

「Gochi On ミート お肉にのせるソース」を使用した多様なメニューを開発！ 社内レシピコンテストを実施

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、お多福グループ全社員を対象に、自らが考案したレシピを募集し、コンテストを行いました。参加条件は、「Gochi On ミート お肉にのせるソース 香味野菜&粒たまねぎ、瀬戸内レモン&粒にんにく」(2023年9月発売。以下、お肉にのせるソース)を使用することです。計113のレシピが集まり、社内で書類審査と実食により選考しました。当商品のキャッチフレーズである“秒でディナー”にちなみ、手軽だけど少し豪華に見えるメニューを審査基準とし、4つの受賞レシピが決まりました。当社公式WEBサイトにてレシピを公開しています。(掲載ページ：<https://www.otafuku.co.jp/recipe/>)

～受賞レシピ～



**秒でごちそう
スコップ餃子**

包丁要らず、こねず、包まず、重ねてレンジアップするだけでボリューム満点な一品に。



**秒でごちそう
ローストチキンのピザ**

ソースに焼き目をつけることで、香ばしい香りが食欲をそそる一品。クリスマスなどのイベントメニューにも。



**秒でごちそう
炊飯器でカオマンガイ**

炊飯器にセットして炊くだけで、簡単にエスニック料理が完成。



**秒でごちそう
豚とえのきのホイル焼き**

具材をホイルで包み、オーブントースターで焼いたら完成。ソースの味を最大限に活かしたメニュー。

■さまざまな部署の社員が受賞！

各レシピの受賞者は、当社商品の味を作る開発課、社内の情報システムの構築・円滑化を進めるIT推進課、社内全体の組織運営を担う総務部、展示会の企画・運営や各営業支店の実績管理など営業のサポートを行う営業企画課の社員です。自らが「お肉にのせるソース」のレシピをつくることで、自社商品に関する理解を深めました。これからももっと広くお客様に商品の良さを知っていただき、必要とされる商品になるよう取り組んでまいります。

■Gochi On ミート お肉にのせるソースとは

調理時間が取れない、マンネリになるといったお悩みから生まれたソース。「焼いて、のせる」だけの簡単2ステップで、いつもより豪華なメニューに。肉料理はもちろんのこと、付け合わせの野菜や魚料理にも合う味わいです。

～商品特長～

- 料理に濃厚感とコク感を与える隠し味

自社製造の酢と砂糖を煮詰めてつくる「ガストリックソース」を使用しています。

- 野菜・果実の素材感と粒々感により、本格的な1品が完成

肉と相性の良い野菜・果実を厳選し、原材料としています。



※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 宮崎
 〒733-8670 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