

揚げ物にかけても染み込みにくい、照りつや続く業務用ソース 惣菜現場に向け提案 新商品「フライ用ソース業務用」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、量販店などの惣菜バックヤード向けの新商品として、揚げ物にかけても染み込みにくく、出来立ての見た目を保つ照りつやが特長の「フライ用ソース業務用」を4月15日(月)に発売します。



【商品名】フライ用ソース業務用

【内容量】500g

【発売日】2019年4月15日

【希望小売価格】390円(税抜)

※家庭用の販売はありません

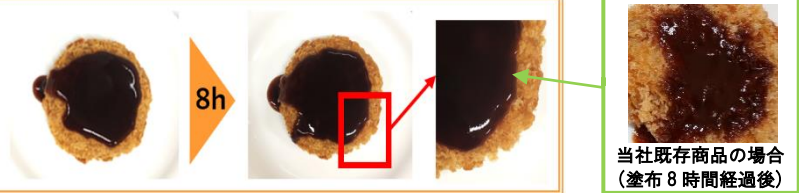
～商品特長～

- 野菜・果実を全重量の50%以上使用しフルーティに
- 自家挽香辛料配合のウスターソースを使用した酸味とスパイス感のある味わいで、揚げ物をさっぱり食べられる
- 揚げ物にかけて時間が経っても染み込みにくく、照りを持続する“とろみ”を独自配合で実現
- ワンハンドで使いやすいフクボトル(※1)容器使用
- とんかつ弁当、カツサンドなど、色々な揚げ物惣菜に使える

(※1)ガスバリア性が高い「エパール」という樹脂に着目し、容器メーカーと当社の共同で開発した容器の名称。「お好みソース」などの家庭用ソース製品に使用しています。

たれ落ち・浸み込みテスト

メンチカツにフライ用ソース業務用を塗布して、8時間経過観察。
8時間たっても、照りつやがあり、出来立ての見た目が継続しました。



当社既存商品の場合
(塗布8時間経過後)

時間が経ってもおいしそうなお見栄を維持することは、惣菜に求められるポイントの一つです。今回発売の「フライ用ソース業務用」は、揚げ物など、ソースをかけて時間が経つと染み込み見栄えに影響してしまう課題に着目。そこで、独自の配合でとろみを工夫し、揚げ物にかけた後8時間経っても染み込みにくく、照りつやがあるソースを開発しました。いつでも出来立てのような仕上がりの揚げ物惣菜づくりにお役立ていただけます。また、フクボトル使用のため、忙しい惣菜現場でディスペンサーに詰め替える手間もなく、片手で簡単に扱えます。自家挽香辛料配合のウスターソースを使用した、スパイス感と酸味の効いたさっぱりとした味わいで、いろいろな揚げ物にあわせて使えるソースです。

近年、少子高齢化や女性の社会進出などにより中食への需要は高まっており、国内スーパーマーケットの惣菜市場規模は3兆円を超え伸び続けています(一般社団法人日本惣菜協会「2018年版 惣菜白書—ダイジェスト版—」より)。一方で、惣菜現場の人手不足は深刻化しており、当社では、そうした時代の変化に対応すべく、現場でのレシピやオペレーション指導を含めたスーパーの惣菜提案にも注力。簡単調理で見栄えが良く、また時間が経ってもおいしいなど、作る側と買う側の両方のニーズに合った商品・メニューの開発に取り組んでまいります。

社員自ら実践し学ぶことで、惣菜現場のニーズに合った幅広い提案スキルを強化 ～スーパー惣菜研修～

当社では、揚げ物など幅広いメニューを扱うスーパー惣菜における基礎知識と惣菜調理の基本を学び、実習を通じてバックヤードで多様なメニューの応援・提案ができる人材の育成を目指し、業務用営業担当者向けに年4回の研修を2011年より実施しています。

受講者からは、「同じ調味料でも使い方によって違うメニューになることを実感。研修で学んだ知識・技術を活かし、トレンドや季節感を取り入れた提案をしていきたい」との声も。今後もお客様の満足度向上に寄与できるよう取り組んでまいります。



▲昨年11月の研修の様子

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