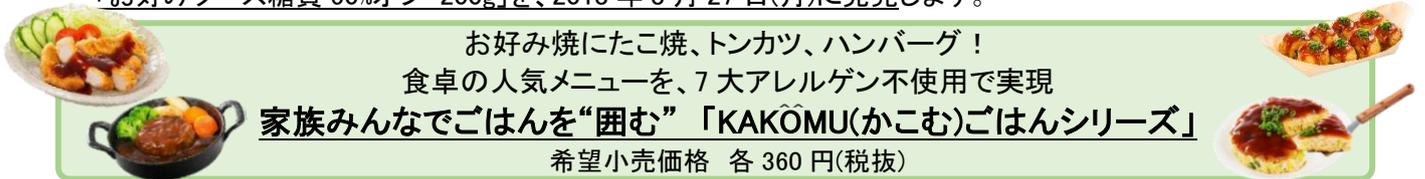


一人ひとりのアレルギーや健康を気遣い、皆でひとつの食卓を「囲む」幸せを
2018年秋冬新商品発売のお知らせ

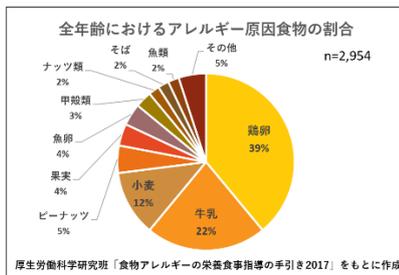
オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役社長:佐々木直義)は、食物アレルギーを持つ方やご家族・ご自身の健康を気遣う方々が同じメニュー・食卓を囲み、その団らんが心の健康と幸せに繋がれることを目指し、7大アレルギー(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)不使用の「KAKÔMU(かこむ)ごはんシリーズ」3品と、「お好みソース糖質 50%オフ 200g」を、2018年8月27日(月)に発売します。



お好み焼にたこ焼、トンカツ、ハンバーグ！
 食卓の人気メニューを、7大アレルギー不使用で実現
家族みんなでごはんを“囲む”「KAKÔMU(かこむ)ごはんシリーズ」
 希望小売価格 各 360円(税抜)

◆7大アレルギー不使用の「1歳からのシリーズ」発売から10年

当社では、食を通じて健康や団らんに寄与するという使命のもと、離乳食を終えたお子様やアレルギーを持つ方にも安心してお召し上がりいただけるよう、2008年に7大アレルギー不使用のソースや粉などの「1歳からのシリーズ」を発売。その後10年間、商品を使用したメニュー開発にも積極的に取り組んでまいりました。



◆アレルギー罹患率(全年齢)の7割は、卵・乳・小麦アレルギー

日本国内の全年齢における食物アレルギー罹患率のうち、その7割は卵・乳・小麦のいずれかにアレルギーを持っています(左図)。これらは家庭料理で多く使用される食材であり、アレルギーの方がいらっしゃるご家庭で全員が同じ食材でつくる同じメニューを食べるのは難しいのが現状です。

この度の「KAKÔMU ごはんシリーズ」3品(お好み焼・たこ焼の素、トンカツの素、煮込みハンバーグの素)は、「1歳からのシリーズ」開発の経験をもとに、「皆と同じメニューを食べられない」、「同じタイミングで調理できず時間がかかる」、「アレルギー不使用だと味付けが薄い」など、アレルギー罹患者が感じる疎外感やご家族の負担・不満といったお悩みを解決すべく開発に着手。皆でおいしく楽しく、満足できるメニューを「囲む」ことをコンセプトに、2015年末の企画から開発期間2年半で発売に至った商品です。このシリーズが、アレルギーを罹患していない方には想像できないような悩み、調理の苦勞・手間を抱えている方々に少しでも寄り添い、また1人でも多くの方々の笑顔に繋がれることを願い、今後も様々なニーズに対応できる商品・メニュー開発に取り組んでまいります。

「KAKÔMU」ロゴに込めた想い

「にっこり笑った目」を「O(オー)」のフォント上に入れることで、家族と笑顔で食卓を囲めるように、という想いを表現しました。

<8月27日公開特設ページ>

▼KAKOMU ごはんシリーズ

<https://www.otafuku.co.jp/product/product/kakomu/>

▼お多福グループ7大アレルギー不使用シリーズ

https://www.otafuku.co.jp/product/otafuku_allergy/

あじわいやさしい特製ソース付
お好み焼・たこ焼の素

■セット内容(2人前)

ミックス粉(米粉) 110g×1袋

特製ソース 50g×2袋

■準備するもの

お好み焼: キャベツ、豚バラ肉、青ねぎ

たこ焼: タコ、青ねぎ

■特長

米粉の出汁感をアップすることで卵を使用せずコナモン独特のコクや香ばしさを再現。加える水量を変えることで、お好み焼(2枚)もしくはたこ焼(16個)が作れる。



KAKÔMUごはん
**卵・乳・小麦を
 使わないでつくれる!**

フルーティーな特製ソース付
トンカツの素

■セット内容(4人前)

特製ソース 25g×4袋

衣の素(大豆) 50g×1袋

■準備するもの

豚肉(トンカツ用の肉)

■特長

小麦粉の代わりに加熱した大豆をすりつぶしてフレーク状にしたものを使用。そのままお肉につけて低温で揚げるだけで、トンカツが作れる。



デミ風ソースの
煮込みハンバーグの素

■セット内容(4人前)

デミ風ソースの素 120g×1袋

ハンバーグの素 60g×1袋

■準備するもの

合びき肉

■特長

野菜や果実にジャガイモ粉末、マッシュルーム、隠し味の味噌を入れてデミグラスソースのコクを再現した調味液。混ぜて焼くだけの簡単調理で本格的な味わいに。



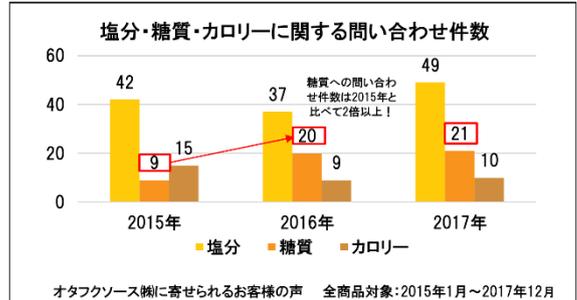
糖質オフでも、食事をおいしく楽しみたい方に！
トマトのうま味を効かせたしっかり味「お好みソース糖質 50%オフ 200g」

希望小売価格 270 円(税抜)

◆**塩分に次いで注目される糖質**

当社では、近年高まりつつある健康志向や減塩・カロリーオフ商品への注目と、「健康を気にしつつもおいしさも我慢したくない」というお客様の声から、2017年8月31日に、おいしさそのままに塩分50%オフした「お好みソース塩分50%オフ」を発売しました。

今回発売の「お好みソース糖質50%オフ」は、当社に寄せられるお客様からのお問合せの中でも、塩分の次に多い「糖質」に着目しました(右図)。ダイエットだけでなく、健康維持や病気予防など糖質を気にされる理由は様々であり、実際の糖尿病患者を対象に実施したグループインタビューでは、「食事制限があってもおいしく楽しみたい」「料理を作ってくれる家族の負担を減らしたい」といったお声もいただきました。今回の新商品は、そのようなお困りごとを抱える方々の日々の食事が楽しく、また満足できるものになることを目指し、野菜と果実の中でもトマトのうま味を効かせることで、糖質50%オフ(当社お好みソース比)でもしっかりと味わいに仕上げることができました。



この度の「お好みソース糖質50%オフ」や「お好みソース塩分50%オフ」のようなお好みソースシリーズを通じて、健康を気遣う方々にも食事の楽しみをご提案できるよう、今後も取り組んでまいります。



お好みソース糖質 50%オフ 200g

- 内容量 200g / 希望小売価格 270 円(税抜)
- 特長 お好みソースの糖質の主となる砂糖を減らし、トマト・たまねぎのうま味を効かせることで、糖質50%オフ(当社お好みソース比)でも、満足できるしっかりと味わいに。糖質制限で不足しがちな食物繊維を補うため、ソース40g(大さじ3)あたり7.0gを配合。

おすすめレシピ

糖質量 17.1g!

◆粉大さじ1のヘルシーお好み焼◆

<材料(1人分)>

キャベツ(約5mmのみじん切り)	100g
木綿豆腐	150g
青ねぎ(小口切り)	5g
卵	1個
豚バラ肉	3枚
小麦粉	大さじ1
お好みソース糖質50%オフ	40g
サラダ油	適量
青のり	適量

<作り方>

- ①豆腐は紙タオルに包んで重しをのせ、15分しっかり水切りをする。
- ②ボウルに、卵、豆腐を入れてよく混ぜ、キャベツ、青ねぎを入れる。
- ③②の全体に小麦粉をふりかけスプーンで混ぜる。
- ④熱したフライパンにサラダ油をひき、③を2つに分けて広げ、中火で3分焼く。
- ⑤豚バラ肉をのせひっくり返してフタをし、2分焼く。
- ⑥再度ひっくり返して1分焼き、ソースと青のりをかけて出来上がり。



健康を気遣う方にもこちらもおススメ!

国産大麦のお好み焼粉

食物繊維が小麦粉の4倍(※)の「国産大麦」を使用したお好み焼粉。小麦粉の代わりに国産大麦のお好み焼粉を使用することで、食物繊維をプラスすることができ、お好み焼をよりヘルシーに楽しめる。
 200g/300 円(税抜)

※日本食品標準成分表(2015年版)(文部科学省)より



お好みソース塩分50%オフ 300g/275 円(税抜)

野菜と果実を増やし、香辛料をオリジナルブレンドすることで、「おいしさそのまま」に塩分50%オフ(当社お好みソース比)を実現。減塩から国民の健康を促進する、特定非営利活動法人日本高血圧学会(JSH)の活動への共感から、食事で健康を気遣われる方にもおいしくお好み焼を召し上がっていただきたいとの思いを込めて開発した商品です。2018年5月に、減塩化の推進に優れた成果を挙げた製品を表彰する「第4回 JSH 減塩食品アワード」にて、ウスターソース類初の金賞を受賞しました。

プレゼントパブリシティや本件に関する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 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