

10月10日は、お好み焼の日 デモンストレーション販売を実施 ～社員と社長が店頭でお好み焼を焼きます！～

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、10月10日の「お好み焼の日」の前後の週末（11月12日まで実施予定）に、北海道から沖縄まで各地の量販店様（約200店舗）の店頭をお借りしてデモンストレーション販売を実施しています。

生産やスタッフ部門など、日ごろ仕事としてお好み焼を焼いたり、お客様と接したりすることの少ない社員や、当社代表取締役社長 佐々木孝富も含めて、約250名が参加します。

お客様にお好み焼を試食していただきながら、お好み焼の魅力について語り合い、皆様のご家庭秘伝のお好み焼について、また、当社が研究を重ね続けている「おいしく焼くコツ」など、意見交換ができる機会になればと考えています。そして、ここでうかがったこと、気がついたことを、今後のお好み焼への取り組みに活かしてまいります。



●お好み焼の日とは●

鉄板やホットプレートでお好み焼を焼くときにジュージー（10・10）とおいしく音を立てることと、みんなでホットプレートを囲んで食べる様子が輪（10の0）になっているように見えることから制定しました。

◀9月30日、株式会社イズミ LECT 食品館様から当企画がスタート（左から当社社員2名とオタフクホールディングス株式会社 代表取締役社長 佐々木茂喜）

●ホットプレートで「プチおこ」をつくります

関西お好み焼を一口サイズに焼いた「プチおこ」をつくります。キーワードは「あっ！おいしいってカンタン！」。お好み焼は身近な食材、調理道具で、自由に、簡単につくれるメニューであることを改めてお伝えします。

●目印はオリジナルキャップとエプロン

お好みソースのパッケージカラーであるオレンジ色をアクセントにしたオリジナルキャップとエプロンを着けて、お好み焼を焼いています。

●事前に特訓

デモンストレーション販売を行うにあたり、社内で事前に講習会を実施し、希望者はお好み焼課の社員からレクチャーを受け、当日に臨みます。（広島のみ）

※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。

お客様からいただく声は宝もの

「人々に喜びと幸せを広めたい」。創業者は事業を始めたころから、そう考えていました。私たちはその思いを 100 年間受け継ぎ、食を通じてお客様に喜んでいただけるにはどうすべきかを考え、取り組みを続けています。

お客様とのコミュニケーションから、どのようなものを、どのようなことを求めているか学ばせていただきました。そこで気がついた多くのことは、事業におけるヒントとなり、商品誕生のきっかけにもなっています。

お好みソース（1950 年発売）

お好みソースの開発は、戦後、広島市内にできたお好み焼の屋台で店主らの話をうかがったことがきっかけでした。当時、お好み焼にはウスターソースが使われていて、ドーム状のお好み焼から鉄板に流れ落ち、こげついて辛くなってしまおうという悩みを抱えながら、店主らはそれぞれソースに工夫をしていました。「お好み焼にピッタリのソースがあったらー・・・」という声に、「オタフクにつくらせてください」と願い出て、開発に取り組みはじめました。

約 2 年をかけて完成させたお好みソース。使ってくださるお好み焼店様が次第に増え、広島市内の住宅地にもお好み焼店が見られ始めたころ、あるお店の注文の量がいつもよりも多くなっていることに気がつきます。その理由を尋ねると「お好みソースを持って帰って、家で使いたいというお客様がいる」とのこと。ご家庭でも使っていただけることを知り、1957 年、二合瓶に入れた家庭用お好みソースの発売を始めました。



▲初の家庭用お好みソース（二合瓶）

らっきょう酢（1955 年発売）

もともと酢のメーカーだった当社が「らっきょう酢」の開発を始めたころ、ご家庭でらっきょうを漬ける際には、塩漬けしたらっきょうを塩抜きし、手づくりの合わせ酢に漬ける方法が一般的でした。ところがこの塩抜きは加減が難しく、「今年はおいしくできなかった」という声を聞くことが多くありました。

そこで「毎年、だれが作っても同じ味、同じおいしさ」になる「らっきょう酢」の開発に取り組みます。3 年目の 1955 年、塩漬けせず漬けることを思い立ち、試行錯誤を重ね、「らっきょう酢」が誕生しました。塩は浸透圧が高いため、塩漬けをするとらっきょうの中のミネラル・うま味成分・糖分などの栄養分が抜け、塩抜き後にさらに抜けるので、らっきょう本来の味が薄くなっていました。そのため、塩漬けも塩抜きもしないらっきょう漬は、コクのあるおいしいものになりました。お客様の声をヒントに、難しい工程を省くにはどうすればよいか発想を変えたことが、思わぬおいしさもたらしました。



▲発売当初のらっきょう酢（一升瓶）

1 歳からのお好みソース（2009 年発売）

展示会やイベントなどでお好み焼を試食提供すると、小さなお子さまのご家族から「子どものお好み焼にはソースをかけないでほしい」、「ソースの量を少なめにしてほしい」と言われることがありました。当社は「お好みソースは色が濃いいため、味も濃いと感じられているかも」、また「香辛料や塩分が多いと思われるかも」と考え、「お子さまにも安心してかけられるソース」の開発に取り組み始めました。

そしてアレルギーをお持ちのお子さまにも、ご家族やご友人と一緒に お好み焼を食べられるように、アレルギー原料を使用せず、塩分を極力カット、香辛料をマイルドにした「1 歳からのお好みソース」が誕生しました。その後、お好み焼粉、ハンバーグソースなどにも展開し、シリーズ化しています。



Gochi On ミート お肉にのせるソース（2023 年発売）

2023 年秋冬新商品を開発するにあたり、子育て世代の方を対象に毎日の食事づくりに関する悩みなどをうかがったところ、「時間がない」「メニューがマンネリ化する」「子どもが肉を好きなのでメニューに多く登場するが、栄養バランスを考えたい」「味付けがワンパターンになりがち」という方が多いことがわかりました。

そこで「お肉を焼いてのせるだけで、ごちそうになる、ちょっといいソース」をコンセプトに開発したのが当商品です。



▲「香味野菜&粒たまねぎ」（左）と「瀬戸内レモン&粒にんにく」の 2 種類