

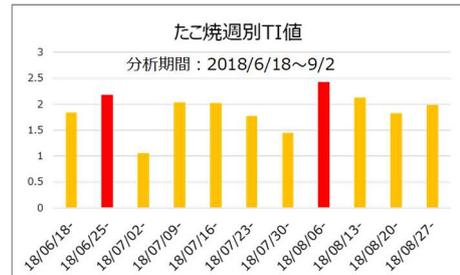


＼オタフク「たこ焼ソース」は誕生 55 周年／
7月2日の「半夏生」や8月8日の「たこの日」には「たこ」食べよ！
 ～人気動画クリエイターとのタイアップや SNS キャンペーンなどを実施～



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、たこ焼の TI 値(※1)が高まり、またたこを食べる習慣がある「半夏生(※2)」や「たこの日(8月8日)」にあわせて、人気動画クリエイターとのタイアップや Twitter で豪華賞品が当たるキャンペーン、特設ページの公開など、大人も子供も楽しめる「GOGO! たこ焼」企画を実施します。

1964年に業務用商品として発売した「たこ焼ソース」は、今年で誕生 55 周年を迎えました。その記念と感謝の気持ちを込めた今回の「GOGO! たこ焼」企画では、家族や友人とワイワイつくりことができ、また具材のアレンジも楽しめる人気のコナモンであるたこ焼を様々な取り組みを通じて盛り上げることで、団らんと食機会のさらなる創造を目指してまいります。



(株)ライフスケープマーケティング「食MAP」(2018年)をもとに作成

(※1) 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。

(※2) 農作業の基準として利用されることが多い「雑節」の一つ。田植えを終える目安とされ、特に関西地方では「たこ」を食べる習慣が根付いている。

<参考> 『年中行事の研究』(桜楓社)、『大阪食文化大全』(西日本出版社)、『二十四節気と七十二候の季節手帖』(成美堂出版)

■「たこ焼ソース」は、お客様の声から生まれたメニュー専用ソース

「たこ焼ソース」は、戦前より屋台食として親しまれていた「たこ焼」を提供する店主の「お好み焼にお好みソースがあるように、たこ焼にも専用ソースが欲しい」という声から1964年に生まれた商品。たこ焼からたれ落ちないようにとろみをつけ、またよりおいしく見えるよう色つやを工夫した、酸味の少ないまろやかなソースです。



▲1964年発売のたこ焼ソース

1985年には、たこ焼器の普及から家庭用サイズの商品も発売。その後も、家庭で簡単においしいたこ焼が作れる「たこ焼こだわりセット(1999年発売)」や、本場関西の味を目指した「だしと醤油のたこ焼ソース(2001年発売)」などの商品を展開。お客様のお悩み解決のために開発した「たこ焼ソース」をはじめとするたこ焼関連商品は、屋台から全国の家庭へと広まり、現在に至るまで愛され続けています。



▲現在のたこ焼ソース(300g)
(希望小売価格:税抜240円)

■「たこ焼ソース」誕生 55 周年記念「GOGO! たこ焼」企画実施

①大人気動画クリエイターとのタイアップ動画を YouTube で公開

大人気動画クリエイター「ボンボン TV」の3人が、たこ焼器がなくても楽しめる“見た目スイーツ風たこ焼”に挑戦! 家庭でも簡単につくれる、親子で楽しめるメニューを紹介します。



▶動画はこちら: <https://www.otafuku.co.jp/product/sp/takoyaki/> (6月28日公開)

②豪華賞品が当たるキャンペーンを実施 期間:2019年7月2日~8月8日

Twitterで、「Amazonギフト券100円分(※)(1,000名様)、もしくは「たこ焼こだわりセット」(55名様)が当たるキャンペーンを実施。はずれた方にもダブルチャンス! 通常のたこ焼(約4cm)の25倍の大きさ・直径100cmの「ぶちでか! たこ焼クッション」を1名様にプレゼントします。

【応募方法】オタフク公式 Twitter をフォロー→キャンペーン投稿をリツイート→その場で抽選結果発表

▶詳しくはこちら: <https://www.otafuku.co.jp/event/takoyaki/> (6月28日公開)

(※)本キャンペーンは【オタフクソース株式会社】による提供です。本キャンペーンについてのお問い合わせは Amazon ではお受けしておりません。オタフクソース(株)キャンペーン事務局(0120-31-0529 ※オタフクソースお客様相談室)までお願いいたします。また、Amazon、Amazon.co.jp およびそれらのロゴは Amazon.com, Inc. またはその関連会社の商標です。

プレゼントパブリシティなど、本件についての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 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp

～カラフルなたこ焼から、卵焼き器でつくる四角いたこ焼、スイーツ風のたこ焼まで～
この時期に食べたい！みんなでわいわい楽しめる SNS 映えたこ焼レシピを紹介

＼今年のイチ押しメニュー／
コナモン界のパティシエが生んだ「たこプリン」

見た目はプリン、味はたこ焼の新感覚な「たこプリン。」電子レンジで簡単につくれるので、親子での調理も楽しめます。



＼あっさりと味わいたい方に／
＜だしと醤油のたこ焼ソース 300g＞
関西の味を追求し、かつおだしと醤油をきかせた、さらさらあっさりなたこ焼ソース。
(希望小売価格：税抜 240 円)

＼こちらを使用／
たこ焼こだわりセット 4 人前▶
香ばしい醤油風味の「たこ焼ミックス粉」、いか風味豊かな「天かす天華」、豊かな香りの国内産「青のり」、味のアクセント「紅しょうが」がセットになった商品。
(希望小売価格：税抜 271 円)



＜材料＞ ※4 人分
・たこ焼こだわりセット 4 人前 …1 袋
・たまご …2 個
・水 …510cc
・たこ(約 1 cm 角にカット) …160g
・青ねぎ(小口切り) …2 本
・サラダ油 …適量
・たこ焼ソース
または、だしと醤油のたこ焼ソース …適量

＜作り方＞ ※1 人分
①ボウルに水とたこ焼ミックス粉を入れてよく混ぜ、たまごを加えてさらに混ぜ、生地を作る。
②丸形の電子レンジ対応容器(※フタ付・直径 10～15 cm 程度)に薄くサラダ油を塗り、天かす天華、紅しょうが、青ねぎ、たこの順に入れ、①の 1/4 を入れる。
③軽くフタを開けた状態で電子レンジ(500W)で 5 分加熱。
④お皿の上に容器をひっくり返して中身をお皿にうつし、たこ焼ソース、青のりをかけて出来上がり！

＼卵焼き器でいつでもたこ焼／
たこ焼の“視覚”マジック「カクたこ」



＜材料＞ ※4 人分
・たこプリンと同じものを用意
＜作り方＞ ※1 人分
①ボウルに水とたこ焼ミックス粉を入れてよく混ぜ、卵を加えてさらに混ぜ、生地を作る。
②卵焼き器にサラダ油を入れ中火で熱して、①の 1/4 を流し込む。
③天かす天華、紅しょうが、青ねぎを入れる。たこは手前半分に入れる。
④1 分半焼き、生地の周りが固まってきたら、フライ返しで奥から手前へ、半分に折り返す。
⑤1 分焼いて、もう 1 回ひっくり返す。
⑥2 分半焼いて表面がきつね色にこんがり焼けたらお皿に盛り付け、たこ焼ソースと青のりをかけて出来上がり！

＼あなたは何色が好き？／
SNS 映えるカラフルなたこ焼「いろたこ」



＜材料＞ ※4 人分
・たこプリンと同じものを用意
※色付けには、青のり・抹茶(緑)、明太子・シソ(赤)、カレー粉(黄)、黒ごま・イカ墨(黒)など好きなものを用意
＜作り方＞
①ボウルに水とたこ焼ミックス粉を入れてよく混ぜ、生地を作る。
②作りたい色ごとに、別のボウルで生地に色素材を混ぜ込む。
③ホットプレート(約 200 度まで)をあたためてサラダ油をひき、各穴の半分まで生地を流し込み、たこ、青ねぎ、天かす天華、紅しょうがを入れて、生地が軽くあふれるまで入れる。
④約 1 分半焼き、あふれた生地を切りながらひっくり返す。
⑤くるくる回しながら、表面をきつね色になったら、たこ焼ソースと青のりをかけて出来上がり！

プレゼントパブリシティなど、本件についての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 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp