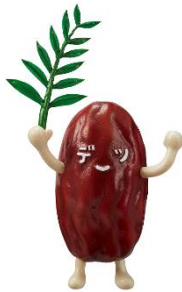


12 月 2 日は「デーツの日」をきっかけにデーツを日本にもっと広めたい！
オタフクの新規事業「デーツ」 発売から 7 カ月で
日本のドライフルーツ市場に2億円以上の市場創造



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 孝富）が 2020 年 3 月 2 日に全国発売した「デーツなつめやしの実」は、発売から約 7 カ月で 26 万袋以上（希望小売価格計算で 2 億円以上）を出荷し、ドライフルーツ市場において、新カテゴリでの市場創造に挑戦しています。

その取り組みの一環で、このたび 12 月 2 日を「デーツの日」(※)として一般社団法人日本記念日協会に申請・認定されたことから、「デーツの日」およびクリスマスシーズンにデーツを楽しむ習慣を日本にも根付かせることを目指して、CM や YouTube 動画、SNS キャンペーンなどで盛り上げを図ります。



(※)「デーツの日」とは

12 月を英語で表す December の D(デー)と数字の2(ツー)の語呂合わせで、12 月 2 日を「デーツの日」としてオタフクソースが申請。

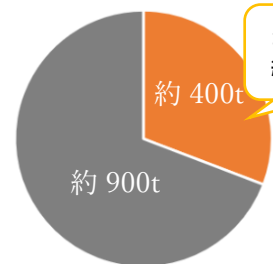
デーツは中東や欧米では日常的に食べられており、ヨーロッパを中心に特にクリスマスケーキやシュトレンなど、クリスマスのお菓子の材料として使う文化がある。日本でもデーツを楽しむきっかけにしてほしいと考えている。2020 年 4 月に一般社団法人日本記念日協会認定。

◆デーツの使用量日本一！オタフクとデーツの深く甘い関係

当社は主力商品である「お好みソース」の原料として、1975 年よりデーツを使用しています。当初は、高騰した砂糖の代替として使い始めましたが、そのコク深い甘みと食物繊維などの多様な栄養素に着目し、砂糖の価格が落ち着いてからもずっと、デーツの使用にこだわり続けています。

日本に輸入されるデーツ約 1,300t（財務省貿易統計 2019 年）のうち、その約 3 割にあたる約 400t を当社が使用しています。

日本へのデーツ総輸入量に占めるオタフクの使用割合
出典：財務省貿易統計 2019 年



当社だけで
約 3 割使用

◆デーツを「実」のままで商品化

原料としてデーツを使い続けるなかで、コク深い甘みと栄養価の高さといったデーツの魅力をそのままでも味わっていただきたいとの思いから、2004 年頃から通信販売などで限定的に「実」を販売。リピーターも多く、より健康志向の高まる時代において、全国の皆様にも広く手に取っていただきたいとの思いが強まり、デーツ使用開始から 45 年となる 2020 年 3 月、日本の量販店ではまだ一般的ではなかったデーツの全国発売を開始しました。



「デーツなつめやしの実 150g」 希望小売価格 税抜 860 円

- ・大粒でジューシーな果肉・サウジアラビア産マジョール種を使用。
- ・コク深い自然な甘みで食物繊維が豊富。
- ・樹上で熟したデーツを丁寧に収穫し、選別したものだけを日本へ冷蔵輸送。日本国内でさらに選別し、包装、加熱殺菌加工を行っている。
- ・保存料・着色料、砂糖不使用。



◆発売後の反響

2020 年 3 月に発売後、全国の量販店での商品導入が徐々に進み、PR キャラクター「デーツくん」を活用した全国 CM の放映、新聞折り込みチラシなどで商品認知の機会を設けるとともに、食べ方提案などを行ってまいりました。

プルーンとレーズンが 7 割を占める日本のドライフルーツ市場において、少しずつデーツの存在感を示し、市場の活性化に繋がっています。

デーツ特設サイト(<https://www.otafuku.co.jp/product/sp/dates/>)



「デーツなつめやしの実」は、『日経トレンディ』2020 年 12 月号「2020 年ヒットランキング」菓子部門に入賞したほか、2020 年に発売された農産珍味カテゴリ(KSP-POS)の新商品のうち販売金額で 1 位を獲得しており、初年度としての取り組み成果を今後のさらなる市場拡大へとつなげていきます。

農産珍味カテゴリ 2020 年新商品販売金額ランキング

No	商品名称
1	オタフク デーツなつめやしの実 袋 150g
2	A社 おつまみミックス
3	B社 プルーン
4	C社 ピーナッツ
5	D社 バタピー

2020 年 1 月～9 月：全国 KSP-POS(食品 SM)農産珍味カテゴリ 2020 年以降の新商品で集計

◆日本で唯一の部署！？「デーツ部」を新設

「デーツなつめやしの実」を発売する前年の 2019 年 10 月、デーツを新たな事業として展開するために「デーツ部」を新設。美味しさと健康をお届けする企業としてデーツを全国に広めるべく、メンバーで事業計画、原料調達、商品企画などを行い、各部門と連携し認知拡大施策、営業促進などを行っています。

◆現地視察と国内検品・加工など、品質へのこだわり

商品化にあたり、何百種類もの品種があるといわれるデーツのなかから、当社は大粒でやわらかく、上品な甘みの「マジョール種」を選定。2019 年 11 月には生産地であるサウジアラビアへデーツ部が赴き、栽培、収穫、選別、保管、品質管理などを実際に目で見て確認し、直接対話することで現地の農園や工場との関係を築いています。

また、サウジアラビアからはデーツを冷蔵で輸送し、日本国内で再度の検品、選別、および包装、加熱加工を行うことで高い品質を保つ努力を行っています。

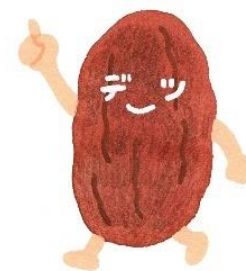


◆これからのデーツ

日本ではまだ、20 代～70 代の女性のうちデーツの認知率は約 50%で、経験率は約 20% (※)と、美味しく健康にも寄与できるデーツの魅力を十分に伝えられていないのが現状です。

定番のドライフルーツとして、朝、昼、おやつ、おつまみなど日常的に親しんでいただけるよう、まずは当社のデーツを手にとっていただく環境づくりを急務として取り組んでいます。

(※) 2020 年 5 月自社調査 (n=30,000/20 代～70 代女性) より



◆「デーツで楽しもう クリスマス Days」キャンペーンを実施

デーツの日やクリスマスにデーツを親しむきっかけにしてほしいとの願いを込めて、デーツにまつわる写真を募集するキャンペーンを行います。デーツくん公式の SNS アカウント、Instagram(@dates.kun)もしくはTwitter (@dates_kun) をフォローし、ご自身のアカウントからデーツにまつわる写真を投稿していただきます。その中からデーツくんが素敵な写真を 100 点選び、合計 100 名様にデーツくんオリジナルグッズとオタフク商品詰合せをプレゼントします。

その他にも、全国での CM 放映(12月2日～13日)やYouTube 動画「デーツーブ」(デーツくんと料理研究家ヤミーさんの調理動画4編)の公開など、デーツでクリスマスシーズンを盛り上げる様々なプロモーションを行っていきます。



＜応募方法＞

- ①デーツくんの Instagram アカウント(@dates.kun)もしくは Twitter アカウント(@dates_kun)をフォローする
- ②ハッシュタグ「#クリスマスにデーツ」をつけて、あなたの周りにあるデーツの写真を投稿

＜応募期間＞

2020年11月20日(金)～12月27日(日)23:59 まで

＜プレゼント＞

デーツくんサンタが選んだ合計 100 名様に、デーツくんオリジナルグッズとオタフク商品詰め合わせをプレゼント

※応募規約などの詳細は、以下 URL よりキャンペーンサイトをご覧ください。サイト内では、料理研究家・ヤミーさんによる「クリスマス&12月に楽しむデーツレシピ」も紹介しています。

キャンペーンサイト：<https://www.otafuku.co.jp/product/sp/dates/christmas/>

全国 CM(12月2日～13日)



YouTube 動画「デーツーブ」



CM 動画はこちら：<https://youtu.be/dVdy9kBw89A>

「デーツーブ」動画はこちら：<https://www.youtube.com/user/OtafukuGroup>

【補足情報】

◆デーツとは？

中近東諸国などを原産地とするなつめやしの実で、砂漠の過酷な条件下でも生育することから「生命の樹」とも呼ばれ、古来より砂漠の民の栄養源として愛されてきた果実です。

主産地：中近東・北アフリカなどの乾燥した熱帯地域、最近では米国なども生産

味：干し柿や黒糖に似た、コクのある甘味

用途：ドライフルーツとして食べる他、お菓子への使用や、お酒を含む飲料の原料にすることもある。

甘味を活かして、砂糖の代わりに使うこともできる。

栄養価：糖質や食物繊維、ミネラルなどを含む。ムスリムの多い中東諸国では、ラマダン明けに最初に口にするのはデーツと言われるほど栄養価が高く、日常的に食べられている

生態：ヤシ科の常緑高木 樹高 15～20m になり、樹齢は 100 年程度。

実生 5 年目頃から実をつけ始め、質・量ともに良い実をつけるのは樹齢 20～30 年頃と言われる。

◆デーツは世界では定番ドライフルーツ

日本ではまだまだ知名度の低いデーツ。実は、世界ではレーズンと並ぶ生産量を誇る、定番のドライフルーツです。

またデーツにはさまざまな栄養素が含まれており、とりわけ、食物繊維とカリウムが豊富で、その他にもマグネシウム、鉄などのミネラルが含まれています。



◆デーツの食べ方

そのままでも味わい深いですが、ナッツやチーズ、ヨーグルトなどとの相性が良く、デーツを半分に割って、種を取り除いた場所にナッツやチーズをはさむ「デーツボート」がおすすめ。刻んでヨーグルトやシリアルに入れても自然な甘みが楽しめます。

レシピはこちら：<https://www.otafuku.co.jp/product/sp/dates/?bn=001>

