

今までにない、2 つのソースの楽しみ方を提案

## オタフクソースが「oh!!sauce」を阪急うめだ本店にオープン

いつでもどこでも食べられるハンバーガー感覚のお好み焼「お好みソース饅頭」 & お好み焼に、様々な料理においしさをプラスするこだわりのお好みソースを販売

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木直義)は、今までにないソースの楽しみ方の提案として、新開発したソースを中心に閉じ込めたいつでもどこでも食べられるお好み焼「お好みソース饅頭」と、こだわりのお好みソースを販売するテイクアウト専門店「oh!!sauce(オー!!ソース)」を、大阪府大阪市の阪急うめだ本店の地下 1 階食品売場に 2018 年 12 月 5 日(水)にオープンします。

### コンセプトは、もっと手軽に、もっと楽しく、ソースを楽しんでもらおう！

弊社は 1952 年のお好み焼専用ソース「お好みソース」開発以来、お好み焼の研究に取り組んできました。阪急うめだ本店とコラボレーションした同店舗では、「もっと手軽に、もっと楽しく、ソースを楽しんでもらおう！」というコンセプトのもと、ソースを最大限に楽しめるメニューの一つであるお好み焼を、いつでもどこでも食べられるハンバーガー感覚のお好み焼として進化させた「お好みソース饅頭」を販売します。直径約 7cm のお好みソース饅頭の中心に、新開発した固形ソースを閉じ込めることで、片手で「～しながら」手軽に食べられるお好み焼を実現しました。ひと口食べると中からソースがあふれ出すお好みソース饅頭は、ランチに、おやつに、手土産に、食卓で食べることがほとんどだったこれまでとは違い、幅広いシーンで食していただけるお好み焼です。

併せて、コナモン文化が根付いている関西エリアの家庭でも、個性豊かなお好みソースでこれまでとは違うお好み焼を味わい、また様々な料理に活用いただき、ソースの新たな「おいしさ」や「楽しさ」を感じていただこうと「oh!!こだわりお好みソース」を開発しました。

oh!!  
sauce

店名には、ソースの楽しみ方を提案する店舗として、おいしさはもちろん「oh!!」という“驚き”や“楽しさ”をお届けしたいという思いを込めています

### コナモンの本場・関西から新たなソースの楽しみ方を提案

弊社は、1922 年に広島市で酒・醬油類の卸小売業「佐々木商店」として創業した後、1950 年にウスターソースの製造販売を開始しました。直接味をみてもらえる屋台や飲食店を訪問する中で出会った「サラサラのウスターソースは鉄板に流れ落ちる」というお好み焼店店主の声。そこからお好み焼に合うソースの開発を目指し、試行錯誤の末 1952 年、お好み焼専用のソース「お好みソース」が誕生します。

お好み焼との出会い以来、たくさんの野菜がとれて栄養バランスがよく、さまざまな食材で作れ、鉄板を囲んでのコミュニケーションや団らんを生むお好み焼の魅力を広めるため、多様なソースの開発をはじめ、おいしいお好み焼の作り方・素材などの研究、お好み焼教室やお好み焼店開業研修の実施など、お好み焼の普及活動に、日本中、そして世界で取り組んできました。

コナモンの本場である関西に出店する同店舗でも、これまで培ってきた弊社のノウハウを生かして、今までにない 2 つのソースの楽しみ方を提案し、ソースで新たなシーンを創造してまいります。

#### 店舗概要

店 舗 名：oh!!sauce (オー!!ソース)

所 在 地：大阪府大阪市北区角田町 8-7

阪急うめだ本店地下 1 階食品売場

営業時間：阪急うめだ本店のウェブサイトでご確認ください

<https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/index.html/>

メ ニ ュー：お好みソース饅頭 (6 種類)、

oh!!こだわりお好みソース (3 種類)



※イメージ

## 【商品特長】

とろ〜りソースが主役、片手で食べられる

### 「お好みソース饅頭」

かつおと昆布のだしがきいた生地に、キャベツをたっぷり混ぜた「お好みソース饅頭」の最大の特徴は、ひと口食べると中からあふれ出すソース。主な原材料として野菜や果実を使用する「オタフクお好みソース」をベースに新開発した固形ソースは、素材を生かし酸味や塩分を抑えたまろやかな味わいで、バリエーション豊富なお好みソース饅頭と好相性です。

食べると中から  
とろ〜りソースがあふれ出す  
お好みソース饅頭



### 「お好みソース饅頭」ラインアップ

【そば】

【うどん】

【カレーうどん】

【激辛そば】



【ほうれん草&ベーコン】

【トマト&キャベツ】

●**そば** (1個 220円/直径約7cm) ※全て税込価格、サイズは目安  
広島お好み焼をイメージし、しっかり焼き上げたそばがアクセントの定番の味。

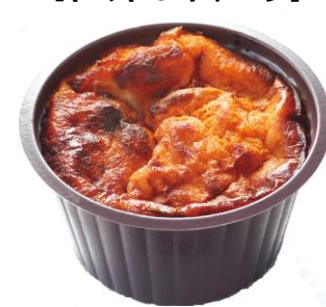
●**うどん** (1個 220円/直径約7cm)  
広島お好み焼で女性に人気のうどん。食べやすい細麺のうどん、もちもち食感が楽しめる。

●**カレーうどん** (1個 240円/直径約7cm)  
うどんにオタフクソースの人気商品「呉海自カレーソース」をからめ、魚粉だしもきかせたカレー味。

●**激辛そば** (1個 240円/直径約7cm)  
ハバネロ麵を使用し、中には刻んだハラペーニョを入れ、クセになる辛さと旨さを追求。

●**ほうれん草&ベーコン** (1個 220円/直径約7cm)  
卵でとじたほうれん草に、相性の良いベーコンを組み合わせ、お好み焼と絶妙な味わいに。

●**トマト&キャベツ** (1個 270円/直径約8cm)  
トマトとキャベツをムース状にし、チーズとソースがからむふわふわとろりなスプーンで食べるお好み焼。



### 厳選素材を掛け合わせた

### 「oh!!こだわりお好みソース」

「オタフクお好みソース」を象徴する原材料「デーツ」や関西の味には欠かせない「だし」など、こだわりの原材料を使用したソースは、お好み焼を中心に様々な料理と相性抜群。新たな「おいしさ」や「楽しさ」をプラスします。

●**デーツ&牡蠣エキス** (1本 540円/230g) ※全て税込価格  
デーツと牡蠣エキスの風味がマッチ。香り高い石臼挽き黒こしょうがアクセントに。

●**焼あご&焼しいたけ** (1本 540円/230g)  
焼いて旨みを凝縮したあご(飛び魚)としいたけの2つの奥深い味わいが融合。

●**赤ワイン&トリュフ** (1本 640円/225g)  
削りたてトリュフの芳醇な香りとコクのある赤ワインが決め手のソース。

