

5月7日は
コナモンの日

5月7日はコナモンの日！

コナモンにまつわる調査、楽しみ方の情報発信 Web ページオープン！

～好きなコナモンを問う「コナモン国勢調査」、写真映えにオススメな「オコアートひろば」を4月20日にオープン～

「コナモン」とは、お好み焼・たこ焼・焼そばなどの小麦粉、米粉、そば粉といったあらゆる「粉」を使った料理の総称で、5月7日は「コナ」と読む語呂合わせから、コナモンの発展を願い、日本コナモン協会により2003年に「コナモンの日」と制定されています。

オタフクソース株式会社(本社: 広島市、代表取締役社長: 佐々木 直義)は、コナモンの日にちなみ、日本全国に好きなコナモンを問う「コナモン国勢調査」と、写真映えにもオススメな「オコアートひろば」の2つの特設ページを、2018年4月20日より、当社公式 Web サイト(<http://www.otafuku.co.jp>)にてオープンします。コナモンに欠かせないソースの製造・販売メーカーとして、コナモン認知の実態を知り、食卓の輪と心の豊かさを生み出すコナモンを、より多くの方々に親しんでいただく活動につなげてまいります。併せて、コナモンの日に向けて、全国で折込チラシも展開し、コナモン認知普及を図ります。



～日本全国に問う！「2018 コナモン国勢調査」～

コナモンといっても、全国にはさまざまなご当地コナモンが存在し、その認識や好みも異なると考えられます。そこで、コナモンの日にちなみ、代表的なコナモンの中から「あなたが一番食べたい、作りたいコナモン」に投票いただく緊急調査を実施します！！また、ご投票いただいた方の中から抽選で57(コナ)名様に賞品をプレゼントします。

投票期間：2018年4月23日(月)～5月13日(日)

投票方法：「2018 コナモン国勢調査」特設ページ(<https://www.otafuku.co.jp/event/konamon2018/index.html>)内で、「お好み焼」「たこ焼」「焼そば」「チヂミ」の中から1品選んで投票(おひとり様1回まで)

※当社公式 Web サイトから閲覧できます(<https://www.otafuku.co.jp>)

豪華賞品：オタフク商品詰め合わせを、抽選で57(コナ)名様にプレゼント

※当選は、賞品の発送をもってお知らせいたします



～お好み焼をアートして楽しむ！「オコアートひろば」～

お好みソースをかけたお好み焼をキャンバスに見立て、マヨネーズや色鮮やかな野菜などを使って、お好み焼にデコレーションする「オコアート」。この度開設の「オコアートひろば」(<https://www.otafuku.co.jp/special/oko-art/index.html>)では、オコアートの基本のやり方を写真や動画で紹介するほか、色やデザインを工夫してより写真映えさせるテクニックなど、作って楽しく、食べておいしく、注目度アップも期待できるお好み焼の新しい楽しみ方を提案します。

5月以降、親子で楽しめるオコアート教室開催予定！日程などの詳細は、決定次第、オタフクソース公式 Web サイト(<http://www.otafuku.co.jp>)にて、随時情報を配信していきます。



＼オコアート部も同時スタート！みんなの「#オコアート」募集中！／

SNS 映え間違いなしなおコアート作品を、Instagram オコアート部アカウントとオコアートひろばで紹介します。また、自慢のおコアートを応募された方の中から毎月抽選で10名様に、賞品をプレゼント！詳細は、オコアート部のアカウントで紹介します。

▷オコアート部アカウント：<https://www.instagram.com/oko.art>

～オタフクソース、公式 Web サイトリニューアルのお知らせ～



レスポンスデザインで、タブレット端末やスマートフォンなど、あらゆるデバイスからのスムーズな閲覧が可能に。

オタフクソース公式 Web サイト
☞ <http://www.otafuku.co.jp>

ご利用される皆様に、より見えやすく、よりわかりやすく情報をお伝えすることを目指し、2018年4月2日に公式 Web サイトをリニューアルしました。

オタフクソースのタイムリーな情報のほか、お好み焼の雑学やここだけの小話などを社員が日々投稿する「お多福 NOTE」、お好み焼教室、焼き方アドバイスなどお好み焼を知る・楽しむ・体験するための充実した情報など、これまで以上にお楽しみいただけるサイトとなりました。今後も、わかりやすい情報発信を目指し、内容の充実を図ってまいります。



プレゼントパブリシティをご希望の方は、下記担当までご連絡ください。
手軽に楽しめるお好み焼の材料セットなど、内容や数量を相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144





今日からあなたもコナモン通! ? — 知られざる、コナモンの雑学 —

データで見る! 日本全国コナモン事情

● お好み焼き好きは何県?

「平成 28 年経済センサス-活動調査」によると、日本全国におけるお好み焼・たこ焼・焼そば店の総数は 12,864 件で、県別のトップ 3 は、1 位大阪(2,115 件)、2 位兵庫(1,551 件)、3 位広島(1,375 件)とコナモン文化の盛んな地域が上位を占めています。また、広島の店舗数はコンビニエンスストア(飲食料店を中心とするものに限る)の 930 件よりも多く、人口 1 万人当たりの店舗数で見ると 4.8 件と 2 位に大きな差をつけ第 1 位(図 1)! 広島には、お好み焼き好きが集まっているとも考えられます。

(図 1)

順位	都道府県	店舗数(件)
1位	広島県	4.8
2位	兵庫県	2.7
3位	大阪府	2.4
4位	徳島県	2.3
5位	高知県	2.3

※人口は 1 万人未満を四捨五入。店舗数は小数点第一位未満を四捨五入して算出(図 3 も同様)。

● ソース好きはコナモン好き?

都道府県庁所在市別の 1 世帯当たりの年間ソース支出金額の順位を見ると、コナモンに欠かせないソースの支出額上位地域は、人口 1 万人当たりのお好み焼・たこ焼・焼そば店の店舗数が多い地域と似ている(図 2、図 3)傾向にあることがわかります。人口当たりのコナモン店舗数の割合が高い地域では、家庭でコナモンが食卓に並ぶ機会も、コナモンに欠かせないソース味に親しみがある人も多いのかもしれません。

(図 2)

順位	市	支出金額(円)
1位	岡山市	1,286
2位	広島市	1,210
3位	徳島市	1,030
4位	神戸市	966
5位	高松市	955
6位	奈良市	929
7位	松山市	905
8位	山口市	895
9位	大阪市	868
10位	大津市	834

(図 3)

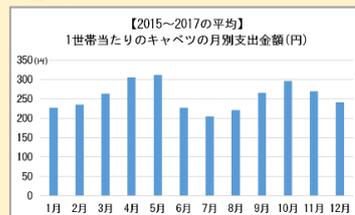
順位	都道府県	店舗数(件)
1位	広島県	4.8
2位	兵庫県	2.7
3位	大阪府	2.4
4位	徳島県	2.3
5位	高知県	2.3
6位	愛媛県	1.8
7位	和歌山県	1.8
8位	岡山県	1.7
9位	京都府	1.7
10位	香川県	1.5

※二人以上の世帯

● 5 月はお好み焼が食べたくなる?

5 月 7 日「コナモンの日」が制定されている 5 月は、お好み焼の食卓への出現頻度(※TI 値)が、過去 3 年間(2015~2017 年)の平均で最も高い月となっています(図 4)。また、キャベツの支出金額も過去 3 年間で最も高いのが 5 月(図 5)。(図 5)

お好み焼に欠かせないキャベツの出荷が増える春、GWで家族や仲間と食卓を囲む機会も増え、お好み焼をメニューに選ぶ人が増えるとも推測できそうです。



※二人以上の世帯

(図 4)

月	TI 値
1月	4.73
2月	5.00
3月	5.17
4月	4.63
5月	5.36
6月	4.77
7月	4.56
8月	4.61
9月	4.68
10月	4.43
11月	4.51
12月	4.39

(※)TI 値とは、1000 食卓当たりのメニュー(or 材料 or 商品)の出現数を表す値。



**プレゼントパブリシティをご希望の方は、下記担当までご連絡ください。
手軽に楽しめるお好み焼の材料セットなど、内容や数量を相談させていただきます。**

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目 4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144





日本だけではない！バラエティ豊かな世界のコナモンたち

韓国のチヂミをはじめとして、世界中には小麦粉や米粉を使った「コナモン」がたくさんあります。その中でも、生地に具を混ぜる、のせる、あるいは包んで食べる日本のお好み焼に似た料理をご紹介します。

パジョン(韓国)



チヂミは韓国風お好み焼の総称で、その中でも人気を誇るのが食材にエビや牛肉、貝類、ねぎを使用したパジョン。酢で溶いた韓国の唐辛子味噌、酢じょうゆを付けて食べる。ねぎを「パ」、平たく伸ばして焼いたものを「ジョン」と呼ぶ。



ホイコット(タイ)

タイではパッタイと並ぶ人気料理。米粉の生地に牡蠣と溶き卵を加えて焼くタイのお好み焼。「ホイ」は「牡蠣」のことで、ホタテなどを使うことも。生地が薄くサクサクとした米粉の軽い歯触りが特徴で、チリソースをつけて食べるのが一般的。

ムルタバ(アラブ首長国連邦)



四隅をたたんで焼くアラブ風のお好み焼。サラダ油を少し入れた生地を鉄板に流し込み、にんにく、玉ねぎ、牛ひき肉をクミンシードとカレー粉で炒めて生地の上のにせ四隅を折る。カレーソースをつけて食べることも。



バインセオ(ベトナム)

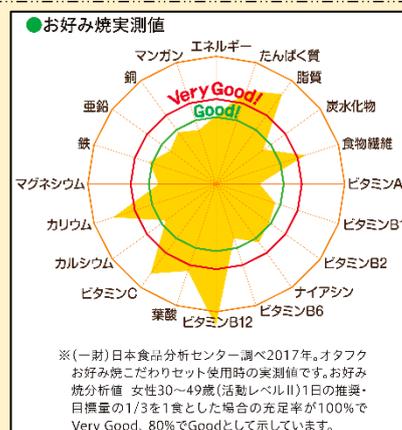
生地には、ターメリック、卵黄、うるち米の粉、ココナツミルクを水でゆるく溶いたものを使用し、エビや豚肉、もやしなどを入れる。魚類を塩で漬け込み発酵させるソース「ニョクナム」が、味を引き立てる。

参考文献：一般財団法人お好み焼アカデミー『広島お好み焼 完全マスター本 ～お好み焼を知る7つの章～』



ひと工夫で栄養プラス！お好み焼の人気トッピングと栄養

お好み焼の大きな魅力のひとつは、その名の通り具材やトッピングを「お好み」でアレンジできること。キャベツ、豚肉、ねぎ、たまごなど基本のレシピでも多様な食材の栄養が摂れるお好み焼ですが(右図)、さらに具材やトッピングを工夫すれば、摂りたい栄養もアレンジできるオリジナルな1枚に仕上がります♪ここでは、人気のトッピング5種の栄養をご紹介します！



お好み焼は、1枚でいろいろな食材の栄養が摂れる「ヘルシーバランス・ワンプレート」！

イカ

栄養：タンパク質、ビタミンB12
期待できる効果：ダイエット
目安量：30～50g



トマト

栄養：リコピン、ビタミンC
期待できる効果：美肌、かぜ予防
目安量：30～50g



大葉

栄養：βカロテン
期待できる効果：かぜ予防、抗酸化
目安量：10～20g



キムチ

栄養：食物繊維
期待できる効果：腸内環境を整える
目安量：10～20g



チーズ

栄養：カルシウム、ビタミンD
期待できる効果：骨を丈夫に保つ
目安量：10～20g

参考文献：オタフクソース(株)『お好み焼はヘルシーバランス・ワンプレート』



まだまだある！コナモンにまつわる記念日

5月7日「コナモンの日」以外にも、実はコナモンにまつわる記念日があります。

▶6月10日「てっぱん団らんの日」

2005年6月10日に食育基本法が成立したことに基づき、お好み焼といった「てっぱんメニュー」で、食卓(ホットプレート)を囲む団らんと推奨し、そこでのコミュニケーションが食育に寄与するという想いから制定。

▶10月10日「お好み焼の日」

お好み焼を鉄板やホットプレートで焼くときに「ジュージュウ(10・10)」とおいしそうな音を立てること、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の部分)になって見えることから制定。

※その他、めんの日(11月11日)、小ねぎ記念日(11月23日)などコナモンの材料にまつわる記念日もあります。



プレゼントパブリシティをご希望の方は、下記担当までご連絡ください。
手軽に楽しめるお好み焼の材料セットなど、内容や数量を相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144

