

「有機」「ノンフライ」「乾燥」3つの試みで、調理の選択肢を提案 2019年春夏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:佐々木直義)は、健康や食嗜好、ご家庭での調理のお悩みに配慮した春夏新商品「有機お好みソース」、「だしとうまみのサクサク天かす」、「お好み焼にこれひとつり」、「乾燥紅しょうが」を3月1日に発売します。

①「有機お好みソース」

ソース業界初「有機 JAS 認証マーク+日本ベジタリアン協会推奨のヴィーガン(※)マーク」両方を取得。

②「だしとうまみのサクサク天かす」「お好み焼にこれひとつり」

天かす業界初「ノンフライ」でヘルシーなサクサク天かすを、自社製造で実現。

③「乾燥紅しょうが」

保存がききふりかけ感覚でも楽しめる、個別パックの乾燥紅しょうがを調理の彩りに。

(※)動物に苦みを与えることへの嫌悪から、動物の肉(鳥肉・魚肉・その他の魚介類)と卵・乳製品を食べず、また動物製品(皮製品・シルク・ウール・羊毛油・ゼラチンなど)を身につけたりしない人たち(NPO 日本ベジタリアン協会 WEB サイト <http://www.jpvs.org/> より)

有機 JAS 認証+動物性由来原料、化学調味料、アルコール不使用のこだわり

「有機お好みソース」 容量 200g/希望小売価格 440 円(税抜)



近年、国内の有機・無添加市場は食品全体・調味料カテゴリともに右肩上がり伸長しており(左図)、健康や環境を気遣う生活者の方々にとって注目すべき市場であることが伺えます。

この度の「有機お好みソース」は、こうした現状や近年のインバウンド需要を受け、「環境保護」「健康維持」といった有機食品とベジタリアンの共通した嗜好に着目。宗教など様々な食制限を持つ方にも対応できるよう、動物性由来原料、化学調味料、アルコール原料を不使用としました。このことにより同商品は、ソース業界初の「有機JAS認証マーク+日本ベジタリアン協会推奨のヴィーガンマーク」の両方を取得。

6種類の有機野菜、有機果実をふんだんに使い、有機黒糖でコクとうま味を効かせた味わいで、日本を訪れる外国の方はもちろん、様々な形で食にこだわりをもつ世界中の方々にも、安心して広島のおいしさをお届けできる商品です。

◆パッケージデザイン4つの工夫◆



有機 JAS 認証マーク

水、食塩を除く使用原材料のうち 95% を有機原料で構成していることを証明



日本ベジタリアン協会推奨マーク

ヴィーガン(純菜食)に対応していることを証明



フードピクトを採用

使用していない食材を世界中の方が認識できるように表示した絵文字



日英表記で分かりやすく

海外の方にも安心して手に取っていただけるよう、商品名や説明を日英で表記。

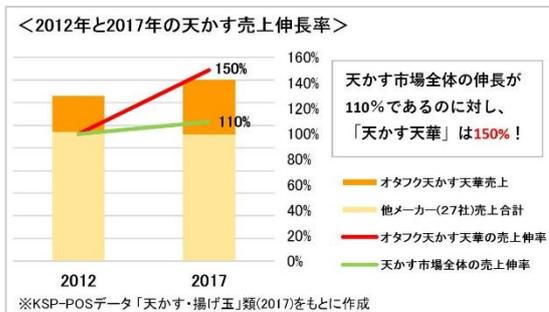
プレゼントパブリシティや本件に関するお問い合わせはこちら

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

サクサク食感がたまらない！業界初の「ノンフライ」でヘルシートッピングのおいしさ広がる
「だしとうまみのサクサク天かす」 容量 50g/希望小売価格 180 円(税抜)
「お好み焼にこれひとつり」 容量 10g/希望小売価格 150 円(税抜)

天ぶらを揚げる際にできる副産物である「天かす」は、お好み焼やたこ焼、その他料理に油のコクや風味を与える役割を果たしてくれる名脇役です。お多福グループのお好みフーズ株式会社(本社：広島市西区、代表取締役：佐々木栄史)では、するめ100%のいか粉をブレンドし、砕いたいか天を入れたうまみたっぷりの「特製いか天入り天かす天華」を1991年より販売。同商品は、2012～2017年の5年間で売上150%伸長(右図)しており、天かす市場を牽引する商品として、またオタフクブランド全商品の中で売上第3位(2019年1月現在、容量120g)を誇るヒット商品として成長をつづけています。



◆**だしとうまみのサクサク天かす**

天かすは、先に述べたように様々な料理に使用できる汎用性がある一方、その油分を気にされ、使用を控える方もいらっしゃいます。今回の新商品「だしとうまみのサクサク天かす」は、天かす市場を牽引する当社だからこそできる提案でお客様のお悩みを解決すべく、エクストルーダー(※)を使用した天かす史上初の「ノンフライ」製法で、魚節粉末やいか粉のだしとうまみを活かしたサクサク食感の「天かす」を実現。油分を気にされる方にも気軽にご使用いただくことができ、「混ぜる」「かける」などの簡単な工夫で「だしのうまみ」が料理の幅を広げてくれる商品です。

(※)熱と圧力により小麦粉や大麦粉などのミックス粉原料を膨化(パフ化)させる機械。



100g あたり、カルシウム 290 mg、食物繊維 9.3g 配合

- 天かす業界初のノンフライ製法で、カロリー50%、脂質80%カット(当社天かす天華比)を実現
- かつお・さば・いわしの3種の魚節粉末といか粉をブレンドすることで、だしのうまみたっぷりに
- 「混ぜる」「かける」の簡単な工夫で、お好み焼はもちろん、サラダやおむすび、卵かけご飯など様々な料理に食感とうまみをプラス

◆**お好み焼にこれひとつり**

また、「お好み焼にこれひとつり」は、同じくノンフライ製法のサクサク天かすと、お好み焼店で使われている「かつお節」「削り粉」「すじ青のり」を混ぜたふりかけタイプの商品。お好み焼や焼そば、たこ焼など、これひとつりでお店と同じ本格的なトッピングを味わうことができます。

- お好み焼の香りを引き立てる、かつお節、魚節粉末、陸上養殖すじ青のりの自然の香りと、天かすのサクサク食感のハーモニー
- お好み焼店様へのアンケートで、味や香り、食感を含め 93%がお店で使用してみたいと評価(2018年調査実施、n=84)。



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

こだわりセットで好評の乾燥紅しょうがを個包装に！チャック付だから、好きな時に好きなだけ使える
「乾燥紅しょうが」容量 10g/希望小売価格 200 円(税抜)



チップ状・乾燥タイプのため、汁気を切る、細かく刻むなどの手間が省ける

保存に便利なチャック付袋で、好きな量を好きなだけ、気軽に使うことができる

赤大根由来の天然色素使用で、料理に安全安心な彩りを

紅しょうがは、関西お好み焼やたこ焼などコナモンとの相性が良い食材の1つですが、利用されるお客様の間では「一度開封すると保存がきかない」「汁が飛び散る」「もっと手軽に使いたい」といったお困り事もありました。当社では、本格的なたこ焼をご家庭で簡単に作れる商品「たこ焼こだわりセット 4 人前」に「乾燥紅しょうが」を封入しており、その使い勝手の良さが評判であったことから、この度、個包装の「乾燥紅しょうが」を発売。酢漬けた「紅しょうが」を乾燥させてチップ状にしているため、チャック付で開封後の保存がきく使い勝手の良さはもちろん、少量でも充分に風味を感じる事が出来ます。メニューに混ぜ込んでも、一緒に炒めても、ふりかけ感覚でも使っていただける商品です。

【使用量の目安】 ※あくまで目安ですので、お好みでご利用いただけます
＜関西お好み焼 1 枚分＞ 混ぜ込みの場合…2～3g、振りかける場合…1～2g
＜焼そば 1 人前＞ 1～2g ＜たこ焼 4 人前(32 個分)＞ 1g

期間限定
キャンペーン

Instagram/Twitter 投稿でオタフク商品が当たる！

3月1日(金)～4月21日(日)で「#春は焼きそば」画像投稿キャンペーンを実施

1年のうち、行楽シーズンと春休みが重なる3～4月に食卓登場頻度(TI 値※)が最も高くなる焼そば(図右)。そこで当社では、「オタフク商品詰め合わせ」が当たる「#春は焼きそば」画像投稿キャンペーンを期間限定で実施します。

また、2月中旬より、桜をちりばめ春を感じさせる「春パッケージ 焼そばソース」も期間限定で販売中。キャンペーンとともに、春の店頭・食卓を盛り上げます。

3月1日公開！キャンペーン特設ページはこちら▶<https://www.otafuku.co.jp/event/haruhayakisoba/>



出典：(株)ライフスケープマーケティング「食MAP」(2017年)
(※)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

【「#春は焼きそば」画像投稿キャンペーン概要】

InstagramもしくはTwitterで、「#春は焼きそば」「#オタフクソース」「#桜」の3つのハッシュタグとともに焼そばの写真を投稿した人の中から、抽選で15名様に、「オタフク商品詰め合わせ」をプレゼント。賞品発送をもって当選発表とします。

【実施期間】2019年3月1日(金)～2019年4月21日(日)

【プレゼント】オタフク商品詰め合わせ ※詳細は特設ページをご覧ください



桜舞うパッケージで、春を感じる「春パッケージ 焼そばソース」

容量/希望小売価格
500g/360 円(税抜)
300g/240 円(税抜)

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