

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。

Otafuku

「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。

いつも笑顔を決やさない「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2025



0101T25104000150





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、環境整備と人材育成を推進します
- 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。



オタフクホールディングス トップメッセージ

「やってみないと始まらない」

挑戦を続け、食の未来を共につくっていきます

Otafukuグループの歩みは、
1922年、創業者・佐々木清一が「人の役に立ちたい」という思いから、
広島で醤油類の卸と酒の小売業「佐々木商店」を創業したことにはじまります。
その後、酢をつくり、戦後の混乱期にも
「人様の口に入るものはみな命になる」という信念を胸に、
ソースづくりに取り組みました。

しかしながら、ソースメーカーとしては後発。
最初はなかなか売れませんでした。
それでも諦めず、当時広島で広がり始めていたお好み焼の屋台を訪ね歩き、店主の声をうかがいます。
お好み焼に使っていただけるソースを目指して、何度も改良を重ねました。
そうして生まれたのが、「お好みソース」です。
今では当社の看板商品であり、お好み焼文化と共に歩んできた私たちの象徴でもあります。

この「お好みソース」が誕生した背景には、
「やってみないと始まらない」という挑戦の姿勢がありました。
「こんな味をつくれなかな？」
「お好み焼を、もっと気軽に楽しんでもらえたら」
「世界の人にも食べてもらいたい」
こうしたお客様の声や気づきが、その後も私たちに挑戦のきっかけをくれました。
振り返れば、今日までの歩みを支えてきたのは
「やってみないと始まらない」の精神だったと改めて実感します。
初めてのことはいつだって簡単ではありません。
でも、一歩を踏み出さなければ何も変わりません。

新しい味、新しい食べ方、新しい出会いー。
それらはすべて、お客様の声と私たちの
「やってみよう」という気持ちが重なったことにより
生まれたといえます。

これからもOtafukuグループは、
「やってみないと始まらない」を胸に、変化を恐れず、
楽しみながら新しい挑戦を続けていきます。
そして食を通じて、皆様と共に、
よりよい未来を築いていきます。

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



共創から生まれる、新たな食の未来へ

私たちの暮らす社会は今、かつてないスピードで変化を遂げています。技術の進歩や価値観の多様化が進むなかで、人々のライフスタイルや食への意識も大きく変わりつつあります。

食品業界では、「美味しさ」の重要性に変わりはありませんが、「安全・安心」「環境への配慮」「健康への貢献」「地域や社会とのつながり」など、求められる価値はますます広がり、豊かになっています。

人は誰もが幸せを願い、そのなかで「食」は、単なる栄養補給や嗜好の対象にとどまらず、心を癒やし、人と人との対話を生み、暮らしを豊かにしてくれるものです。だからこそ私たちは、未来に向けてどのような食を届けていくべきか、社会と共に考え、行動し、新しい価値をつくり上げていくことを大切にしています。

2024年10月より始動した第5次中期経営計画において、Otafukuグループは「食の未来を共創」～共感・連携・イノベーション～をテーマに掲げました。

このテーマには、企業の持続的な成長を目指すだけでなく、変化の激しい社会情勢においても、ステークホルダーの皆様と真摯に向き合いながら、「食を通じて人々の暮らしに新たな価値と豊かさを提供していく」という、私たちの決意を込めています。

根幹にある考え方は、社内外の関係者との共感と連携による「共創」の精神です。お客様をはじめ、お取引先様や地域社会、そして社員一人ひとりまで、互いを尊重し合い、信頼関係を築きながら、社会や自社の課題を共有し、共に解決に向けて取り組むことで、よりよい未来社会の実現に貢献したいと考えています。

「食の未来を共創」の実現に向けて

4つの基本方針を柱として重点的に取り組みを進めています。

第一に、社員一人ひとりがその能力と個性を最大限に発揮できるよう、キャリア形成を支援するとともに、柔軟な働き方を可能にする制度整備を推進し、働きやすく、働きがいのある職場環境の構築に努めています。多様な人材が持続的に活躍でき、個々の成長が組織全体の活力となる好循環を生みだし、ひいては社員一人ひとりが自らの幸せを実感できるようになることを目指しています。

第二に、国内外における事業基盤の拡充と収益性の向上に取り組んでいます。地域ごとの市場特性や生活者ニーズに的確に対応したマーケティングの展開、新工場の建設・稼働など供給体制の強化と高付加価値商品の開発を通じて、持続可能かつ競争力のある事業運営体制を整備しています。

第三に、社内外の連携を一層深めることで、これまでになかった新たな市場や価値の創出を図っています。テクノロジーの進展や社会構造の変化などへ柔軟に対応できる組織とビジネスモデルの構築を進め、不確実性の高い時代においても環境変化をリスクとするのではなく、機会として捉える発想の転換を大切にしています。

そして、第四に、地球環境への責任を果たすべく、持続可能な社会の実現に貢献する取り組みを強化しています。具体的には、CO₂排出量の削減や再生可能エネルギーの活用といった脱炭素社会への移行を見据えた環境施策をはじめ、メニュー提案を通じたフードロスの抑制、資源循環の促進など、SDGsの達成に向けた行動を積極的に進めています。

私たちOtafukuグループは現在、研究開発、マーケットの開拓、事業戦略、商品開発といったあらゆる領域において、産官学民それぞれの立場や知見を活かした連携を図り、これまでにない新たな価値の創造に果敢に挑戦しています。その姿勢は、持続的な企業成長の礎であると同時に、社会全体にとっても有意義な変化をもたらすものであると確信しています。

当社が長年大切にしてきた「お好み焼をより多くの方に楽しんでもらいたい」という思いは、今や日本国内のみならず、世界中へと広がっています。食事としての美味しさはもちろんのこと、つくる楽しさ、分かち合う喜び、そしてその過程で生まれる人と人との豊かなコミュニケーションといった、お好み焼の持つ多面的な魅力を再発見・再定義しながら、私たちはその価値をより深く追求し続けています。さらに、鉄板文化にある焼そばやたこ焼といった多様な「粉もの」料理についても、お好み焼と同様にその美味しさと文化的価値のさらなる向上を目指し、商品力の強化と体験価値の深化に取り組んでまいります。

社名である「オタフク(お多福)」には、「多くの人に福を届ける」という願いを込めています。その根幹にあるのは、「お多福の心」つまり思いやりの精神であり、私たちはその心を、創業以来一貫して企業活動の中核に据えてきました。今を生きる私たちだけでなく、未来を担う次の世代にも豊かさと笑顔を届けられるよう、食品メーカーとしての責任を果たしてまいります。安全・安心の追求はもちろんのこと、環境保護や人権尊重といった社会的課題にも誠実に向き合い、持続可能な社会の実現に貢献していく所存です。

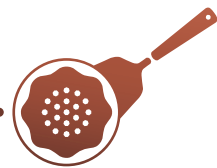
私たちはこれからも、「食」を通じて世界の人とつながり、その幸せを分かち合いながら、「食の未来を共創する」という使命のもと、新たな挑戦を続けてまいります。

2030年ビジョン	笑顔デザインする会社に
スローガン	小さな幸せを、地球の幸せに。
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

オタフクソース株式会社
代表取締役社長

佐々木 孝富





美味しさと笑顔を守る 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。

！ 厳しい基準が確かな安全・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・安心を食卓にお届けす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。



！ 実績が支える新たな商品開発への挑戦

家庭用商品、業務用商品を開発・製造しています。飲食店様や食品メーカー様などから受託するオーダーメイドの業務用商品の開発・製造は、プロに満足いただける味をつくるという難しさがありますが、発見と挑戦のチャンスです。また、さまざまなメニューに使用される調味料を多様に開発することは、ノウハウの蓄積や新たなアイデアの創出につながります。そして、学び得たことを家庭用商品の開発・製造や、生活者の方へむけたご提案に活かし、楽しく豊かな食文化の輪を広げてまいります。



！ 原料の安全と品質向上を追求する

優れた品質の製品をお届けするため、原料の調達にも独自の基準を設けています。それに基づき、ソースなどの原料を生産する世界各地の畑を訪ね、加工製造工程や衛生面、周辺環境への影響などについて確認します。また、当社にもお越しいただき、その原料を使用する製造工程や、創業者から受け継ぎ守り続けているものづくりの精神をお伝えします。最終的に製品となって、それがどのように使われ、喜ばれているかを見ていただく機会でもあります。信頼関係のもとに目標を共有し、さらなる品質の向上に努めています。



！ みんなが笑顔になれる改善活動

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。

！ お客様の声を未来へのヒントに

Otafukuグループに寄せられるお客様のご意見やご指摘は、お客様相談室が収集し、個人情報伏せてオンライン掲示板で全社員が共有しています。関係部署と連携して、速やかに対応するほか、集計や分析をもとにして、意見交換や対策を考えるなど、商品やサービスの改善につなげています。

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と一緒に

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。

！ 減塩でも変わらない味わい

「お好みソース塩分50%オフ」は、美味しさと減塩を両立し、「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、変わらない味わいの商品です。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。



！ 多様性に対応し食の機会を広げる

「お好みソース野菜と果実」は、野菜・果実を全体重の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、あらゆるお客様に美味しくお好み焼を楽しんでいただける商品です。



未来のために今できることから 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。その意思を継承し、未来の自然環境を考え、持続可能な社会の実現を目指して取り組んでいます。

！環境に優しい物流を推進

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CO₂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。



！輸送におけるCO₂排出量の削減

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CO₂排出量の削減を推進しています。



みんなで地球にやさしい物流を
「グリーン物流パートナーシップ」

また、製品を輸送する際にトラックなどが排出するCO₂を削減するため、トラック輸送の効率化、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。

！フードロス削減への取り組み

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、AIによる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。

！環境に配慮した容器包装

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、フクボト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）、外装フィルムには当社オリジナルのエコマークを表示しています。



お好み焼で

フードロス対策！

お好み焼はその名の通り、「お好み」の具材を入れて楽しむことができる料理。冷蔵庫にある野菜、ちくわなどの練り物、漬物や納豆、チーズなど、さまざま



な食材にマッチします。経済的な損失や環境負荷などに影響を及ぼすフードロス。その対策にお好み焼が一役買います。

！資源の有効活用と省エネを推進

生産工程におけるエネルギー効率を高め、廃棄物をリサイクル資源とするなど、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、環境負荷の軽減と限りある資源の有効活用を推進しています。

本社工場では、エネルギー（電気、水、蒸気・ガス）の使用について、原単位で目標を設定し、使用実績の確認、課題の抽出と改善方法の検討を定期的に行い、効率的に削減する取り組みを続けています。

●冷却水の再利用

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

●洗浄水の削減

製造における一つひとつの工程を見直し、設備や製造方法の改善により、洗浄水の使用量を削減しています。

●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。また、気温の高い時季には温度上昇の防止策にもなっています。

●再生可能エネルギー由来の電力を使用

太陽光や風力、水力、地熱、バイオマスなど再生可能エネルギー由来の電力の供給プランを導入しています。

●節電システムや機器の導入

ユニットを導入しトランス単位で電力ロスを減少するほか、空調はサイクリック制御により電力使用量を削減しています。

●太陽光発電システムの導入

屋上に太陽光パネル238枚を設置しました。年間約129,000kWhの発電量を想定しており、これにより本社工場全体の使用電力の約3.6%を担い、CO₂排出量は年間約67,200kg削減する見込みです。





活き活きと活躍できる 職場づくり

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、社員一人ひとりがお多福の心を持ち、楽しく働きながら成長できるように、さまざまな制度やサポート体制を整えています。



新入社員お好み焼研修

社員一人ひとりが、自分で考え、切り拓く 自律した成長やキャリア形成を支援

！ 年次や役割に応じた研修

年次やキャリアの節目に研修を受講し、Otafukuグループが創業から守り続けている理念を継承しながら、必要なスキルを習得するとともに、自身を振り返り、新たな課題を見つけます。また、年代に応じたキャリア(働き方と生活)を一人ひとりが自律的に描けるよう、対象年齢時にキャリアセミナーを受講し、自分自身の豊かな人生について考え、学びます。上司との対話による支援(キャリア面談)、公募の研修を含めたOff-JT、OJT、異動や経験を社員一人ひとりのキャリアの開発につなげます。



キャリアセミナー

熱く、真剣に

目指せ! お好み焼士

お好み焼の普及はOtafukuグループの使命。そのお好み焼の知識や技術の習得を目的に、2006年よりスタートした社内資格です。筆記テストの合格者が実技テストを受験、一年に一度きりの挑戦です。

マイスター (上級)	3名	技術・経験・人格など 当社を代表するお好み焼の専門家
コーディネーター (中級)	157名	お好み焼に関する全般的な知識を有し 養成指導できる技能を持つ
インストラクター (初級)	410名	お好み焼に関する基礎的な知識を有し 当社推奨の焼き方を実践できる

2025年10月現在

！ 向上心や意欲に応える研修

●海外実務研修(公募)

短期語学留学の後に海外拠点で1年半にわたり勤務する研修。異文化のなかで経験を通じ、語学力、実行力などを身に着けます。

●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)

通信講座やオンライン英会話などにより語学力の向上を支援します。

●部門クロス研修

他部署での仕事を体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共に研修を受け、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、栄養学やアレルギーなど食品に関する知識、ビジネスの現場で役立つ実践的なスキルなど、パソコンやスマートフォンでいつでも自由に学べます。

多様化するライフスタイルに合わせ 働きやすく、働きがいのある職場に

！ 自分らしく

多様な働き方

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



ライフイベントにあわせた制度

- 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



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)



！ 健やかに

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



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



コミュニケーション促進

- 同好会
- 社員旅行
- 社員総会
- 1on1
- 季節の行事



！ 個性や価値観を尊重する

一人ひとりの現状を多面的に確認し、イキイキと仕事に向き合える環境づくりに取り組んでいます。

●オタフク活き活きプラン

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) 健康診断(フィジカルチェック)

！ 自分のために、自分で選ぶ

選択型福利厚生制度「セレクトプラン」を導入しています。付与されるポイントを利用して、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ることができます。

●「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

！ 意識の変化や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。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。

●車座

食事を共にしながら、オープンマインドで志や思いを語り合います。

●ミッション語り場

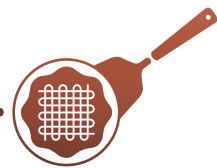
当社の理念や使命について語り合い、互いを知ることで、同じ目的をもつ仲間としての一体感を高めます。

●創藝塾

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、物事を追求する際の土台となる教養を養い、非日常に身を置いて、五感を磨きます。



車座



お客様や地域社会との コミュニケーション

料理教室やイベントなど、さまざまな接点により
お客様へ直接、鉄板粉もの文化の魅力を伝え
その発展・普及に取り組んでいます。

！ お好み焼店様と共に

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。*お好みソースの誕生から今まで、共にお好み焼文化の醸成と発展に尽力してくださるお好み焼店様に感謝を伝え、お役に立てるご提案や情報交換により、互いに新しい価値をつくり出す機会にしたいと考えています。2025年9～12月には、お好み焼店様への集客向上の一助になればと、広島県内でデジタルスタンプラリー「お好み焼道」を実施します。今後も、お店でお好み焼を食べたくなるシーンの創出に努め、日本全国でいつまでも美味しく、楽しいお好み焼を楽しめるように、そして、世界中に広められるように、お好み焼店様のご協力をいただき、連携して挑戦を続けます。

*2025年は広島会場のみ開催



お好み焼提案会 2025 (広島会場)



！ 世界でただ一つの「お好み焼課」

多くの方に美味しいお好み焼を楽しんでいただく機会の創出と、鉄板粉もの文化の普及や発展を推進するため、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・福岡で実施しています。短期集中講習で、現場に対応できる質の高い技術と、食材・経営・鉄板選びまでご指導します。

●お好み焼教室

もっと多くの方に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ます。Wood Egg お好み焼館で開催するほか、広島市の小学校には出張広島お好み焼教室も実施しています。ご自身でつくるお好み焼の味は格別です。

●学園祭を盛り上げる「てっぱん魂」

大学、短期大学、専門学校の学生の皆様が「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。

！ 見学を通してOtafukuを伝える

一般のお客様(個人、団体)はもちろん、社会見学や教育旅行などでもご見学でき、専任の担当者のご案内します。

●工場見学(本社工場、大和工場)*

本社工場は、ソースをボトルに充填し出荷するまでが見学ルートです。品質と衛生管理を徹底したラインを見ていただき、ものづくりへの想いをお伝えしています。

*日光工場は2026年3月より再開する予定です。

●Wood Egg お好み焼館 おこのミュージアム 見学

お好み焼が誕生した背景や歩み、お好みソース、当社の成り立ちなどについて、パネル・立体展示でご紹介します。お好み焼の文化を後世に伝え続けるミュージアムを目指し、別階にはお好み焼づくりを体験できるスタジオや、ライブラリーも併設しているほか、「ソース手づくり教室」などの催しを行うこともあります。



Wood Egg お好み焼館

！ 体験を通してお好み焼の魅力を伝える

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のほか、お客様の多様なニーズにできるだけお応えできる体制にしています。

訪日外国人が増加した2025年は、OKOSTAにも海外から多くのお客様が訪れてくださり、年間来店者の約半数となりました。広島市の思い出と味の記憶が心に残るような時間を過ごし、自国でもお好み焼をつくっていただけることを願っています。



！ 「オタフクラブ」の皆様と共に

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7,000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

創業の地である広島企業の企業として、地元を中心に、文化やアマチュア・プロスポーツ振興を応援しています。また、子どもたちの心身の成長をお手伝いしたいという思いで、小学生の駅伝大会やサッカー大会を協賛しています。街の活性化、人々の笑顔につながる取り組みを通じて、豊かな未来に貢献します。



©FUKUYAMA CITY FC ACADEMY 2024

######

お好み焼の思い出 記憶とカタチでお土産に

2024年に日本を訪れた外国人は年間で3600万人を超え、2025年はそれを上回って過去最高の更新を続けると発表されています。「日本食を楽しむ」ことは旅の目的の一つであり、「次回の訪日旅行でもやりたいこと」として回答される方も多いため、日本での食体験が楽しく、美味しい思い出となっていることがわかります*。

日本でのお好み焼の美味しさ、楽しさを知った方々に、自国へ帰ってからも楽しんでもらえるように、また、お土産話と共に、その魅力を伝える「お好み焼大使」になっていただけることを願い、お土産用商品の開発やイベントの開催、Webサイトで情報を発信しています。

*JNTO(日本政府観光局)Webサイト参照



アウトドアでお好み焼。 スノーピーク社と協同し、機会を創出

「アウトドアでお好み焼を楽しむ体験」を提供する」ことをテーマとして、アウトドアメーカーのスノーピーク社と約2年半をかけ、共創できるアイデアを出し合い、それぞれの得意分野を生かした商品開発などを行いました。スノーピーク社からはアウトドアでのお好み焼調理に特化した仕様の鉄板、当社は広島お好み焼手作りキットを発売。スノーピーク社の直営キャンプ場での手ぶらキャンプや調理器具などをプレゼントするキャンペーン、お好み焼体験スタジオOKOSTAではスノーピーク社のシェラカップを使用する企画(期間限定)などを実施しました。

自然の中で、ゆったりと時間をかけて、アウトドアだからこそ楽しめるお好み焼のシーンをご提案しました。

お好み焼のグローバルな可能性。 日本のプロの味を海外へ

Otafuku Foodsでは、日本をテーマにしたお祭りや日本カルチャーに関するイベントに出展し、お好み焼を紹介しています。また、ロサンゼルスビーチで行われたKonamon Festに協賛し、日本のお好み焼店様に当イベントへ出店していただくサポートをしました。現地の方に日本のプロの味を堪能していただくだけでなく、お好み焼店様には海外におけるお好み焼の可能性を感じていただく機会になっています。



おうちでも、お店でも 美味しく、楽しく、簡単に

お好み焼もご当地メニューの一つ。

2024-25年は、このお好み焼のように、それぞれの土地に根づいたメニューを楽しめる商品を中心に新発売しました。ちょっとした旅気分も、楽しい食卓のエッセンスに。



家庭用商品

- ワンパンでもつくれる、フリーズドライもんじゃ焼

ポイッともんじゃ (えび・牛すじ)



キャベツと水を加えて焼くだけのソーステップ調理で、東京下町の味を楽しめます。幅広い年齢層に好まれる「甘うまい味」でアレンジも自在に。

- お好み焼の本場、関西エリア限定販売

お好み焼粉 (関西限定)

100gの使い切りタイプ(お好み焼2~3枚分)。国産山芋、昆布・かつお・いわし・さば4種のだしを配合した「お好み焼こだわりセット」の粉と同一の商品です。

- お好みソースはもう一つのふるさと

デーツなつめやしの実 種抜き

食物繊維やカリウム、マグネシウムを含むデーツ。品種はハイグレードクラスといわれるマジョール。種を取り除き、食べやすく加工しました。

デーツシロップ

コクのある甘みは、ホットケーキやヨーグルトにもマッチ。デーツを手軽に楽しめます。

業務用商品

- ご当地の味を1本で再現、「ご当地シリーズ」に仲間入り

福井ソースカツ丼ソース

福井県内で楽しむことはもちろん、なかなか現地へ行けない方や、故郷の味、また旅の思い出の味になっている方など、場所を問わず福井の味を楽しめます。

- 惣菜の定番揚げ物用のソース

惣菜用フライソース(さっぱり・コク甘)

惣菜のフライに特化したソース、上げけしてもシズル感をキープします。それぞれ異なる味わいで、人気のフライをさらに美味しく。



お好み焼、そして日本食を誰もが楽しめるように ハラール調味料専用工場を移転、拡張

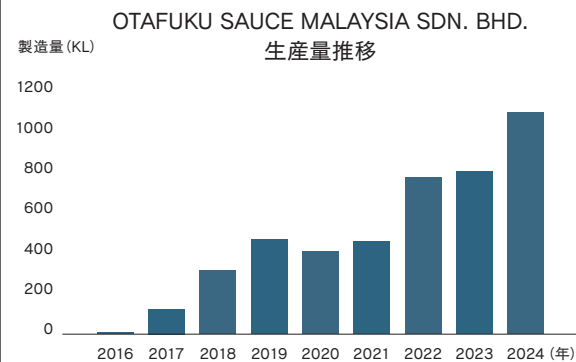
OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.は、マレーシアのセランゴール州からヌグリ・スンビラン州へ移転し、マレーシアのハラール認証機関JAKIMよりハラール製造工場の認証を取得して、2025年7月、新工場での生産をスタートしました。

ムスリムの方にも 安心して食べていただける調味料づくり

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.は、2016年4月、お好みソースをはじめとするハラール対応の調味料を製造・販売し、お好み焼など日本食メニューの普及を通じて、ムスリム市場の食文化に貢献することを目指し、設立しました。2017年3月に、自社およびODM製品16品目においてJAKIMの認証を取得。Otafukuグループ唯一のハラール調味料専用工場であり、ロサンゼルス工場（アメリカ・Otafuku Foods, Inc.）、青島工場（中国・大多福食品（青島）有限公司）に続く海外工場となりました。



日本食の認知度と人気の高まりに伴い、生産量は年々増加し、現在では生産品目が100アイテムを超えています。そして、今後のさらなる需要拡大を見据え、生産能力の向上を目的として、工場を移転し、拡張しました。



徹底した品質管理と 商品開発への挑戦

製品はもちろん、原材料、製造環境に至るすべての工程に対し、JAKIMの認証を受けています。JAKIMは国（マレーシア）が運営し、世界中に数あるハラール認証機関のなかで最も厳格とされています。OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.では、ハラールエグゼクティブ（イスラムの教育を受けたマレーシア人のムスリムで、ハラールエグゼクティブの認証を取得する）の社員を中心に、徹底した品質管理を行っています。



お好みソースなどのソース類、キムチソースなどのスパイシー系調味料、テリヤキソースなどの醤油系調味料、そして寿し酢などの酢類を製造しています。ハラール原材料のみを使用するため、商品開発に工夫を凝らしています。たとえば、世界中で親しまれつつあるお好みソースでは、肉由来の旨味を再現するため、数種の魚介系原材料を組み合わせ、誰もが同じ味を楽しめるようにしています。



ハラール調味料で楽しむ お好み焼、日本食

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.の商品の構成比率は、NB（自社ブランド）とODM（受託製造）が4:6、家庭用と業務用は1:9で、主にマレーシアの日本食レストラン様を中心にご使用いただいています。鉄板粉ものメニュー以外にも寿司やラーメンなど多種多様な業態のお客様にメニューをご提案しています。

これらの調味料の製造・販売に加え、店頭やイベントにおける実演を通じて、お好み焼の試食・販売を行い、その美味しさと楽しさを直接お客様に伝える活動にも力を入れています。また、SNSを活用し、マレーシア工場で製造した調味料を使用する多彩なメニューのレシピを発信することで、食の魅力を広く紹介しています。

今後も、マレーシアのお客様とのコミュニケーションを大切に、いただいたご意見やご要望を商品開発に積極的に活かしていきたいと考えています。さらに、日本食に限らず、マレーシアの食文化に寄り添った調味料の開発にも果敢に挑戦します。



新社屋内にはキッチンを設け、お好み焼店さながらの大きな鉄板では、お好み焼を中心とする鉄板粉ものメニューを調理しながらご紹介、ご提案することができます。

世界中のムスリムの方に 楽しんでいただけるように

現在、OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.の売上の約8割はマレーシアにおけるものですが、インドネシア、シンガポール、イギリス、UAE、日本などへハラール調味料を輸出しています。現在はインドネシア向けの輸出が大きな割合を占めていますが、今後は現地で開催される展示会への出展や、ECサイトを活用した販売を通じて、中東およびヨーロッパへの展開にも注力します。

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.は、Otafukuグループにおける東南アジアのハブとして、ムスリム圏をはじめ世界各国に向けてハラール対応商品を展開し、お好み焼をはじめとする日本食の魅力を広く発信して、世界中の食卓に日本の味、その美味しさと楽しさを届けてまいります。

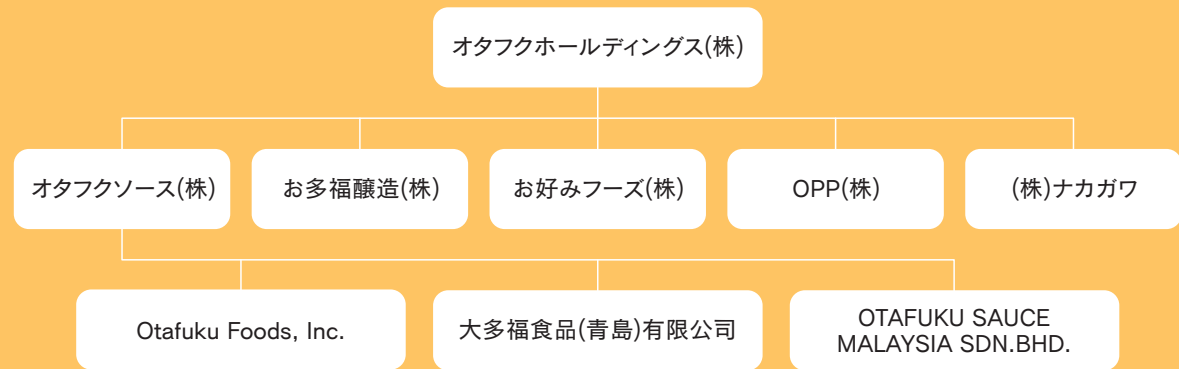


OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.
マレーシア工場

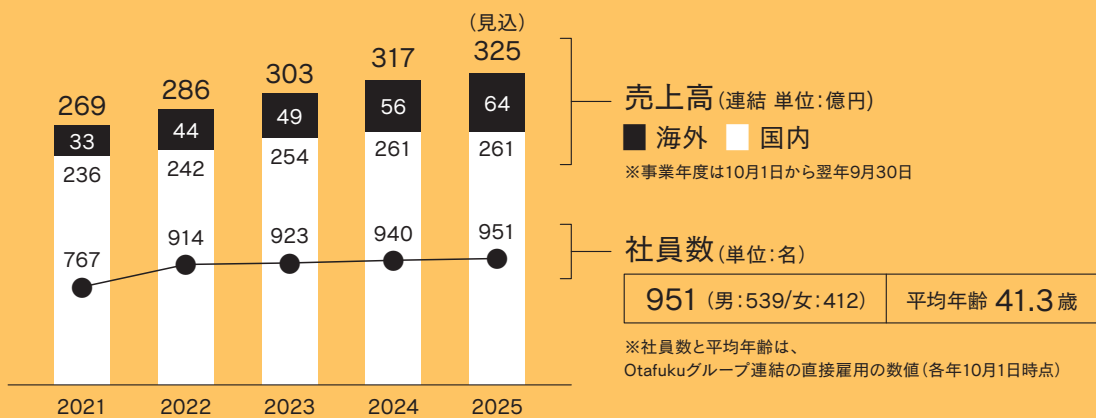
工場用地	9,066㎡
延床面積	4,762㎡
	鉄筋コンクリート造2階建て
生産能力	6,000kl/年



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 66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 17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 602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 11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 20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 127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
 資 本 金 610万US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 28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US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 50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 PT42833, Jalan Techvalley 1/2,
 Sendayan Techvalley,
 71950 Bandar Sri Sendayan,
 Negeri Sembilan, Darul Khusus, Malaysia
 資 本 金 3620万リンギット
 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 30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 (2026年移転予定)

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)

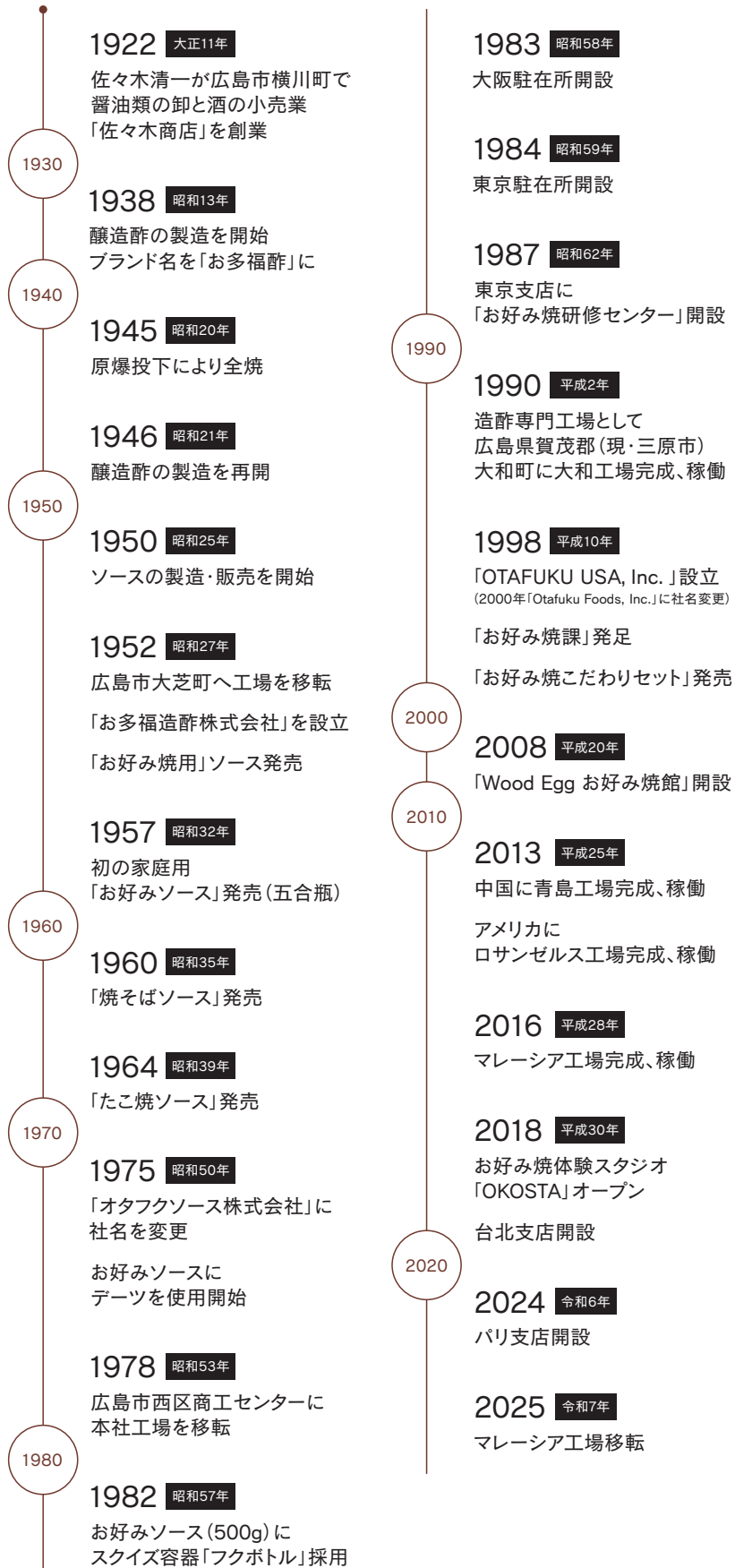
OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.

マレーシア工場

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: PT42833, Jalan Techvalley 1/2, Sendayan Techvalley,
 71950 Bandar Sri Sendayan, Negeri Sembilan, Darul Khusus, Malaysia
 ●工場用地: 9,066㎡
 ●ハラル認証(2025年6月取得)



Otafukuグループの歴史



創業者 佐々木清一の言葉



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

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。

人には迷惑をかけずに

周囲の思いやりがあるからこそ仕
事が成り立ちます。悪いことがあつて
も、それを決して他人の責任にしない。
それが周囲への恩返しになります。

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
一切使ってはいけない

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、性根を入れてつ
くったものでないと売れないし、売つ
てはいけません。

2030年へのビジョン

笑顔を デザインする 会社に

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。

