け方教室」を東京・木場で開催 ～今日から漬けるを楽しむ #丁寧暮らし～

オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 孝富)では、6 月 17 日(土)に、初めてらっきょうを漬ける方を対象にした「らっきょうの漬け方教室」を、東京江東区木場の弊社ビル内スタジオで開催します。



らっきょうシーズン到来、季節を感じる体験を

旬は 4 月末～6 月で販売もピークを迎えます。日本に伝わった 9 世紀ごろには漢方の薬用として使われていたとされるらっきょう。特に生らっきょうの可食部 100g あたりの食物繊維は 20.7g と、ごぼうの約 3.6 倍にもなります(日本食品標準成分表 2020 年度版(八訂))。

健康意識が高まる中、作りおきできる副菜にもおすすめならっきょう漬ですが、若い方を中心に、漬けたことがないという声も聞かれます。

そこで、旬の時期に初めて漬ける方を対象に「らっきょうの漬け方教室」を開催します。基本をはじめ、簡単にできるコツ、漬けたらっきょうのアレンジメニューなどもご紹介。季節を感じる一品で、ひと手間かけた「#丁寧暮らし」の演出を体験いただけます。



【らっきょうの漬け方教室 開催概要】

鳥取から取り寄せた根付きらっきょうを使って、弊社の「らっきょう酢」など 2 種類の味でらっきょう漬づくりを体験。漬けたらっきょう漬を使って簡単にできるご飯ものやおかずなどのアレンジメニューのご試食も用意しています。(漬けたらっきょうはお土産)

開催日時: 2023 年 6 月 17 日(土)
 <1 回目> 11:00～13:00 <2 回目> 15:00～17:00
 会場: オタフクソース(株) オタフク東京本部ビル
 (東京都江東区木場 5 丁目 6-11)
 定員: 各回 12 名様(18 歳以上)
 参加費: 1,100 円
 募集締切: 6 月 6 日(火) ※オタフク公式 Web サイトより受付



昨年も根付きらっきょうの準備からスタート(右上)。試食するアレンジメニューは「らっきょうの豚バラ巻」(左上)ほか 2 品予定。

袋の中で漬けられる「らっきょう酢」誕生や、アレンジも多彩なレシピブック WEB 公開など

“漬ける”が身近に進化中



1955 年に、酢の調合や、塩漬けの手間を省く「らっきょう酢」を開発。以来、手軽さと味が全国で好評に。人気の理由の一つが、らっきょう漬以外にも使えること。梅・みょうがなどの野菜漬けの他、煮物、炒め物など幅広く利用されています。その特徴を生かした多彩な活用方法を紹介するレシピブックを 2022 年にリニューアルし、WEB での公開も開始。「らっきょう酢」も、2017 年には、容器の準備も不要な袋の中で漬けられる「チャック付パウチ」のタイプが登場。“漬ける”が身近になるよう、レシピや商品も利便性を高めるべく進化しています。



漬け方の Q&A などの情報、漬けたらっきょうやらっきょう酢活用レシピを掲載した一冊。店頭配布の他 WEB でも公開中

取材のお申込み・本件についてのお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵・小原
 広島県広島市西区商工センター7 丁目 4-27
 TEL: 082-553-9961 / MAIL: ota-pr@otafuku.co.jp