

# Borderless Happiness

## 小さな幸せを、地球の幸せに。

美味しいを囲むこと。  
それが、オタフクソースの目指す「幸せのかたち」です。  
食の周りに人が集う団らんのひととき、  
そこには、楽しさ、優しさ、心地よさが自然に生まれます。  
生活の様式も価値観も大きく変わっていく社会の中で、  
それでも変わらない「小さな幸せのありがたさ」。  
人と人の心の垣根を越えて、その先にある元気と笑顔を生み出していくために。  
お好み焼という「BORDERLESS FOOD(ボーダレスフード)」を通じて  
結ばれる人々の輪がenergyとなって、  
世界中に大きく広がっていく未来に貢献していきます。

## 「お多福」に込める願い。

「お多福」には「多くの人に福を広める」という意味が込められています。  
いつも笑顔を絶やさない「細い目」、謙虚な姿勢「低い鼻」、  
ひかえめで無駄口を言わない「小さな口」、聞く耳を持つ「大きな耳」、  
心身ともに健康「ふくよかな頬」、聡明で賢い「広い額」は心の美しさを表しています。  
基本味は「甘酢塩苦旨」からなるもの。  
人生の甘いも、辛いも、酸いも、苦いも知り尽くした方に  
永く愛されることを願い、当社では永年「お多福」をブランドとしています。

# Otafukuグループ コミュニケーションブック2024

Company that designs smiles



0101T24105000142





## Otafukuグループ企業理念

### 使命観 Mission

食を通じて「健康と豊かさと和」をもたらし、  
笑顔あふれる社会に寄与します

### 私たちの誓い Value

- お客様への誓い  
お客様の笑顔と感動のために、英知を結集します
- 社員への誓い  
社員が活き活きとはたらくために、環境整備と人財育成を推進します
- お取引先への誓い  
良きパートナーとして、共に新たな価値を創造します
- 地域社会への誓い  
地域に根差し、本業を通じて社会に貢献します
- 地球環境への誓い  
地球環境を愛しみ、自然と調和した活動を行います

### 私たちの行動指針 Action

1. 共に学び、創造と革新に挑戦します
2. 変化を楽しみ、スピードをもって実行します
3. お互いを尊重し、自由闊達な社風を築きます
4. 心を研ぎ、法令と企業倫理を遵守します
5. 志を抱き、情熱、勇気、責任感をもって何事にも取り組みます

### ものづくりの心

一滴一滴に性根を込めて、  
自然の美味しさと安全・安心を追求します

### 社員心得

ものごとはすべて善意に解釈し、  
感謝の心で明るく前向きに積極的に行動します

### 安碑銘



本社工場および社屋の玄関にある、  
創業者・佐々木清一の言葉を刻んだ碑です。  
「真の道を悟り 深くざんげし合い 世界平和を心から祈りましょう」  
自分自身も戦争で傷つき、多くのものを失いながら  
「権利ばかりを主張せず、相手を思いやり、ゆるし合う。  
皆が仲良く、平和な世界であることがもっとも大切だ」と  
考えていました。その思いを私たちも守り続けます。

## オープンマインドをベースに 美味しさを追求し、 食の力で人々の幸せに 貢献します。

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。  
このたび2024年10月より、オタフクホールディングス株式会社  
代表取締役社長に就任しました佐々木 直義です。  
誠に微力ですがOtafukuグループの発展に力を尽くしてまいります。

創業から100年余り、  
Otafukuグループは食の力で笑顔と幸せを届けるため  
オタフクならではの美味しさを追究し、世界中に広める活動を続けてきました。  
2024-25年度は、前年度のグループテーマ  
「新結合2.0 ワーク・ライフ・シナジー」を踏襲しながら、  
さらなる成長に向けてグループが目指す姿を示すべく  
「新結合3.0 オープンマインド」という新たなテーマを掲げました。

オープンマインドとは、「心が広く、頭が柔らかく、開放的で偏見がない」  
ことを意味する言葉であり、その根底にあるのは「ダイバーシティ(多様性)」、  
「エクイティ(公平性)」、「インクルージョン(包括性)」という3つの概念です。  
これらは私たちが大切にしてきた考え方であり、企業理念にも通じています。  
また、私自身が1980年代半ばに海外事業をゼロから立ち上げ、  
育てた経験から学び、実感したオープンマインドの  
大切さを伝えたいという願いも込めました。

社員一人ひとりが考えていることをオープンにすると同時に、  
他者の考えもオープンに取り込んでいくことで  
新しい知識やスキルを獲得できます。  
社内だけでなく社外に対してもオープンに、  
さまざまな人や組織と結合していく。  
それは、中期経営計画でもある  
共感と連携の実践にほかなりません。

美味しさにこだわり、お客様からのご支持によって築いた  
Otafukuブランドの価値は、  
今後の成長における最大の経営資源です。  
オープンマインドにより、  
組織を革新して事業のイノベーションを推進する。  
私たちの新たな一歩にご期待ください。

オタフクホールディングス株式会社  
代表取締役社長

佐々木 直義



# 国内外で 「食の未来を共創」し、 食を通じた幸せ感を 広めていきます。

Otafukuグループは2030年へのビジョン  
「笑顔デザインする会社に」を掲げ、新たなステージへと歩みを進めています。  
そのマイルストーンとなるのが、2024-2028年度にわたる第5次中期経営計画です。  
今回のコミュニケーションブックの巻頭企画は、  
オタフクソース株式会社代表取締役社長 佐々木 孝富に、  
中期経営計画の方針と目指す未来の姿、  
それを実現するための施策について話を聞きました。



オタフクソース株式会社  
代表取締役社長  
佐々木 孝富

## Otafukuグループ第5次中期経営計画の 概要についてお話をください。

創業100周年という節目と社会情勢を鑑みて、第4次中期経営計画は「原点回帰と進化」をテーマとしました。社員一人ひとりが改めて企業理念に立ち返るとともに、持続的な成長を目指して事業基盤を整え、更なる進化に挑む準備が整いました。

第5次中期経営計画は、「食の未来を共創」をテーマに掲げました。社内外と連携しながらイノベーションの創出を目指し、4つの基本方針により展開していきます。

### 第5次中期経営計画

「食の未来を共創」  
～共感・連携・イノベーション～

#### 4つの基本方針

- I. 社員が更に活躍できる環境整備
- II. 成長の継続、収益性の向上
- III. 新たな市場開拓、新たな商品・事業強化
- IV. 環境への配慮

## グループの成長に重要なのは どんなことでしょうか。

社員とともに成長し続けることです。組織は、一人ひとりの行動とその力の連携により成長します。年次や役職に関係なくお互いがフラットに認め合い、思いやることで、共通の目標をもち、会社と社員は共に成長すると考えています。

社員が自分自身の思いを実現できるかどうかにも重要です。仕事をやり切る責任を持ち、最大の成果を出す、その成長意欲を後押しできるような環境の整備を進めます。自主自律を考え、行動につなげることでできるCDP(キャリア・デベロップメント・プログラム)の確立や、多様な働き方による支援を通じて、社員一人ひとりが活躍できる風土を醸成します。

AIも積極的に活用します。ビッグデータの解析に

基づいたマーケティング。その分析によるデータは、現在も活用している需要予測に絡め生産計画を含むSCM(サプライチェーンマネジメント)の精度をより高めます。そのほか、デザインなどのクリエイティブな分野や人事部門などでも、AIの力を借りて生産性や業務効率の向上を実現すれば、社員は「人にしかできない」仕事に集中でき、新たな価値を創造するチャンスが増えると期待しています。

そして、やはりお多福の心、つまり思いやりの心をもつことです。お客様やお取引先様をはじめとするステークホルダーを敬い、尊重する姿勢を、私たちは創業時から大切にしています。相手が抱える課題を我が事として捉えて、自分には何ができるかを考える。解決のために社内外の協力を得ながら自らの責任で判断・行動する。それはまさしく共感と連携の実践であり、成長するためのイノベーションを起こす源泉になるでしょう。

## 今後の事業活動で重視していることを お話をください。

海外と国内、既存と新規、家庭用と業務用などの事業構造において、相互を活かしながら、バランス良く連携し、発展させることです。

海外事業は成長のドライバーですが、国内事業におけるOtafukuブランドとお好み焼をはじめとする鉄板粉ものの認知と価値の向上が海外市場開拓の原動力になっています。日本を訪れる外国人観光客





の方々に鉄板粉ものの美味しさや楽しさを伝える取り組みを、さまざまな関係部門が横ぐしで行っていることは、国内事業と海外事業の連携の一環です。

また、強みであるお好み焼、たこ焼、焼そばという鉄板粉ものに注力し、強化しながら、新たな市場の開拓、新たな商品・事業の開発にも重点的に取り組みます。変化する事業環境に対してアクセルを踏み続けなければ、更なる成長は実現できません。すでにいくつかのテーマに基づく研究を進めています。また、新設した共創本部が中心となって、社内外と連携し、技術の活用と新しい切り口による事業創造にも果敢に挑んでいきます。

**既存事業においては、どのようなことに挑戦していくのかお聞かせください。**

これまで積み重ねてきた知見をもとに、鉄板粉もの

をはじめとする食と美味しさをさらに追求し、お客様に付加価値をご提供します。

Bto Bのお客様に向けて業務用製品を提供するODM(Original Design Manufacturing)はその一つです。外食産業などのプロのお客様が望まれることを実現し、ただ具現化するだけでなく、私たちならではの付加価値をご提供します。その過程では、研究、学習、設備の改善などが必要になることもあります。さまざまな選択肢から手段と方法を得て、実現できるまで誠意と熱意をもって挑戦を続けます。学び得た知見は、家庭用商品の開発や生活者の方へ向けたさまざまな食のご提案に活かします。お客様に喜んでいただけるだけでなく、プロからいただくサジェスションにより相手の望むことを深く理解して実現する私たちの力にもなるのです。

また、Otafukuグループのコアであるお好み焼は、これからも更なる美味しさを追求し、魅力を再発見して、食べる機会とつくるきっかけをご提案



していきます。

**最後に、Otafukuグループが事業を通じて社会にできることについてお話しください。**

食品メーカーとしての安全・安心や環境負荷の削減、人権尊重をはじめとするSDGsへの取り組みは、企業市民としてすべきことをする。これは創業から一貫した理念のもと実践しています。

私たちの願いは、鉄板粉ものをはじめとする食文化を国内外に広め、その美味しさや楽しさを伝えることにより、毎日の食事が豊かなものになることです。少子高齢化や共働きなどにより個食が増え、時短調理などタイパが重視される風潮の中でも「美味しいものを食べて気持ちが温くなる」という食がもつ力を守っていくことです。

全てのステークホルダーの方々と食を通じた幸せを分かち合えるよう、「食の未来を共創」に向かって歩み続けていきます。



笑顔を守るしごと

# WORK TO PROTECT SMILES

## 食の安全・安心

創業以来、受け継いできた  
ものづくりの精神のもとに  
安全・安心を追求し、  
誰もが美味しさを楽しめる製品を  
食卓にお届けしています。

## 信頼に応えるための努力と AIの活用が商品開発を支える

お好み焼店などの飲食店様や食品メーカー様から受託するオーダーメイド商品の開発が、ノウハウの蓄積とアイデアの創出につながっています。

2023年6月、当社がもつ製品や試作品のレシピをデータにしてAIに学習させ、サンプルに近いレシピを検索するシステム「AIRS(エアーズ)」を導入しました。データの集約・一元化、定量的・客観的な分析による味の標準化を可能にするだけでなく、試作時間の短縮による効率化も期待できます。

## 原料の調達から製造現場まで 厳しい基準が確かな安心を生む

「お客様に不利益なものは一滴たりとも売ってはならない」という創業からの精神こそがものづくりの原点。自然の美味しさはもちろん、安全・安心を食卓に届けるために原料の調達から工場の製造プロセス、品質管理、配送に至るサプライチェーン全体を厳しい自社基準に基づいて管理しています。



## 世界各地の生産地を視察して 原料の安全と品質向上を追求

優れた品質の製品を食卓に届けるため、原料の調達にも独自の基準を設けています。その基準に基づいてデーツやトマトなど、ソースの原料を生産する世界各地の「畑」を訪ねて製造工程や衛生面、周辺環境への影響などについて厳しく確認します。ただ視察するだけでなく、オーナーや生産者と直接コミュニケーションをとることにより信頼関係を深めて目標を共有し、さらなる品質の向上につなげるように努めています。

## 工程を見直し、アイデアを創出 みんなが笑顔になれる改善を

生産、品質管理、受注、物流など、ときには部署の垣根を越えてサークルをつくり、改善活動を行っています。活動の目的をMSD(みんなでスマイル大作戦)活動という名称とし、年に一度、発表の場を設けて互いの意識を高めています。品質管理のみならず、エネルギー削減や重筋作業の改善などにも視野を広げ、日々の業務で感じる疑問や課題を一つずつ洗い出し、分析、検証、実行するPDCAサイクルを何度も重ねます。より良い環境でつくる安全・安心な商品により、多くの方が笑顔になることを目指します。

## 品質と生産性の向上を目指し 充填ラインを新設

2023年10月、主力商品であるお好みソース(500g)などの充填ラインを新設しました。生産能力はこれまで使用していたラインから約30%向上しました。



安心して食を楽しめる世界を  
実現するために

## アレルギーがあっても みんなで食卓を囲む楽しさを味わってほしい

特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)不使用の商品は、食物アレルギーをもつ方が、みんなで一緒に食事をする楽しさを味わっていただけるように開発しました。

また、「みんなで食事を美味しく楽しめる社会の実現」を目的として食品メーカー6社が協同する「プロジェクトA」に参加し、食物アレルギーの情報発信や啓発活動に取り組んでいます。

## 塩分が気になる方にも 変わらない美味しさをお届けする

「お好みソース塩分50%オフ」は、美味しさと減塩を両立した商品です。「お好みソース」の特長である「甘み」をしっかりと感じられる、変わらない味わいです。ソースの使用量をコントロールしやすい「細口キャップ」を採用しています。



## 食の多様性に対応し 日本の食文化を広めていく

「お好みソース野菜と果実」は、野菜・果実を全体量の75%使用し、特定原材料8品目、動物性由来原料、アルコール不使用で、食物アレルギーのある方、ベジタリアンやビーガン、宗教上の制限がある方など、あらゆるお客さまに美味しくお好み焼を楽しんでいただける商品です。

また、OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.ではハラール認証を取得し、現地の味覚に合わせたお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどを製造・販売・輸出しています。

地球にやさしいしごと

# WORK TO EARTH FRIENDLY

## 環境保全

「孫子三代先のことを考えて行動せよ」  
という創業者の言葉は、  
次世代に引き継ぐ者の使命を説いたもの。  
その意志を継承し、  
未来の自然環境を考えた  
取り組みを進めています。

## 適切な物流ネットワークにより 輸送におけるCO<sub>2</sub>排出量を削減

北海道・埼玉・神奈川・愛知・大阪・広島・福岡の全国7カ所に物流倉庫を設け、適宜見直しを行って最適な物流ネットワークを構築し、輸送におけるCO<sub>2</sub>排出量の削減や輸送品質の向上を目指しています。また、倉庫内作業の安全性と効率性の向上に努め、環境に配慮するとともに、物流パートナー様の配送負担の軽減に注力しています。さらに、自然災害の発生時にも物流機能を維持すべく、常に緊急対処要項とマニュアルをアップデートし、BCPへの対応を強化しています。



## 環境に優しいホワイト物流により 持続可能な社会に貢献

国土交通省が推奨する「ホワイト物流」推進運動に賛同し、物流の安定的な確保と効率向上、地球環境保護に取り組んでいます。さらに、産業横断的に地球にやさしい物流に取り組む「グリーン物流パートナーシップ」の会員として、荷主と物流業者の連携・協働によるCO<sub>2</sub>排出量の削減を推進しています。



また、製品を輸送する際にトラックなどが排出するCO<sub>2</sub>を削減するため、鉄道や船舶などを利用するモーダルシフトを積極的に行い、物流が及ぼす環境負荷の低減に注力しています。

## 在庫管理の強化や需要予測システムにより 食品ロスの解決に取り組む

年間約236万トン\*といわれる日本の事業系食品ロスを防ぐために、生産・販売・物流の3部門が一丸となって在庫の適正化を目指しています。また、需要予測システムを活用することで生産計画の精度を高め、過剰生産や欠品を防ぎ、商品の廃棄を削減しています。さらに賞味期限の年月表示・期限延長対象アイテムの拡大、生産における歩留まりの向上による廃棄量削減などにも取り組んでいます。

\*農林水産省：食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢（令和6年7月時点版）

## 地球の未来を考え 環境に配慮した容器包装の採用

商品ごとに包装資材を検討し、環境に配慮した取り組みを行っています。焼そばソースなど一部の製品では、カットテープの無いケースにし、プラスチック使用量を削減しました。



また、商品外装フィルムに水溶性インキ、フクボルの三角シールには植物由来原料のインキを使用し（一部製品）、当社オリジナルのエコマークを表示しています。



包材の一部に  
植物由来原料を  
使用しています。  
(インキ)

## 資源の有効活用と省エネを推進して 環境負荷の低減と生産性向上を実現

生産工程のエネルギー効率を高める、廃棄物をリサイクル資源とするなど、全社において生産性向上に係る指標を設けて環境に対する意識を高め、限りある資源の有効活用を進めています。また、事務所内の照明をLEDに随時切り替えるほか、窓ガラスに紫外線カットフィルムを貼り、夏場の冷房に使う電力を抑制するなど、きめ細かな省エネに取り組んでいます。

### ● 冷却水の再利用

設備の冷却などに使用した水をろ過し、紫外線殺菌を施した後に清掃水などに再利用しています。

### ● 配管の放熱を抑制

蒸気配管のつなぎ目に保温ジャケットを設置し、放熱を防いでエネルギーロスを削減しています。

### ● ゴミをリサイクル資源に

エコステーションを設置してゴミを細かく分別し、リサイクル資源としています。

## 工場の取り組み

エネルギー（電気、水、蒸気・ガス）使用について、原単位で目標を設定し、低減に取り組んでいます。使用実績の確認、課題の抽出、改善方法の検討を定期的に行い、効率的な利用に努めています。

本社工場やお多福醸造大和工場には太陽光発電設備を設置、日光工場ではLED照明や空調設備を更新して電気使用量を削減しています。また本社工場や日光工場では生産設備の洗浄を見直し、水や蒸気、洗浄剤の使用量を削減しています。

## 米を原料に米麴の力でつくる 次世代タンパク質の製法開発に チャレンジ

お多福醸造大和工場では、米から抽出するタンパク質で麹菌を固体培養し生産する「マイコプロテイン<sup>※</sup>」の製法の開発に取り組んでいます。当社の発酵・醸造技術により畜肉に代替するタンパク質を開発し、アレルギーフリーの食材提供やカーボンニュートラルの実現。グルタミン酸などのうま味成分が豊富なその美味しさにも期待しています。将来的には、酢を醸造する工程で発生する米の搾りかすのアップサイクルも視野に入れています。

\*菌類からつくられる代替タンパク質の総称

社員が笑顔になる環境

# PLACE TO EMPLOYEES SMILE

## 社員との共感

事業を通じて新たな価値を生み出し  
豊かな社会づくりに貢献するため  
社員一人ひとりが経営に共感し  
楽しく働きながら成長できるように  
環境や制度の充実をはかっています。

## 社員の向上心や意欲に応える研修により 自律した成長やキャリア形成を支援

### ●海外研修(公募)

短期語学留学の後にアメリカなど海外拠点で1年半に  
わたり勤務する研修。2年ごとに挑戦者を公募しています。

### ●MBA取得(公募)

グローバルな視点と実行力、創造性を備えた組織のイノ  
ベーターを育成することが目的です。

### ●語学力アップ研修(公募)

グローバルに活躍できる人材を育成するため、通信講座や  
オンライン英会話などにより語学力向上を支援しています。

### ●部門クロス研修

他部署での仕事を経験することで知識や見識を深めると  
ともに、組織を全体最適で考え、行動する力を養います。

### ●外部異業種研修(公募)

異なる業界や業種で活躍する同世代の企業人とともに  
研修を受け、幅広い視野と発想力を養います。

### ●オンライン講座

自社製品をはじめ、栄養学やアレルギーなど食品業界の  
知識から、ビジネスの現場で役立つ実践的な動画コンテンツ  
まで、パソコンやスマートフォンでいつでも自由に学べます。

### ●お好み焼士(社内資格)

お好み焼普及のため、まずは社員がお好み焼の知識や  
技術を習得することを目的とした社内資格です。

お好み焼士 2024年10月現在

|                  |      |                                      |
|------------------|------|--------------------------------------|
| マイスター<br>(上級)    | 3名   | 技術・経験・人格など<br>当社を代表するお好み焼の専門家        |
| コーディネーター<br>(中級) | 165名 | お好み焼に関する全般的な知識を有し、<br>養成指導できる技能を持つ   |
| インストラクター<br>(初級) | 385名 | お好み焼に関する基礎的な知識を有し、<br>当社推奨の焼き方を実践できる |



新入社員お好み焼研修もその一つ

多様化するライフスタイルに合わせて  
幸せに働ける職場づくり

## 多様な働き方



- フレックス
- テレワーク
- 時間単位の有給休暇
- 副業(副業と兼業)

## ライフイベントに 合わせた制度



- 地域限定
- 育児介護休暇
- 配偶者出産休暇
- 短時間勤務
- 事業所内保育園
- 不妊治療支援

## コンプライアンス



- あんしんアンケート
- ハラスメント研修
- コンプライアンス研修
- 社内外の相談窓口
- カウンセリング

## ボトムアップの仕組み



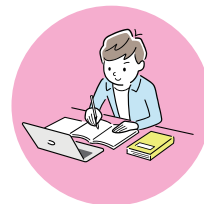
- セルフインタビュー  
(自己申告)
- 活き活きサーベイ  
(組織の健康診断)

## コミュニケーション促進



- 同好会
- 社員旅行
- 社員総会
- lon1

## 福利厚生



- セレクトプラン
- 各種特別休暇
- 各種お祝い
- ふるさと帰省制度

## オタフク活き活きプラン

5項目から多面的に現状を確認し、一人ひとりが働きやす  
く、働きがいのある職場づくりに取り組んでいます。

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| チーム      | 活き活きサーベイ(組織の健康診断)                   |
| キャリア     | セルフインタビュー(自己申告)                     |
| パートナーシップ | あんしんアンケート(ハラスメント防止)                 |
| ヘルシー     | こころのケア(ストレスチェック)<br>健康診断(フィジカルチェック) |

自己啓発からリフレッシュまで  
社員が選べる福利厚生制度

社員が必要なメニューを選べる選択型福利厚生制度  
「セレクトプラン」を導入しています。付与されたポイントを  
利用して、自己啓発や健康増進、介護休業や保育料など、  
幅広いメニューから自由に選んで、費用の補助や各種  
サポートを受けられます。

選択型福利厚生制度「セレクトプラン」の一例

| カテゴリー     | メニュー                |
|-----------|---------------------|
| オタフクファミリー | リフレッシュのための利用費用補助    |
| 仕事の学び     | 自己啓発費用補助            |
| 健康        | 健康増進のための利用費用・検診費用補助 |
| セーフティネット  | 介護休業・私傷病休職補助金       |
| 働く環境      | 保育園利用にかかる保育料の補助     |
| お好み焼      | お好み焼店利用費用の補助        |

組織や職域を超えた交流により  
意識の変化とイノベーションを推進

社員と役員が対話し、交流しながら意識を高める場を設け  
ています。理念や使命について語り合い互いを知ること  
で、同じ目的をもつ仲間としての一体感を高める「ミッション語り  
場」。歴史上の人物の足跡をたどり、考え方や行動を学ぶ  
ことで、人間性を豊かにする知識と、物事を追求する際に  
土台となる教養を五感で身につける「創藝塾」です。  
これらは、仕事や経歴の異なる社員が相互の理解を深め、  
価値観を共有する場にもなっています。



環境の変化を踏まえて業務を見直し、  
あるべき姿を目指すBPRを推進

今後の社会環境の変化を踏まえた業務のあるべき姿を  
見据え、生産性の向上やコストの削減などにより、お客様  
と社員にとって満足度の高い、より良い仕事を目指して、  
BPR(Business Process Re-engineering)に取り組んで  
います。生産、調達、品質保証、営業・マーケティング、  
管理の5つに分科会を設け、現状を洗い出し、新しい  
仕事の方法を検討して、実践につなげます。

食文化を介したコミュニケーション

# COMMUNICATION WITH SOCIETY THROUGH FOOD CULTURE

## 食文化の普及

料理教室やスポーツイベント、  
ネットのコミュニティなど、  
さまざまな接点により  
鉄板粉もの文化の魅力を伝え、  
普及・発展を推進しています。

## お好み焼文化の発展と継承を お好み焼店様とともに

お好み焼店様を対象とした「お好み焼提案会」を東京、大阪、広島で実施しています。お好みソースが誕生して以来、ともにお好み焼文化の醸成・発展に尽力してきたお好み焼店様へ感謝を伝え、お役に立てるご提案や情報交換により、新しい価値をつくり出す機会になればと考えています。実施する年の社会情勢や課題を鑑みて、2024年度はインバウンドに対応するメニューなどをご提案しました。



## 世界でただ一つの「お好み焼課」で 鉄板粉もの文化の普及と発展を推進

多くの方に美味しいお好み焼を楽しんでいただけるように、さまざまな活動を行っています。

### ●お好み焼店開業支援研修

地域に愛されるお好み焼店を全国に広げたいという思いから、開業を目指す方々への研修を東京・大阪・広島・福岡で実施。興味のある方への説明会から、実践的な技術指導や経営ノウハウ、開業前の特訓コースまで、段階に応じて支援しています。

### ●お好み焼教室

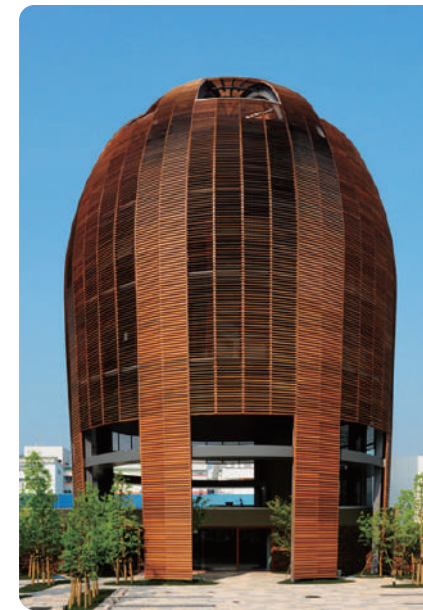
もっとお好み焼を身近に感じ、楽しんでいただけることを願って、美味しく焼くコツをお伝えしています。広島とは異なるお好み焼文化の東京では、開催日時やテーマなどに工夫を凝らして東京お好み焼推進課が実施しています。

### ●学園祭を盛り上げる「OKOFES(オコフェス)」

大学、短期大学、専門学校の学生のみなさんが「学園祭で美味しいお好み焼を提供し、楽しい思い出の一つ」にいただけるようにお手伝いする企画です。お好み焼士による、たくさんのお好み焼を美味しく焼くコツの実技指導や当社商品の協賛、備品の貸し出しなどで応援します。

## 商品づくりの工程や工夫、 お好み焼の歴史や文化をご案内

本社工場では、ソースをボトルに充填する工程から出荷まで、Wood Egg お好み焼館では、お好み焼誕生から現在までの歴史や文化とともに、当社の歴史や商品について、担当者が説明しながらご案内します。  
また、お多福醸造大和工場でも見学コースをご用意しています。



Wood Egg お好み焼館

## 本格的な広島お好み焼づくり 体験を通して魅力を伝える

お好み焼をつくって食べる楽しさ、美味しさを体験できるOKOSTA。どなたでもお好み焼を楽しんでいただけるよう、英語によるご説明、ムスリムフレンドリーやベジタリアンの方向けのメニューなどをご用意しています。



## お好み焼・焼そば・たこ焼を#ジュー活 部活のようにみんなで楽しむ ファンコミュニティサイト

お好み焼や当社商品をご愛顧いただいている方々のコミュニティサイトです。現在約5,000名の会員の方々が、サイト上での情報交換や、リアルイベントなど、さまざまな形で交流しています。  
一期一会を大切に、ファンの方々とつながり続けられる場として、お好み焼文化を盛り上げる場として、共に楽しみながら活動しています。



## 地域社会の一員として 広島のスポーツ・文化の振興を応援

創業の地である広島の企業として、地元を中心とした文化振興に努め、アマチュアスポーツから広島東洋カープやサンフレッチェ広島、その他のプロスポーツまで応援しています。  
子供たちにスポーツを通じた仲間づくりや楽しさを感じてもらうため、1995年に始めた「オタフクカップ広島市小学生駅伝大会」への協賛は、参加者が2世代にわたるほど長い取り組みになりました。  
これらの協賛が街とひとを活性化し、豊かにする一助になればと考えています。



©2024 S.F.C

## 食を通じた幸せ感への貢献

# MAKING EVERYONE HAPPY THROUGH FOOD

国内  
活動編



### お客様との 交流が新たな幸せの種に

美味しいものを食べるとき、人は自然と笑顔になり、心は和み、幸せな気持ちになります。幸せを感じるひとときを。食卓の楽しいワンシーンを。お好み焼をはじめとするメニューを商品群で彩っていく。私たちは事業活動を通じて、多くの人々に幸せ感を提供できることに、かけがえのない喜びと誇りを感じています。全国各地で展開している、さまざまな活動を通じたお客様との交流は、鉄板粉ものメニューの普及と新たなヒントを得るまたとない機会にもなっています。

### お好み焼キャラバンカー 「団らん号」を通じたふれあい

2024年2月、8代目となるお好み焼キャラバンカー「団らん号」が完成。鉄板、冷蔵庫、食材、そしてお好み焼文化をのせて、関東の保育園、幼稚園を訪問。また、イベントへの出展や量販店様の店頭でもお好み焼をライブで楽しんでいただきます。



### お好み焼の美味しさを インバウンドの思い出に

2023年の訪日外客数は約2,506万名<sup>※1</sup>に達しました。政府は2025年に向けて「インバウンド回復」<sup>※2</sup>を掲げており、訪日外国人旅行者の人数および旅行消費額について過去最高の更新を目標としています。

多くの訪日外国人が楽しみにしているのは「日本食を食べること」です。そこで、お好み焼を知り、お店で美味しいお好み焼に出会っていただくことを柱に、日本旅行の準備段階から、帰国した後もお好み焼を楽しめるように情報を発信しています。

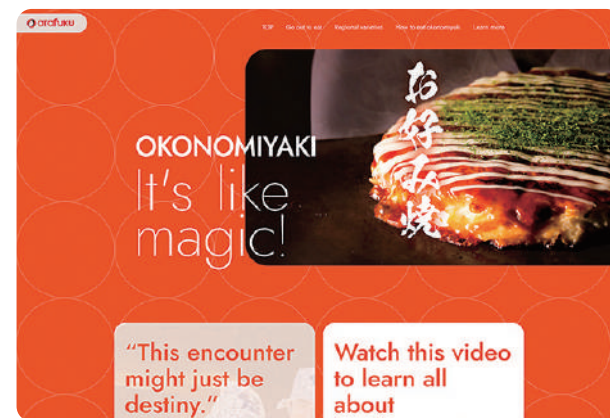
※1: 日本政府観光局 (JNTO) PRESS RELEASE (2024年1月17日)  
訪日外客数 (2023年12月および年間推計値)  
※2: 国土交通省観光庁「観光立国推進基本計画 (第4次)」

#### ● Webサイト

### OKONOMIYAKI It's like magic!

このサイトでお好み焼のすべてを知り、すぐに検索してお好み焼店を見つけられます。お好み焼を目的とする外国人旅行者の来日にも期待しています。

<https://www.otafuku.co.jp/sp/inbound/>



#### ● イベント

### OKONOMIYAKI FESTIVAL 2024 in OSAKA

2025年日本国際博覧会 (大阪・関西万博) の開催を翌年に控えた活気ある大阪で、お好み焼を紹介しました。お好み焼の試食と、ホットプレートによる調理体験の場を設け、訪日外国人旅行者にもその美味しさや楽しさを伝えました。



### 店頭の試食販売やアンケートで お客様の声を聴く

2023年10月10日の「お好み焼の日」の前後の週末に、全国各地の量販店様 (約200店舗) の店頭にて、デモンストレーション販売を実施しました。生産やスタッフ部門など、日頃お客様と接する機会の少ない社員や、役員を含む約250名が行いました。

同時に、東京・大阪・広島3都市の、それぞれのお好み焼観のアンケート調査を実施。さらに、当社の支店所在地の仙台・東京・名古屋・大阪・広島・福岡でお好み焼教室を開催。お客様からうかがったことを事業におけるヒントとして、今後のお好み焼への取り組みに活かしていきます。



### お客様とさまざまな料理をつくるのが アイデアの種に

お好み焼のみならず、焼そば、たこ焼、巻寿司やらっきょう漬の教室も開催しました。お客様と一緒に作り、食べながら交わされる意見が、さまざまなアイデアの素になっています。



### 社内外と連携して新規事業や 商品開発に挑む「共創課」

2022年10月に発足した「共創課」の目的の一つは、社内外の組織や法人との連携・協業を推進することです。スタートアップ、一次生産者、バイオベンチャー、アウトドア用品メーカーなどの企業様や自治体様などに協力いただき、自社だけでは生まれない新規事業や商品開発に挑戦しています。

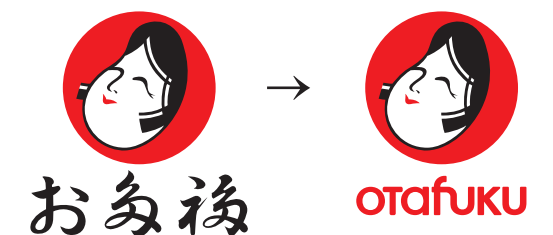


### 美味しさを追求し 喜んでいただく「原点」

お多福醸造大和工場で作っている酢を身近に感じていただくため、イベント「エキ酢ポ2024」やホームページのリニューアルを実施。



商品の一部をパッケージリニューアルし、ロゴタイプを「お多福」から「otafuku」へ変更して、グループの国内4工場で製造する全商品のロゴマークを統一しました。



お多福

OTAFUKU

食を通じた幸せ感を世界へ

# MAKING EVERYONE HAPPY THROUGH FOOD

海外  
活動編



## 鉄板粉もの文化を 世界中に届けたいという 想いの実現に向けて

Otafukuグループは1990年代から海外マーケットに向けた事業展開を本格的にスタート。1997年には国際事業本部を新設して、輸出事業を強化しました。1998年にはアメリカ・ロサンゼルスに現地法人(現在のOtafuku Foods, Inc.)を設立し、北米を中心に営業活動を始めました。

現在はアメリカ、中国、マレーシアに生産・営業拠点を、台湾には支店を設けています。それ以外のエリア(アジア・オセアニアなど)へは国際事業本部(広島本社)の主導による営業活動を推進。2024年6月にはフランス・パリに支店を新設しました。イベントやメニュー提案など、それぞれの国と地域に根づいた活動を推進し、鉄板粉もの文化とともに世界中の食卓へ幸せ感を届けたい。いま、その想いが、さまざまな形で結実しようとしています。



## 世界各国で開催された 日本文化を紹介するイベントへ出展

2023年11月にニューヨークで開催された『Anime NYC 2023』、2024年7月にパリで開催された『Japan Expo Paris 2024』など、アニメを中心に日本文化を発信するイベントに出展して、お好み焼やお好みソースなどをご紹介しました。世界的に人気のアニメーション『NARUTO-ナルト-疾風伝』とコラボレーションしたパッケージデザインのお好みソース(海外限定商品)と、お好み焼を食べる際に使用する小さなへらを販売して注目を集めました。

タイ・バンコクで2024年5月に開催された東南アジア最大級の国際総合食品見本市『THAIFEX2024』にもブースを出展し、ホテル、レストラン、スーパーマーケットなど、さまざまな業種の方に向けてお好み焼と輸出用業務商品をご紹介しました。

また、上海で開催された世界中のグルメが一堂に会する巨大イベントに、お好み焼が日本食の代表として選ばれたことから、大多福食品(青島)有限公司がブースを出展しました。中国に出店する日本のお好み焼店様が増加し、本格的な味を楽しめる機会が増え、お好み焼とともにOtafukuブランドを認知してくださっている方が少しずつ増えていると感じました。



## パリコレでファッション×鉄板粉ものという 異色のコラボが実現

日本のファッションブランドdoubletがパリ・ファッションウィークで行ったショー会場にお好み焼やたこ焼の屋台を出店し、コラボレーションしました。ベジタリアン向けに豚肉を使用しないお好み焼を提供するなど、来場者やモデルほか多くの方々に楽しんでいただきました。

美味しさ、珍しさもあいまってファッション関連のメディアやSNSなどで情報が拡散し、ファッション×鉄板粉ものという異色のコラボレーションで日本のカルチャーをパリから発信することができました。

## 「konomiyaki」と 「takoyaki」が世界共通語に!

英国で発行されている英語辞典において、2024年3月の改訂時に「konomiyaki」と「takoyaki」が追加されたことが話題になりました。これまで、海外のイベントなどでお好み焼を試食していた際に「これは何?」と尋ねられると、「japanese pancake」として説明が必要でした。辞典に掲載されたことは、世界共通語としての地位を獲得しつつあり、鉄板粉もの文化の認知が高まっていることを物語っています。



## 鉄板粉ものを「お店で食べる」 そして、「家でもつくって食べる」料理に

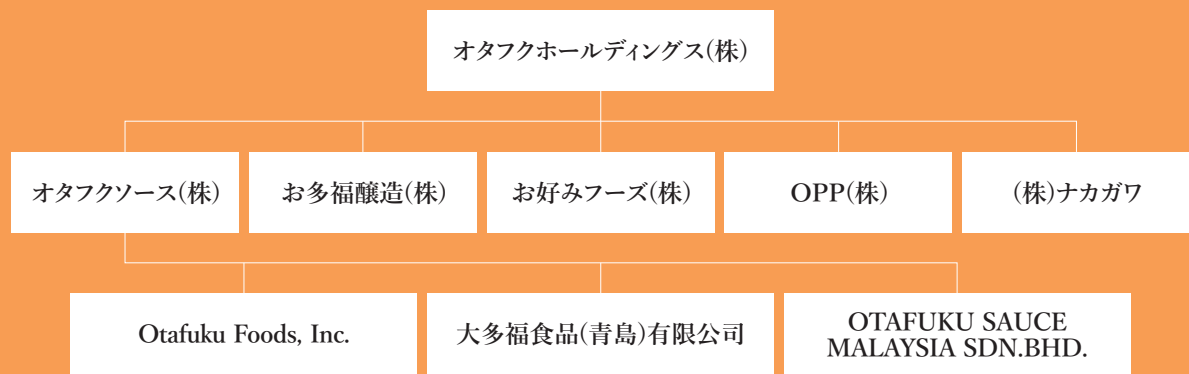
鉄板粉もののメニューが世界のさまざまな国や地域のニーズに応え、現地の食文化として根づくように活動しています。ヨーロッパでは日本食の人気によりお好み焼やたこ焼の専門店も増加している一方、SNSなどから知る方が増え、ご家庭で楽しむメニューとして認知度が上がり始めています。

アメリカ、中国、マレーシアの工場でも、それぞれの国の文化や嗜好に沿った商品開発をしています。

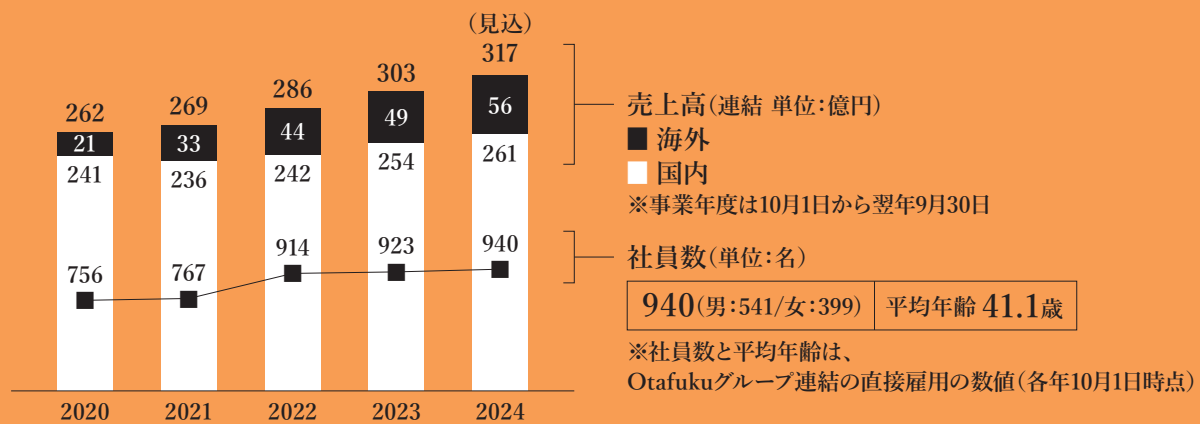
たとえばアメリカではたこ焼が人気ですが、たこを食べる習慣がない方もいるためOtafuku Foods, Inc.では冷凍の「海老焼」を販売しています。

また、ハラル認証調味料の需要の拡大を受けて、OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.では現地に新工場を建設しています。(2025年4月竣工予定)「お店で食べる」だけでなく「家でもつくって食べる」料理へ。鉄板粉ものを少しずつ、着実に世界へ広めていきたいと考えています。

## Otafukuグループ企業一覧



## Otafukuグループ年度別売上高・社員数推移



### オタフクホールディングス株式会社

創 業 1922(大正11)年11月  
 設 立 1952(昭和27)年10月  
 代 表 者 代表取締役社長 佐々木 直義  
 住 所 〒733-8670 広島県広島市西区  
 商工センター7丁目4-27  
 電話番号 082-277-7112  
 資 本 金 1億円  
 事業内容 Otafukuグループの  
 事業企画立案・各事業会社の統括管理  
 社 員 数 70名

### オタフクソース株式会社

設 立 2009(平成21)年10月  
 代 表 者 代表取締役社長 佐々木 孝富  
 住 所 〒733-8670 広島県広島市西区  
 商工センター7丁目4-27  
 電話番号 082-277-7111  
 資 本 金 1億円  
 事業内容 ソース、酢、たれ、その他調味料の  
 開発・製造・販売  
 事 業 所 全国17カ所  
 社 員 数 575名

### お多福醸造株式会社

設 立 1999(平成11)年10月  
 代 表 者 代表取締役社長 佐々木 孝雄  
 住 所 〒729-1323 広島県三原市大和町大具1-1  
 電話番号 0847-34-0124  
 資 本 金 1,000万円  
 事業内容 食酢、調味酢、甘酒、発酵調味料など  
 醸造製品の開発・製造・販売  
 社 員 数 18名

### お好みフーズ株式会社

設 立 1986(昭和61)年7月  
 代 表 者 代表取締役社長 佐々木 栄史  
 住 所 〒733-0833 広島県広島市西区  
 商工センター7丁目2-7  
 電話番号 082-278-5430  
 資 本 金 1,000万円  
 事業内容 お好み焼関連材料(粉・天かす・削り粉・青のり他)の  
 開発・製造・販売  
 社 員 数 15名

### OPP株式会社

設 立 2016(平成28)年6月  
 代 表 者 代表取締役社長 菅 義彦  
 住 所 〒733-8678 広島県広島市西区  
 商工センター5丁目2-5  
 電話番号 082-563-2112  
 資 本 金 1,000万円  
 事業内容 調味料・加工食品・その他物品の  
 包装・梱包・発送など、パッケージング全般  
 社 員 数 21名

### 株式会社ナカガワ

創 業 1947(昭和22)年2月  
 設 立 1963(昭和38)年6月  
 代 表 者 代表取締役社長 中川 有二  
 住 所 〒530-0035 大阪府大阪市北区  
 同心1丁目8番2-408号  
 電話番号 06-4801-8839  
 資 本 金 7,000万円  
 事業内容 天かす(あげ玉)の製造・販売  
 社 員 数 133名

### Otafuku Foods, Inc.

設 立 1998(平成10)年1月  
 代 表 者 President 小澤 孝充  
 住 所 13117 Molette St. Santa Fe Springs,  
 CA 90670  
 資 本 金 610万USDドル  
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど  
 液体調味料の製造および北米・中南米での販売  
 社 員 数 26名

### 大多福食品(青島)有限公司

設 立 2012(平成24)年2月  
 代 表 者 董事長 佐々木 直義  
 住 所 中国山東省青島市  
 城陽区棘洪灘街道栄海一路16号  
 資 本 金 700万USDドル  
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど  
 液体調味料の製造および中国と近隣国での販売  
 社 員 数 51名

### OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.

設 立 2016(平成28)年4月  
 代 表 者 Managing Director 河野 聖人  
 住 所 No.61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian  
 Sungai Puloh, 42100 Klang, Selangor.  
 資 本 金 2820万リンギット  
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなど  
 ハラル調味料の製造・販売・輸出  
 社 員 数 31名

### 生産拠点

#### オタフクソース株式会社

本社工場

お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースをはじめとした、ソース、酢、  
 たれなどの製造(お好みフーズのノンフライ天かす製造設備併設)  
 ●住所:広島県広島市西区商工センター7丁目4-27  
 ●工場用地:10,212㎡  
 ●FSSC22000(2014年4月取得)  
 ●有機JAS認証(2019年12月取得)

#### オタフクソース株式会社

日光工場

ユニオンブランドをはじめとした、ウスターソース、中濃ソース、  
 とんかつソースなどの製造  
 ●住所:栃木県日光市木和田島3109  
 ●工場用地:23,100㎡  
 ●ISO9001(2015年8月取得)

#### お多福醸造株式会社

大和工場

純米酢をはじめとした酢、合わせ酢を製造  
 ●住所:広島県三原市大和町大具1-1  
 ●工場用地:15,045㎡  
 ●FSSC22000(2014年4月取得)  
 ●有機JAS認証(2018年6月取得)

#### 株式会社ナカガワ

長崎工場

天かす製造専用工場  
 ●住所:長崎県大村市富の原2丁目278-2  
 ●工場用地:4,063㎡  
 ●ISO9001-HACCP(2004年8月取得)  
 ●FSSC22000(2018年4月取得)  
 ●ISO22000(2018年4月取得)

#### Otafuku Foods, Inc.

ロサンゼルス工場

お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造  
 ●住所:13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA  
 ●工場用地:4,000㎡  
 ●SQF認証(2018年5月取得)

#### 大多福食品(青島)有限公司

青島工場

お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造  
 ●住所:中国山東省青島市城陽区棘洪灘街道栄海一路16号  
 ●工場用地:20,000㎡  
 ●FSSC22000(2024年6月取得)

#### OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.

マレーシア工場(2025年移転予定)

ハラルのお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどを製造  
 ●住所:No.61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian Sungai Puloh,  
 42100 Klang, Selangor.  
 ●工場用地:1,560㎡  
 ●ハラル認証(2017年3月取得)  
 ●HACCP取得(2022年12月取得)

# HISTORY

1922

**1922** 大正11年  
佐々木清一が広島市横川町で  
醤油類の卸と酒の小売業  
「佐々木商店」を創業

1930

**1938** 昭和13年  
醸造酢の製造を開始  
ブランド名を「お多福酢」に

1940

**1945** 昭和20年  
原爆投下により全焼

1950

**1950** 昭和25年  
ソースの製造・販売を開始

**1952** 昭和27年  
広島市大芝町へ工場を移転  
「お多福造酢株式会社」を設立

**1952** 昭和27年  
「お好み焼用」ソース発売

**1955** 昭和30年  
全糖「寿司酢」、  
全糖「らっきょう酢」発売

**1957** 昭和32年  
初の家庭用  
「お好みソース」発売

1960

**1960** 昭和35年  
「焼そばソース」発売

**1964** 昭和39年  
「たこ焼ソース」発売

1970

**1975** 昭和50年  
「オタフクソース株式会社」に  
社名を変更

1980

**1975** 昭和50年  
お好みソースに  
デーツを使用開始

**1978** 昭和53年  
広島市西区商工センターに  
本社工場を移転

**1982** 昭和57年  
お好みソース(500g)に  
スクイズ容器「フクボトル」採用

1990

**1987** 昭和62年  
東京に  
「お好み焼研修センター」開設

**1990** 平成2年  
造酢専門工場として  
広島県賀茂郡(現・三原市)  
大和町に大和工場完成、稼働

**1998** 平成10年  
「OTAFUKU USA, Inc.」設立  
(2000年「Otafuku Foods, Inc.」に社名変更)

**1998** 平成10年  
「お好み焼課」発足

2000

**1998** 平成10年  
「お好み焼こだわりセット」発売

**2006** 平成18年  
社内資格制度「お好み焼士」  
スタート

2010

**2008** 平成20年  
「Wood Egg お好み焼館」  
開設

**2013** 平成25年  
中国に青島工場完成、稼働

**2013** 平成25年  
アメリカに  
ロサンゼルス工場完成、稼働

**2016** 平成28年  
マレーシア工場完成、稼働

2020

**2018** 平成30年  
お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」  
オープン

**2018** 平成30年  
ロゴマークを英字表記に変更

**2022** 令和4年  
100周年

## FOUNDER'S WORDS

オタフクソースの原点であり、  
これからも継承していく理念です。



ものごとはすべて  
善意に解釈し、明るく前向きに  
積極的に行動する人となろう

世の中、皆が笑顔で幸せになれるよう、  
実践しましょう。

人々に喜びと幸せを広めることを、  
自らの喜びとする  
(たらいの水哲学)

人間、和を保つためには、  
まず相手を思いやることが大切です。  
お多福の心は思いやりの心です。

調味料は人様の口に入るもの  
だから、体に良くない原料は  
一切使ってはいけません

人の体に入るものをつくることは、お客様の  
健康をお預かりしているということ。体に良くない  
原料は一滴たりとも使ってはいけません。

一滴一滴に性根を込めて

ものをつくるには、  
性根を入れて作ったものでないと売れないし、  
売ってはいけません。

2030年へのビジョン

# 笑顔 を デザインする 会社

1922年、創業者佐々木清一は、広島市横川町に、  
醤油類の卸と酒の小売業として「佐々木商店」を始めました。  
そのとき、妻・ハヤが清一になにげなく話した一言は、  
「しあわせを売れたらええねえ」。  
二人は、ただものを売るだけでなく、  
ものを通して人々が幸せになることを願っていました。

社名の「オタフク」は1938年につくり始めた醸造酢の  
ブランド名を「お多福酢」としたことが由来です。  
創業者がひらめきで命名しましたが、「しあわせを売る」という考えが  
いつも心の中にあったことが前提なのかもしれません。  
「於多福」と書くこともできる漢字には「多くの福をおく」という意があり、  
ロゴマークもおたふくさんがにっこりとほほ笑んでいます。

その思いはこれからも受け継がれていきます。  
例えば、寿し酢。職人が代わるたびにシャリの味が変わるという  
店主の悩みを聞き、その店の味に調合しました。  
そして、お好みソース。  
お好み焼店主の困りごとを解決しようと、  
お好み焼から流れ落ちず、辛すぎない、  
お好み焼にぴったり合うソースを開発しました。  
こうして、お客様の笑顔を思い浮かべて、  
私たちがお手伝いできることは何かを考え、行動する姿勢は、  
今も変わりません。

私たちの製品を通じて、一人ひとりの笑顔をデザインする。  
美味しさと楽しさで、食卓に笑顔を広げる。  
食で「世界」を笑顔にしたいと、私たちは考えています。

