

12月2日はデーツの日 楽しい冬のテーブルにデーツはいかが



12 月 2 日は、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)が制定したデーツの日です。

ヨーロッパの国々では、ドライフルーツのデーツをケーキやシュトーレンなどクリスマスを祝うお菓子の材料や、ワインのおつまみなどさまざまに楽しまれ、ホリデーシーズンには欠かせないものになっています。

当社では、日本でもデーツを楽しむきっかけになればと、December (12 月) の D (デー) と数字の 2 (ツー) の語呂合わせで 12 月 2 日を「デーツの日」として申請し、2020 年 4 月に一般社団法人日本記念日協会に認定されました。



デーツとは

中近東・北アフリカなどの乾燥した熱帯地域が主な産地。近年はアメリカなどでも生産されている

干し柿や黒糖に似たコクのある甘みが味の特長

食物繊維が特に豊富で、カリウムやマグネシウムなどのミネラルも含んでいる

ムスリムの方は、ラマダン月の断食中、日没後ごとの食事の前に、まずデーツを食べる習慣がある



マジョールデーツ
ほぼ実物大

樹上で乾燥するため「世界最古のドライフルーツ」、また、旧約聖書に出てくるエデンの園の「生命の樹」のモデルとも言われている

カンヌ国際映画祭の最高賞・パルムドールは、日本語では「黄金の椰子」、つまりデーツを指している



世界で活躍する一流アスリートが、試合中の栄養補給に食べている



デーツを推す、その理由は

当社がデーツと出会ったのは 1974 年。ウスターソース発祥の地であるイギリス・ウスター市のソース製造工場を視察で訪れた際のことでした。そこで、原材料としてデーツを使用していることを教わり、帰国後にデーツの研究をはじめ、コク深い甘みがあるだけでなく、食物繊維やミネラルなどの栄養素が含まれていることを知りました。

一方、当時、第一次オイルショックによりさまざまな物が高騰を続けており、当社の商品の原材料も同様でした。そして、1975 年、砂糖の代替としてお好みソースにデーツを使いはじめます。

「自然の美味しさと安全・安心を追求する」という当社の企業理念にも通じ、その後、砂糖の価格が落ち着いてからも、欠かせない原材料としてデーツを使い続けています。

約 20 年前には、「このまま原材料としてだけ使用するのはいらない」「もっと多く方にデーツをおすすめしたい」と、当社のショールームや通信販売で直接「デーツの実」の販売をはじめました。そして、2019 年 3 月からは、全国の小売店様でも販売していただいています。

商品ラインナップ



マジョールデーツ
(150g/72g)



カットデーツ
(100g)



楽しみ方いろいろ、この冬のおすすめは「デーツあんこ」

■ 買い置きできるフルーツ。特別な日も、毎日の食卓にも

デーツはドライフルーツとしてそのまま食べるのはもちろん、ひと手間加えれば、また別のおいしさを楽しめます。

マジョールデーツはクリームチーズやナッツなどの相性も良く、ワインや紅茶のおともにおすすめです。カットデーツはヨーグルトやシリアルに入れて、手軽に召し上がっていただくことができます。

オタフクの「マジョールデーツ」ご購入で
デーツくんアイスクリームスプーンプレゼント！（数量限定）

クリームチーズや
バターをすくって、
デーツにトッピング！
「デーツポート」を
楽しんで



デーツポート

■ 電子レンジで 1 分。ノンシュガー「デーツあんこ」のできあがり

近年はドライフルーツの甘みや、小豆に米麴を加え発酵させた甘み（甘酒の原理）でつくる砂糖不使用のあんこが話題となっています。

当社からは「デーツあんこ」をご紹介します。黒糖にも似たデーツの甘さがほどよく、「甘いものは食べたい。でも砂糖は控えたい」方にもおすすめ。「カットデーツ」は種を取り、細かくカットしていますので、水と塩を加えて電子レンジで加熱し、簡単に作ることができます。

＊カットデーツ 100g に、水 20cc、塩ひとつまみを耐熱容器に入れ、電子レンジ（600w）で 1 分加熱し、混ぜる



デーツの日に、「デーツ愛を語ろう♪お茶会」開催

12 月 2 日のデーツの日には、デーツを愛するデーツラバーさん 10 名にお集まりいただいておりますお茶会を催し、心ゆくまでデーツ愛を語っていただきます。また、当社のデーツ担当社員によるデーツ講座や、デーツを使用した簡単アレンジ調理体験、デーツの商品企画アイデア会議なども行う予定です。（参加者の募集は終了しています）

- 日時：12 月 2 日（土） 13 時 30 分～15 時
- 場所：広島市西区商工センター7-2-7 オタフク R&D センター



ぼくも
参加する
でーつ！

公式キャラクター デーツくん

デーツは別のステージでも活躍 ～食品ロスの活用～



当社では、お好みソースの原材料として使用するデーツ（一部）を、自社でピューレ状に加工しています。その際に残る繊維質を活用して染料にし、尾道帆布（尾道帆布株式会社／広島県尾道市）を染色してトートバッグを制作しました。帆布ならではのテクスチャーと自然の色がやさしい風合いで、使い込むほど味わいが出てきます。

- 素材：綿 100% 帆布 11 号 ■ サイズ(W×D×H)：360×140×220(mm)
- 販売価格(税込)：3,850 円 ■ 販売場所：オタフクショールーム・OKOSTA・Vege Love it！（広島）、楽天市場オタフク公式オンラインショップ、オタフク東京本部ビルショールーム

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 鍵村

〒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