

お肉にのせる“だけ”で「秒でディナー」 2023 年秋冬家庭用新商品 発売のお知らせ

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)は、2023 年秋冬家庭用新商品として、Gochi On ミート お肉にのせるソース 2 種を全国で発売いたします。

Gochi On ミート お肉にのせるソース

香味野菜&粒たまねぎ

内容量：190 g 標準小売希望価格：270 円(税込)

瀬戸内レモン&粒にんにく

内容量：190 g 標準小売希望価格：270 円(税込)

手間暇かけて抽出した野菜スープ
自社工場にて生野菜(セロリ・たまねぎ・にんじん)を
煮込んだスープで濃厚な味わいを付与

10 種類の野菜・果実を 80% 使用

たまねぎ・トマト・にんじん・りんごなどの
野菜・果実をたっぷり使用しています



広島県産レモンの果皮使用
味のアクセントとなるレモンの香りと
粒にんにくの風味がやみつきに

石つば仕立てのカレー粉使用

石つばでスパイスを挽くことで口当たりの
滑らかなカレー粉となり、うま味を付与します



小学生のお子さんを持つファミリー層に調理に関する悩みを独自調査したところ、「調理時間がとれない」「レパートリーが少ない」といった声があがり、様々なソースを販売している当社だからこそ、悩みを解決できるのではないかと考え、誕生しました。家庭で使用頻度の高い鶏肉・豚肉を「焼いて、のせるだけ」で、ごちそうにワンランクアップするこの商品は、家族の笑顔と団らんを生み出す味わいとなっています。

～共通ポイント～

■料理にコクを付与する隠し味

砂糖とグルーブ会社であるお多福醸造の表面発酵法でじっくりとつくられたお酢を煮詰めた「ガストリックソース」を使用。
お酢に含まれるアミノ酸と砂糖との間で生まれる「メイラード反応」によって、独特の濃厚感とコクを生み出します。

■粒々感により、のせるだけでごちそうになるソース

素材感を活かし、ソースの見た目に変化をつけることができるよう、レモンとたまねぎの粒々感を付与。
またとろみがあることで焼いたお肉にのせやすく、ごちそう感もアップします。

「焼いて、のせる」だけの簡単 2 ステップから、キャッチコピーは「秒でディナー」を採用。

お肉と相性の良い野菜・果実を使用しているため、とんかつやハンバーグなどのお肉料理はもちろんのこと、付け合わせ野菜にも合う味わいが特徴です。どの料理にも、のせるだけで (=on) 夕食時のごち(=Gochi)そうをつることができる商品です。

香味野菜&粒たまねぎ アレンジレシピ



ハンバーグに



お肉のサラダに



焼鳥丼に

瀬戸内レモン&粒にんにく アレンジレシピ



とんかつに



餃子に



豚丼に

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

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 清水
〒733-8670 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