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。

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。

FSC
www.fsc.org
ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C014687
0101T26103700165

Otafukuグループ コミュニケーションブック2026



otafuku



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

●お取組先への誓い
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. 心を研き、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

「食を通じて、健康と豊かさ、そして和を」

私たちOtafukuグループが創業以来大切にしてきたのは、
「食を通じて、多くの人に幸せを届けたい」という想いです。
この想いを胸に、一つひとつの商品と真摯に向き合いながら歩んできました。
「オタフク」という社名には、多くの人に「福」を届けたいという願いが込められています。
私たちは、企業が生み出す価値は商品そのものだけではないと考えています。
家族や仲間が食卓を囲み、言葉を交わし、互いを思いやる。
そこに生まれる笑顔やつながりも、私たちがお届けしたい大切な「福」です。

戦後の広島で、人々の食を支え、復興とともに育った広島お好み焼。
鉄板を囲めば自然と会話が生まれ、人と人との距離が近づいていきます。
私たちは、お好み焼には人の心をつなぎ、笑顔と和を育む力があると感じています。
商品をお届けするだけでなく、この食文化も大切に育て、次の世代へつないでいきます。

社会や暮らしが大きく変わり、AIをはじめとする技術も急速に進化しています。
大切にしてきた想いを未来へ届け続けるために、私たちも新しい技術を柔軟に取り入れていきます。
「AIで仕込み、人が仕上げる」。
AIは、膨大な情報を集め、整理･分析し、より良い判断や新たな価値づくりの土台を整えてくれます。
一方、お客様の声に耳を傾け、思いをくみ取り、信頼を育むことは、人だからこそできることです。
AIが示す情報や可能性に、人の経験や感性、創造力、そして思いやりを重ね、温かさのある価値へと仕上げていきます。
AIを活用する目的は、効率化だけではありません。
お客様や仲間とより深く向き合い、考え、挑戦し、心を込める時間を増やすためです。
技術の力と人の力を掛け合わせながら、新しい美味しさと喜びを育んでいきます。

私たちは2030年ビジョンとして、「笑顔をデザインする会社に」を掲げています。
一枚のお好み焼から始まる会話があります。
そこから生まれる笑顔があります。
その笑顔が家族へ、地域へ、そして世界へ広がっていく未来があります。
私たちはこれからも、食の力を信じ、人と人とのつながりを育みながら、
健康と豊かさ、そして和のある社会の実現に挑戦し続けます。

そして、皆様と共に、笑顔あふれる未来を創ってまいります。



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

オタフクソース トップメッセージ

「積み上げてきた力を、成果へ」

第5次中期経営計画、3年目の現在地とこれから

Otafukuグループは2024年度より、第5次中期経営計画をスタートさせました。「食の未来を共創」をテーマに、新たな価値創造への挑戦を進めています。
3年目を迎えた今、これまでの歩みとこれから目指す姿について、オタフクソース株式会社 代表取締役社長 佐々木孝富に聞きました。

Q. 第5次中期経営計画も3年目を迎えました。この2年間をどのように振り返りますか。

変化の大きさを実感すると同時に、私たち自身の力を改めて確認できた2年間だったと思います。
少子高齢化が進む一方で、社会はインフレ経済へと大きく変化しました。原材料やエネルギー、人件費など、さまざまなコストが上昇し、企業を取り巻く環境はこれまで以上に不確実性の高いものとなっています。
こうした時代に、お客様が求めるのは、単に「安いもの」ではなく、「本当に必要なもの」「そこに価値を感じられるもの」です。だからこそ私たちは、環境変化を受け身で捉えるのではなく、新しい価値を生み出す機会として捉え、さまざまな挑戦を進めてきました。
その中で改めて感じたのが、「人の力」の大きさです。部門や立場を越えて知恵を出し合い、時にはこれまでのやり方を変えながら、一つひとつ課題に向き合ってくれました。
ナカガワ長崎新工場や日光工場など、生産基盤への投資も進みました。一方で、人財育成やデジタル活用、新たな事業への挑戦など、目に見える設備だけではない「未来への投資」も進めてきました。
この2年間は、将来の成長に向けた土台をつくりながら、Otafukuグループとして次のステージへ進むための力を蓄えてきた期間だったと考えています。

Q. この2年間で最も大きな成果は何でしょうか。

私が最も大きな成果だと感じているのは、社員一人ひとりの成長です。
変化の激しい環境の中で、「できない理由を探すのではなく、どうすればできるかを考える」。そうした姿勢が、確実に組織の中に根付いてきたと感じています。
また、AIをはじめとするデジタル技術の活用も進んでいます。新しい技術を自ら学び、仕事の進め方を変えたり、生産性の向上につなげたりする社員を見ると、私たち自身が変化していることを実感します。
第5次中期経営計画では、CDP（キャリア・ディベロップメント・プログラム）をはじめ、教育機会の充実やキャリア形成の支援、多様な働き方を支える環境づくりにも取り組んできました。
もちろん、制度や仕組みはまだ完成したわけではありません。しかし、「社員が安心して働き、挑戦し、成長できる会社」に向けて、一歩ずつ前進しています。
人への投資はすぐに数字として表れるものではありません。しかし、企業の成長を支えるのは、最終的には人です。
一人ひとりが学び、成長し、その力をチームの中で発揮する。その積み重ねが、Otafukuグループの未来をつくっていくと私は考えています。

Q. 事業での成果と、今後の展望について教えてください。

国内事業では、ナカガワ長崎新工場や日光工場への投資を進め、生産基盤については一定の目途が立ってきました。これらは単なる設備投資ではありません。将来にわたってお客様へ商品を安定してお届けし、さらに成長していくための経営基盤への投資です。
これからは、整えてきた基盤をしっかり活用し、効率化や生産性向上、そして新たな成長へとつなげていきたいと考えています。
海外についても、中国、マレーシア、アメリカを中心に、着実に事業を成長させてきました。
これまでは業務用事業を中心に、それぞれの国でお客様との関係を築き、基盤を整えてきました。これからは、各国の食卓へオタフクブランドと日本の食文化の価値を届ける、市販用ビジネスという新たなステージに挑戦していきます。
もちろん、簡単ではありません。試食販売を行ったり、冷凍食品を普及させたりと、地道な取り組みの積み重ねが必要です。
しかし、食文化は、そうした一つひとつの体験から広がっていくものです。
「世界の食卓へ、新しい食文化を届けたい」。その社員一人ひとりの想いと情熱こそが、海外事業をさらに成長させる原動力になると考えています。
そして私は、挑戦する社員が思い切り力を発揮できる環境を整え、その成長と活躍を後押しすることが、大切な役割だと考えています。

Q. 中期経営計画のテーマである「食の未来を共創」について、どのような手応えを感じていますか。

この2年間で、「共創」という考え方は、少しずつ組織の中に浸透してきたと感じています。
部門を越えて一緒に考える機会が増え、これまでにはなかった発想や取り組みも生まれています。もちろん、すべてが順調に進んだわけではありません。形になったものもあれば、思うように進まず、途中で見直したものもあります。
私は、それも大切な経験だと思っています。挑戦しなければ、成功も失敗もありません。まず一歩踏み出し、やってみる。そして、結果から学び、次の挑戦につなげる。その繰り返しが、会社を強くしていくのだと思います。
今年度からは、社内起業チャレンジプログラムも本格的にスタートします。社員が持っている「こんなことができたら」「こんな価値を届けたい」という発想や情熱から、新しい事業や価値が生まれることを期待しています。
創業以来、私たちは「食を通じて笑顔を広げる」ことを大切にしてきました。その原点を大切にしながら、社員同士、お客様、地域、そして国内外のさまざまなパートナーと力を合わせ、これからの食の未来を共につくっていきたいと思います。

Q. 最後に、本年度への抱負をお聞かせください。

本年度は、第5次中期経営計画の3年目。これまで積み上げてきたものを、具体的な成果へつなげていく重要な一年です。
人財育成、生産基盤の強化、海外事業の成長、そして共創への挑戦。これまで取り組んできた一つひとつを、次の成長へとつなげていきたいと考えています。
ただ、私は「成果を出すこと」だけを求めているわけではありません。
大切なのは、社員みんなが自分の仕事に誇りを持ち、仲間と力を合わせながら、より良いものを生み出していくこと。その結果として、お客様や社会に新しい価値を届け、それが成果につながるのだと思っています。
これまで積み上げてきた力を自信に変え、変化を恐れず、新しい価値創造に挑戦する。オタフクらしさを大切にしながら、国内外のより多くの皆様へ「笑顔」と「福」を届けていきます。
そして、その先にある新しい食の未来を、皆様と共につくっていきたいと思います。
ぜひ、これからのOtafukuグループにご期待ください。

2030年ビジョン	笑顔を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ー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、生活者の方へ向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、個人情報を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、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

「1歳からのシリーズ」は、離乳食を終えたお子様にも安心して食べていただける商品です。ソースは塩味や香辛料を極力抑え、野菜と果実のやさしい甘口に仕上げているのが特徴です。特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）不使用で、食物アレルギーのある方にも、みんなで食事をする楽しさを一緒に味わっていただきたいという思いから開発しました。
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。



環境に配慮した物流の推進

Otafukuグループは、物流パートナー様と連携しながら、安全性と効率性の向上、環境負荷の低減に取り組んでいます。



フォークリフトには、順次、リチウムイオンバッテリーを採用し、電気使用量を低減しています。

●最適な物流ネットワークの構築

北海道・埼玉・神奈川・愛知・大阪・広島・福岡の全国7カ所に物流倉庫を配置しています。輸送距離の最適化によるCO_2排出量の削減に加え、輸送品質の向上や物流パートナー様の配送負担軽減に努めています。

●「ホワイト物流」推進運動への賛同

国土交通省が推進する「ホワイト物流」推進運動に賛同し、持続可能な物流の実現に取り組んでいます。また、「グリーン物流パートナーシップ」の会員として、物流パートナー様との連携・協働によるCO_2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

●モーダルシフトの推進

商品輸送において、環境負荷の少ない鉄道や船舶を活用するモーダルシフトを推進し、CO_2排出量の削減に取り組んでいます。

●BCPへの対応

自然災害など不測の事態が発生した場合でも、可能な限り物流機能を維持できるよう、緊急対応要領やマニュアルを定期的に見直し、備えています。

●資材使用量の削減

包装機の導入により、パレット積載製品の固定に使用するストレッチフィルムの使用量を削減しています。また、納品書や請求書の電子化を進め、紙使用量の削減にも取り組んでいます。

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供給プランを、本社工場を含む広島県内の全事業所および日光工場に導入しています。

●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

本社工場の屋上には太陽光パネル238枚を設置し、年間約129,000kWhの発電量を想定しています。本社工場全体の使用電力の約4％をまかない、CO_2排出量を約67,200kg削減する見込みです。
お多福醸造大和工場にも設置しており、日光工場およびナカガワ長崎工場にも設置を予定しています。



社員食堂に設置したモニターパネルでは、発電量などを確認することができます。

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。



社内勉強会「焼そば焼こうデー」

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

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。

Otafukuグループの人権尊重に対する考え方

Otafukuグループでは企業理念に基づき、本業を通じた「笑顔あふれる社会への寄与」を目指しています。
そして、「事業に関わるすべての人」の人権を尊重し、一人ひとりが差別やハラスメントのない、誰もが安心して働ける環境を築くため、「Otafukuグループ人権ポリシー」を定めています。また、社員一人ひとりが自覚を持って行動できるよう、研修などの学ぶ機会を通じて意識を高めています。

お好み焼士に続き新たに焼そば士が誕生

お好み焼の普及はOtafukuグループの使命。お好み焼士は、お好み焼の知識や技術の習得を目的に、2006年にスタートした社内資格です。そして2026年、焼そば士を創設。お好み焼士として培った知識と技術、誇りを胸に、焼そばの普及にも取り組みます。

	お好み焼士	焼そば士	2026年10月現在
マイスター（上級）	3名	—	技術・経験・人格など当社を代表する専門家
コーディネーター（中級）	151名	—	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）	398名	303名	基礎的な知識を有し当社推奨の焼き方を実践できる

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



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

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、活き活き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）

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。



世界でただ一つの「お好み焼課」

多くの方にお好み焼を楽しんでいただく機会を創出し、鉄板粉もの文化の普及や発展を推進するため、広島と東京を拠点に、さまざまな活動を行っています。

●お好み焼店開業研修

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よう、美味しく焼くコツをお伝えしています。広島ではWood Egg お好み焼館で、東京ではオタフク東京本部ビルで開催しているほか、学校への出張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、学園祭の模擬店で美味しいお好み焼や焼そばを焼いて提供し、その体験を楽しい思い出の一つにしていただけるようお手伝いする企画です。お好み焼課による大量調理のコツの実技指導や、当社商品の協賛、備品の貸し出しなどで応援します。

●キャラバンカーでの活動

鉄板や冷蔵庫などの備品、食材を積んだキャラバンカー「団らん号」で、お好み焼の楽しさを届けています。
東京お好み焼課では、主に関東の幼稚園や保育園を訪問してお好み焼をつくり、そのつくり方を伝えながらできたての美味しさを味わっていただいています。





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日まで、私たちと共にお好み焼文化の醸成と発展にご尽力くださっているお好み焼店様へ感謝を伝えるとともに、お役に立てるご提案や情報交換を通じて、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。
日本全国で、いつまでも美味しく楽しいお好み焼を楽しんでいただけるよう、そして世界中にその魅力を広められるよう、お好み焼店様と連携しながら挑戦を続けます。
＊2026年は社会情勢を鑑み、中止しました。



お好み焼提案会 2025（広島会場）

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、専任の担当者がご案内します。

●工場見学

本社工場では、ソースをボトルに充填し出荷するまでの工程が見学できます。品質・衛生管理を徹底した製造ラインをご覧いただきながら、ものづくりに込めた想いをお伝えしています。

●Wood Egg お好み焼館 おこのミュージアム 見学

お好み焼の誕生の背景や歴史、お好みソースの原材料や製造について、また、オタフクの歩みを、パネルや立体展示を通してご紹介しています。お好み焼文化を次世代へ伝え、未来につなげていくことを目指しています。
館内には、お好み焼をはじめ、焼そばや巻寿司づくりなどの料理教室を行うスタジオや、関連資料を閲覧できるライブラリーも併設しています。



Wood Egg お好み焼館

体験を通してお好み焼の魅力を伝える

広島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。どなたにも楽しんでいただけるよう、英語によるご説明や、ムスリムフレンドリー・ベジタリアン対応メニューをご用意するなど、多様なニーズにできるだけお応えできる体制を整えています。
2026年6月1日には累計来場者数が10万人となりました。地元・広島はもとより、国内外から多くのお客様にお越しいただき、心より感謝申し上げます。



「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8,500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、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 2025

美味しく、楽しい

食の未来を共創でつくる、広げる

想いを重ね、喜んでいただけること、
必要とされていることを感じ取る。
そして、考え、行動することで
新しい価値と未来を創りたい。
その想いのもと取り組んだ
2025-26年の活動をご報告します。



お客様へ焼そばの魅力を伝えるとともに、
社員向け研修では指導役を務めるため、お好み焼課のメンバーも改めて学び直しました。

焼そばプロジェクト始動
焼そばの魅力を広める

焼そばをより多くの方に楽しんでいただけるメニューにすることを目指し、2025-26年を「焼そば元年」と位置づけ、全社をあげてさまざまな取り組みを行いました。
まず、社員の焼そばに関する知識と調理技術の向上を目的に、社内資格「焼そば士」を制定。その成果を生かして約200名の社員がデモンストレーション販売に挑戦し、123店舗のお客様にご協力いただきました。
また、東京や広島などで「フライパンでつくる美味しい焼そば教室」を開催したほか、社員の焼そば力向上に向けて、ご当地焼そばの試食勉強会や焼そばの識者による講演会も実施しました。
「麺を焼いて食べる」文化は世界中にあり、日本全国にも約200種類のご当地焼そばがあるといわれています。その可能性はまだまだ広がっています。今後も取り組みを続けていきます。



オタフク東京本部ビルで実施した「焼そば道場」

オンラインでつながるお客様と
オフラインでもコミュニケーション

SNSによる情報発信と、双方向のコミュニケーションを大切にしています。公式Xでは、何気ないつぶやき、旬のトピックス、誰かに話したくなるような調理のヒントなどをほぼ毎日投稿して、事業活動や商品への思いを親しみやすく伝えています。公式Instagramでは定期的にライブ配信も行い、社員が登場して調理をしながら商品の使い方やアレンジなどをご紹介しています。
また、オタフクラブでは日々の投稿だけでなく、各都市でミーティングも開催しています。新商品の紹介や、お好み焼・焼そばを含む調理体験会、同じプラットフォームを使用している企業様とのコラボイベントなど、多彩な企画を通じて、交流しています。さまざまな機会を通じていただくご意見やご感想は、新たな気づきや改善につながる貴重な財産となっています。



新商品「フルビネ サングリア風」の体験イベントをいちご狩り農園で実施

記念日を
お好み焼に親しむきっかけに

10月10日の「お好み焼の日」には、東京・渋谷でVR技術を活用したお好み焼体験イベントを開催しました。架空のテッパンシティの上空を、パラシュートをつけて降下しながら、「空中に浮かぶ食材を集め、お好み焼をつくる」ことに挑戦するもの。デジタルで再現できない「香り」は、会場内で当社社員がお好み焼を焼き、参加者に試食していただきました。五感で楽しみながらイマジネーションを膨らませるという新しい手法により、4日間で1,385名にお好み焼の魅力を伝えました。
5月7日の「コナモンの日」には、大阪・難波の「よしもと漫才劇場」とコラボレーションし、「第1回 コナ-1グランプリ」の表彰式イベントを開催しました。事前企画として、6組の若手芸人が6種類のコナモンメニューをテーマにオリジナルの漫才・コント動画を制作し、特設サイトで公開。投票数、再生数、いいね数をもとに、「オモロうまいNo.1」を決定しました。



VRお好み焼体験イベント「オコノミッション」を実施

社内起業チャレンジプログラム
挑戦から新しい価値を生み出す

社員一人ひとりの自主性と創造力を引き出し、未来のOtafukuグループを担う新たな価値創造につなげることを目的に、社内起業を支援するプログラムを2025年10月からスタートしました。
2度の選考を経て、2026年7月には事業計画書によるプレゼンテーション審査会を実施。現在、1名が事業化の実現に向けて挑戦を続けています。
このプログラムは、新規事業の創出という本来の目的にとどまらず、参加者が挑戦を通じて得た学びを今後の業務に生かす機会となりました。また、Otafukuグループが大切にするパイオニアスピリットを育み、将来の経営人材として成長するための学びを得る場にもなっています。



プレゼンテーション審査会で10名が事業計画を発表

枠にとらわれない自由な発想で
新分野に挑戦

お互いのリソースと知見を生かした共創により、自社だけでは生み出せないものづくりにも挑戦しました。
公式Webサイトのレシピページで人気のお好みソースを使用したハヤシライスソースは、レトルト商品「お好みソースを使ったハヤシ」として発売。また、お好みソースの原材料であるデーツを活用した「デーツカヌレ」も誕生しました。





社員が参画する「地域共創ハレノベジプロジェクト」では、農作物を活用した調味料・加工品の開発から商品化、販売までを支援する取り組みを行い、その成果として「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」と「世羅なし使用 お肉と野菜に魔法をかけるプルコギ風のたれ」が発売されました。



また、社員から公募した創業100年の記念施策の一つとして、絵本の制作にも携わりました。「食に寄り添い、食事を楽しく感じられるような絵本をつくることで、食の幸せにつなげたい」と願いを込めました。



絵本『おいしくなあれ』(作：さこももみ、出版：マイクロマガジン社)は
広島県内の保育園などに寄贈

21の挑戦

業務用14商品、家庭用7商品。
2025-26年に誕生した新しい味。
＊発売日順

1 業務用



トンテキソース 500g

- 甘濃い味わいで豚のステーキを楽しめる
- 時間が経っても豚脂が白浮きしにくい
- 外食・中食など多様なシーンに

2 業務用



丸亀骨付鳥のたれ 500g

- ご当地シリーズ
- 香川県丸亀名物「骨付鳥」の味を再現
- 外食・中食など多様なシーンに

3 業務用



沖縄チャンプルーのたれ 500g

- ご当地シリーズ
- 一本で沖縄風のチャンプルーの味を再現
- 外食・中食など多様なシーンに

4 業務用



上海風焼そばのたれ 2kg

- 総菜用調味料
- アウトパック調理に適した設計
- 時間が経っても美味しい

5 6 家庭用



焼うどんの素
だし醤油味・にんにくみそ味 1食分

- フリーズドライ
- お湯で溶かして、温めたうどんと混ぜるだけ

7 家庭用



ポイッともんじゃ（キムチ） 22g

- フリーズドライ
- ポイッともんじゃシリーズ
- キャベツと水を加えて焼くだけ

8 家庭用



フルビネ サングリア風 500ml

- 「漬ける」を楽しむ
- 自家製フルーツビネガー
- 漬けたフルーツも半日で楽しめる

9 家庭用



弁当用ミニお好みソース 8g×5入

- ご要望にお応えし再発売
- どんなシーンでもお好みソースを
- 揚げ物・卵焼きにも

10 業務用



お好みチーズソース 500g

- お好み焼に合う味
- だし巻き卵などにも
- 伸びが良く、冷めても固まらない

14 業務用



焼そばソースからめるだけ 1270g

- 炒めなくても美味しい焼そばに
- 調理道具への焦げ付きの清掃負担を削減
- 経時変化に強い

11 12 13 業務用



ミニ新潟タレかつ丼のたれ 80g



ミニ名古屋みそかつのたれ 2人分



ミニ加古川かつめしのたれ 2人分

- 総菜ルート専売品
- 総菜をアレンジ
- 本格的なご当地の味を楽しめる

15 業務用



瀬戸内レモンソース 300g

- デザートソース
- 瀬戸内レモンの果皮・果肉使用
- せとうちブランド登録商品

16 業務用



佐世保レモンステーキソース 1170g

- ご当地シリーズ
- 本格的な味わいを一本で再現
- 佐世保観光コンベンション協会推奨

17 業務用



惣菜用ミックス天かす 60g

- 天かす・削り粉・細末昆布粉をミックス
- 広島お好み焼に合う味
- 計量作業を軽減

18 19 家庭用



凍らせ麺つゆ
瀬戸内レモン&藻塩・広島辛口冷麺風 60g×2入

- 2026年夏季・販売店限定
- 猛暑対策に
- 酢氷

20 業務用



甘旨オイスター中華風たれ 200g

- 惣菜用中華調味料
- レバニラがおススメ
- 野菜たっぷりの惣菜を

21 業務用



にんにく香るうま塩だれ 200g

- 惣菜用中華調味料
- 青菜炒めがおススメ
- 野菜たっぷりの惣菜を



関東市場のニーズ拡大へ対応

日光工場、新棟を建設

関東以北への事業展開を強化するなか、日光工場では多種多様な商品や容器に対応できる技術領域の拡大に取り組んでいます。2026年5月には新棟を竣工し、その実現に向けた生産体制を構築しました。

新棟建設で生産能力を倍増

日光工場は1991年に現在の場所（栃木県日光市木和田島）に設立し、主に東日本向けの業務用商品やユニオンブランド商品などを製造する、関東の生産拠点としての役割を担っています。
新棟には、ニーダー4機とBIB（バッグインボックス）全自動充填機を導入しました。原料計量から充填までを一気通貫で行うレイアウトとすることで、生産効率の向上を図っています。この設備増強と生産体制の整備により、当工場の生産能力は年間15,000kLと、従来の約2倍となりました。



全自動BIBライン



ニーダー

素材と製法が生み出す美味しさ

当工場は、「多段仕込み製法」の技術を有しています。抽出釜を使用して、粉砕した生野菜と香辛料からスープをつくり（一段）、調味料などで味を調えたスープと、ペースト状にしたスープ抽出後の野菜を合わせウスターソースをつくり（二段）、さらにペースト状の野菜や果実などを配合して中濃ソースやとんかつソースをつくる（三段）製法です。
主力商品の「特級ソースシリーズ」はこの製法で製造しています。たまねぎ、にんじん、セロリは季節に応じて国内の産地から調達し、自家挽きの香辛料を使用することで、豊かな香りと風味を引き出しています。材料・製法・味にこだわった同シリーズは、関東エリアの洋食店をはじめとする飲食店様から、長年にわたり、ご支持をいただいています。



スープを抽出する生野菜。まずは洗浄から

ものづくりには欠かせない豊かな水資源に恵まれたこの地で、地下水を使用したこだわりの商品を製造しています。今後も、より多くの方にその魅力をお届けできるよう提案の幅を広げ、お客様の多様なご要望にお応えしてまいります。

世界一の天かすメーカーを目指して

天かす専用工場を新設し、移転



2026年1月、ナカガワは長崎県大村市雄ケ原町に新工場を竣工し、同年初夏より生産を開始しました。

生産力と品質管理をさらに強化

生産量の増加を見据えて新設した工場は、フライヤー3台（1台増）、充填機8台を設置し、前工場の約1.5倍となる生産能力を備えています。
工場内は、自動化や動線を考慮して製造ラインを配置し、セキュリティシステムも整備することで、働きやすい環境を実現しました。また、前工場では保有していなかった保管倉庫も新設。生産性の向上と効率化を図っています。
天かすの美味しさを左右する油の酸化を抑えるため、揚げたての天かすは遠心分離器で適度に油分を切った後、速やかに冷却します。また窒素を充填しながら袋詰めし、袋の中の酸素を減少させるなどの工夫をしています。
製品は色彩選別機、金属探知機、X線異物検出器などの機器を使用した検査、天かすに含まれる油量が適正であることを確認する理化学検査を実施しています。また、エビなどのアレルゲン材料は計量室に隣接する別室で計量し、コンタミネーションを防ぐなど、安全・安心な製品づくりを徹底しています。



小さな一粒に大きな美味しさ

天かすは、粉・水・調味料でつくったバッター液を油で揚げたもの。シンプルな材料で、シンプルにつくるからこそ原料選びや製法の違いが仕上がりに大きく表れます。
強力粉を中心にブレンドした、特製の「天かす専用小麦粉」を使用しています。グルテンを多く含むため、揚げたときに丸い形状になるだけでなく、中に細かな空隙ができスポンジ状の構造になることで、サクッとした食感が生まれます。さらにこの構造により、料理に使用した際に食材の旨みを吸収し、料理にコクをもたらします。
油はキャノーラ油（菜種油）を100%使用。淡白な風味と、サクッとした軽い食感に仕上がります。



環境に配慮し、資源を有効活用する

当工場は生産計画に基づく生産により、ほぼ廃油がないという特長があります。一日の生産に、2回程度新油をつぎ足し、生産終了後には少量の残油をとり出して保管タンクに入れ、翌日の生産開始時に新油にその残油をつぎ足します。油の循環が早く、常に新鮮な油を使用できることで高い品質を保っています。
また、生産工程で発生するサイズや色などの規格外品や、フライヤーに沈殿し製品にならなかった天かすは、廃棄することなく飼料へアップサイクルしています。
洗浄時に発生する、残渣や油分を含む水は、浮上油自動回収機で処理し、環境への負荷を抑えたうえで排水しています。



天かすとの出会いから始まった歩み

ナカガワは、1947年、大阪市南区で食用植物油を製造・販売する中川製油所として創業しました。油を納めていた天ぷら店様では使用済みの天ぷら油を回収しており、その際、天ぷらのカス、つまり天かすを一緒に持ち帰っていました。それをお好み焼店様やたこ焼店様にさしあげたところ評判となり、販売を始めるようになります。これが現在の事業の原点となりました。
1963年に株式会社中川勲商店として法人化、1977年には株式会社ナカガワへ社名を変更。天かすを求めてくださるお客様が次第に増えて生産量が増加し、1988年、生産ラインを整備した工場を長崎県大村市富の原に開設しました。
Otafukuグループでは、1995年より『いか天入り天かす天華』の製造をナカガワに委託。そして粉もの文化を世界に広めることを共通の目標として、2021年10月、グループ企業となりました。近年では当商品はグループ全商品の販売高でトップ3に入る看板商品の一つです。



名脇役として食の美味しさを支える

ナカガワの天かすは、そのまま食べても美味しく、料理に加えればその美味しさをさらに引き立てます。
天かすはうどんにかけると、内部の細かな空隙がスポンジのように出汁を吸収します。そして吸収した旨味を、天かすに含まれる油分とともに徐々に料理へ戻しながらコクを加えます。卵焼きやおにぎりなどに入れても同様の天かすの力を感じることができます。
お好み焼やたこ焼に入れると、中心温度を高め、外を焦がさず中まで均一に火を通すことができるため、「外はカリカリ、中はトロトロ」になります。さらに、含まれる油が溶けだして、味にコクをもたらします。
いわば、天かすは「料理をさらに美味しくする調味料」のような存在です。天ぷらの副産物として生まれた天かすは、名脇役としての存在感で主役を支えています。

世界へ広がる天かすの可能性

近年では、日本食の人気とあいまって輸出量も伸びています。アメリカではTenkasuとして業務用はもちろん家庭用商品も販売し、粉もの料理のみならず、裏巻寿司（寿司飯を外側にする巻き方）の表面全体にまぶすといった独自の使い方もされ、crunchy（カリカリ）な食感が好評です。
国内でも、アイスクリームのトッピング、揚げ物の衣に使用する（二度揚げのようにカリッと揚がる）など、従来の使い方にとどまらない楽しみ方の発見もあり、天かすはますます活躍の場を広げています。

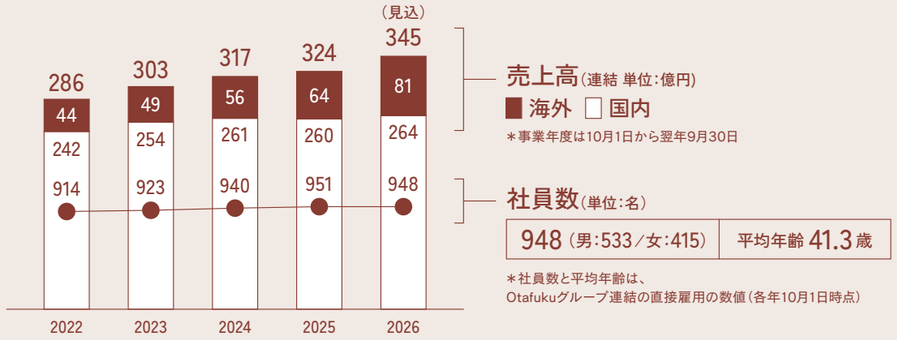


国内外で広がる天かすの新たな可能性。私たちはこれからも新しい食べ方や価値を提案しながら、天かす文化の発展と世界への普及に取り組み、「世界一の天かすメーカー」を目指して挑戦を続けてまいります。

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　63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

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　　所　全国17カ所
社 員 数　592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　小田 孝広
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　19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　〒856-0022 長崎県大村市
　　雄ケ原町1723番地3
電話番号　0957-55-2261
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　114名

Otafuku Foods, Inc.

設　　立　1998(平成10)年1月
代 表 者　President　佐々木 真之
住　　所　13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA
資 本 金　1,760万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　29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　60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　3,620万リンギット
事業内容　お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなど
　　ハラール調味料の製造・販売・輸出
社 員 数　42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)
●FSSC22000(2027年4月取得予定)

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:長崎県大村市雄ケ原町1723番地3
●工場用地:41,838㎡
●FSSC22000(2026年8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

ハラールのお好みソース、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㎡
●ハラール認証(2025年6月取得)

Otafukuグループの歴史

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

1946 昭和21年
醸造酢の製造を再開

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

「お好み焼用」ソース発売

1957 昭和32年
初の家庭用
「お好みソース」発売（五合瓶）

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

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

1980

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

1983 昭和58年
大阪駐在所開設

1984 昭和59年
東京駐在所開設

1987 昭和62年
東京支店に「お好み焼研修センター」開設

1990

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）

「お好み焼課」発足

「お好み焼こだわりセット」発売

2000

2008 平成20年
「Wood Egg お好み焼館」開設

2010

2013 平成25年
中国に青島工場完成、稼働

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

2018 平成30年
お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」オープン

台北支店開設

2020

2024 令和6年
パリ支店開設

2025 令和7年
マレーシア工場移転

2026 令和8年
ナカガワ長崎工場移転、稼働

日光工場建て替え（一部）

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。悪いことがあっても、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ぇ」。
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。

その思いはそ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。