OTAFUKU

NEWS RELEASE

2019 年 9 月 2 日

健康を意識した新たな“オフ商品”や、“日本のだし”へのこだわり、“世界のコナモン”への挑戦など、いつもの食卓に新たな価値を提案

2019 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、健康を気遣う方や毎日の料理にお悩みの方に、簡単調理で食卓に新たな価値をお届けする新商品「焼そばソース塩分 30%オフ(当社焼そばソース比)」「だしあんかけ」「タコスセット」「バインセオセット」を 9 月 2 日に発売します。

①「焼そばソース塩分 30%オフ」
野菜・果実の増量と、オリジナルブレンドの香辛料で、 おいしく焼そば 1 食 1g の減塩を実現。

②「だしあんかけ」
こだわりの「だし」をきかせ、「とろみ」のついたあんかけのたれ。からめるだけの簡単調理で、本格的な和風あんかけ料理をつくることができる。

③「タコスセット」「バインセオセット」
外国のコナモン料理を家庭で楽しめる、粉と調味料がセットになった「世界のコナモンシリーズ」。第 1 弾は、様々な食材アレンジで幅が広がる、メキシコ料理「タコス」と、ベトナム料理「バインセオ」。

おいしさを一番に、焼そば 1 食 1g の減塩

「焼そばソース塩分 30%オフ」 内容量:200g／希望小売価格:220 円(税抜)

日本人の 1 日の食塩摂取量は、厚生労働省が推奨する目標量を大きく上回っており(右図)、「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」策定検討会では、国民の健康を一番に考えた方針として、目標量をさらに 0.5g 下げる方針が打ち出されました。商品への要望はもちろん、使用商品の食塩相当量など栄養成分についての当社へのお問い合わせもあり、生活者の方々の減塩意識の高まりも見受けられます。

日本人の余分食塩相当量

	食塩相当量(g)/1日			余分食塩相当量
性別	目標量	摂取量	余分量	(g)/1食
男性	8.0	10.8	2.8	0.9
女性	7.0	9.1	2.1	0.7

厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2015年版)」「平成29年 国民健康・栄養調査結果の概要」 より作成

「焼そばソース塩分 30%オフ」は、2017 年 9 月発売の「お好みソース塩分 50%オフ」がお客様から好評価をいただいていることを受け、手軽で食卓出現頻度の高い焼そばに着目した商品。塩分オフでも当社の焼そばソースの特長である「濃厚なおいしさ」や「炒めた時の香り」を感じられるよう、野菜と果実の増量でうま味とコクを加え、オリジナルブレンドの香辛料で香りや塩味を引き立てることで、焼そば 1 食 1g の減塩を実現しました(当社焼そばソース 50g 使用時比)。おいしく健康を気遣いたい方の、1 食あたりの余分食塩相当量の減塩を手助けする商品です。

※同商品は、「お好みソース塩分 50%オフ」同様、高血圧学会「減塩食品リスト」への掲載を申請中(10 月掲載予定)。

◆「オフ」だからこそ、おいしく。商品ラインアップ◆

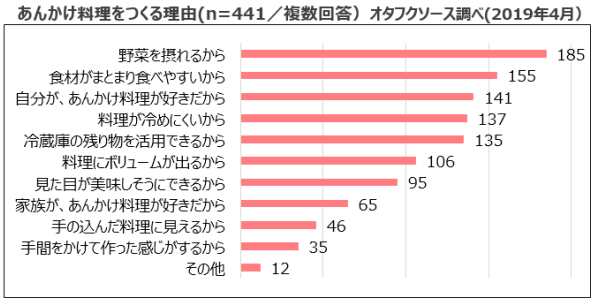
商品名:お好みソース塩分 50%オフ
内容量:300g
希望小売価格:275 円(税抜)
野菜・果実増量で、塩分 50%オフでもおいしさそのままを実現。「第 4 回 JSH 減塩食品アワード」にて金賞を受賞。

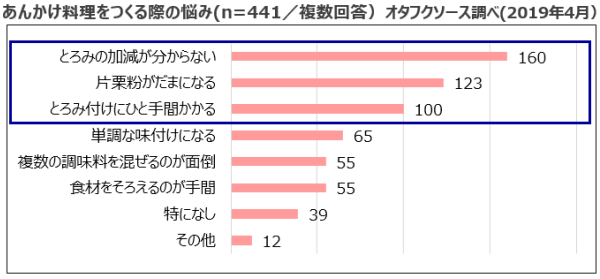
商品名:お好みソース糖質 50%オフ
内容量:200g
希望小売価格:270 円(税抜)
トマト・たまねぎのうま味を効かせることで糖質オフでもしっかり味に仕上げた商品。糖質制限で不足しがちな食物繊維も配合。

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

「とろみ」つきで、からめるだけで本格和風あんかけ料理ができる
旬の野菜のおいしさを引き立てる、上品な「だし」の味わい
「だしあんかけ」 内容量 350g／希望小売価格 360 円(税抜)

旬の野菜など様々な食材を使用して、ボリュームたっぷりに調理できる「あんかけ料理」。食材をまとめ、また料理を温かいまま保ってくれるため、これからの時期にぴったりなメニューの一つであり、野菜料理などマンネリ化しがちな食材の有効活用も期待できます。





2019 年 4 月実施の自社アンケートでは、「あんかけ料理」は「野菜を摂れるメニュー」として認識されている一方、とろみの加減や味付けが難しく手間がかかるといったお声も多くあることが分かりました（右図)。そういった調理のお悩みを解決し、手軽に旬の野菜を取り入れられる「あんかけ料理」を献立の一品に取り入れていただきたい、との思いから開発した今回の新商品「だしあんかけ」は、「だし」をきかせ、「とろみ」のついたあんかけのたれ。枕崎産の本枯節を自社で丁寧にだし取りし、さらに昆布だし、さばぶしだし、むろぶしだし、そうだかつおだしを加えることで、「だし」のうま味に厚みを出した上品な味わいに仕上げています。とろみづけ・だし取りの手間なく、からめるだけの簡単調理で、野菜料理のレパートリーを増やし、毎日の食卓を少し豊かにしてくれる商品です。

旬の野菜を焼いて、からめるだけ。魚や豆腐、和風オムライスなどのあんかけ料理にも。
「わさび」や「ゆず」などの薬味をプラスするなど、様々なアレンジでお楽しみいただけます。

※詳しいレシピはこちら▸https://www.otafuku.co.jp/recipe/

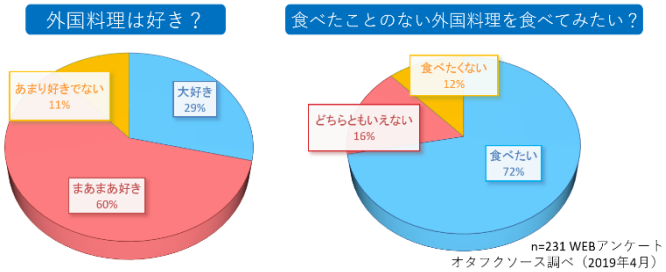
◆ひと手間省いて、本格和食 和のもてなしシリーズ◆

商品名：煮物だし 内容量：300ml 希望小売価格：360 円(税抜) 丁寧に釜で取った一番だし。かつおと昆布のうま味。肉じゃが、煮魚など和食の味付けがこれ一本で決ります。	商品名：照り焼きたれ 内容量：350g 希望小売価格：360 円(税抜) 熟成本みりんと水あめを使い、照りつやの良い仕上がりに。釜で取った昆布だしが素材の味を引き立てます。	商品名：海鮮丼たれ 内容量：300ml 希望小売価格：360 円(税抜) 丁寧に釜で取った一番だし。熟成本みりんの甘味が素材の味を引き立てます。

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

家庭で手軽に、異国のコナモン体験を“世界のコナモンシリーズ”
「タコスセット」 8 枚分／希望小売価格　350 円(税抜)
「バインセオセット」 4 枚分／希望小売価格　300 円(税抜)

近年、観光や労働などの目的で様々な文化背景をもつ外国の方が日本を訪れており、それに伴い、日本食への需要はもちろん、日本国内での、外国料理への関心も高まっています。実際に、2019 年 4 月に実施した自社アンケート(右図)では、「外国料理が好きな方」は約 9 割、「食べたことのない外国料理を食べてみたい」方も約 7 割いることが判明しています。



この度発売の「世界のコナモンシリーズ」は、世界中にある様々なコナモン料理を日本のご家庭でも楽しんでいただきたいとの思いから、初めて作る方でも簡単に調理できるよう「粉」と「調味料」をセットにした商品。より多くの方に楽しんでいただけるよう、異国料理特有の辛さや香辛料は控えめにしています。

シリーズ第 1 弾は、スポーツを通じた広島とのつながりが深いメキシコと、近年、訪日数が急増しているベトナムに焦点を当てた「タコスセット」と「バインセオセット」の 2 品。今後も様々なコナモン料理を通じて、団らんとコミュニケーションの和を生む食シーンの提案に取り組んでいきます。

特設ページはこちら▸https://www.otafuku.co.jp/product/sp/sekai-no-konamon/

◆甘辛いサルサと具材のアレンジを楽しめる　タコスセット　8 枚分◆

「タコス」はメキシコを代表する料理のひとつで、こねて薄く伸ばして焼いたトルティーヤ(生地)に様々な具材をのせて、サルサ(ソース)をかけて食べられています。「タコスセット」のタコス粉は、とうもろこし粉末を使った特製のミックス粉で、広島お好み焼同様、粉を水で溶きお玉でフライパン等に広げる方法で調理が可能。ご家庭でも簡単にトルティーヤを焼くことができ、チーズ、パイナップル、鶏肉などの様々な具材でオリジナルなタコスづくりも楽しめます。

作り方動画など
詳しくはこちら▸

セット内容　8枚分

タコス粉・・・・・120g
味付用ソース・・・60g
サルサ・・・・・25g×2

材料　8枚分

水・・・・・・・・・・・160cc
合い挽き肉・・・・・・・100g
トマト・・・120g(約1/2個)
玉ねぎ・・・・60g(約1/4個)
サラダ油・・・・・・・適宜

作り方

水を入れたボウルにタコス粉を入れよく混ぜる。
油を薄く引き、生地の両面を焼く。
火が通るまで肉を炒め、味付け用ソースとからめる。
トルティーヤに好きな具材をのせ、サルサをかけて完成。

◆レモンの香りと魚醤のうま味が食欲をそそる　バインセオセット　4 枚分◆

「バインセオ」はベトナム南部の家庭料理で、米粉とココナッツミルクがベースの生地をパリパリに焼き上げ、具材を挟み、葉物野菜で包んでたれにつけて食べられています。「バインセオセット」は、ターメリックで生地をきれいな黄色に仕上げ、ココナッツパウダーで独特の香りを楽しめる商品。にんじん、パクチー、大葉などの野菜に良く合い、付け合わせにおすすめです。

作り方動画など
詳しくはこちら▸

セット内容　4枚分

バインセオ粉・・・100g
シーズニング粉・・・5g
魚醤たれ　・・・30g×2

材料　4枚分

水・・・・・・・・・250cc
もやし・・・・200g(1袋)
豚肉・・・・・・・・160g
むきえび・・・・・・・80g
グリーンリーフ・・・適宜
サラダ油・・・・・大さじ8

作り方

水を入れたボウルに、バインセオ粉とシーズニング粉を加え良く混ぜる。
油を薄く引き、豚肉、えび、もやしを炒め、お皿に取り出す。
生地をパリッとするまで焼き、具材をのせる。
生地を半分に折り、野菜を盛りつけて完成。魚醤たれをつけて食べる。

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