NEWS RELEASE

2020 年 12 月 3 日
オタフクソース株式会社

オタフクソース唯一の
コンセプトショップ

おやさい食堂「Vege Love it!」で限定発売
野菜・果実をたっぷり使った「工房仕込みのフレッシュソース」

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）は、商業施設「LECT」にある、おやさい食堂「Vege Love it！（ベジラビット）」の新商品として、野菜・果実をたっぷり使ったオリジナルの手づくりソース「工房仕込みのフレッシュソース」を、11 月 30 日より店舗限定で発売しました。



【商品名】工房仕込みのフレッシュソース
【内容量】230g
【価　格】1,000 円（税込）
【特　長】・野菜・果実の粒がそのまま感じられる、すりおろし感、手づくり感のある食感
・野菜・果実の酸味、甘味を強く感じる（デーツの甘味もよく感じる）
・お好み焼や揚げ物などに新しい味わい、食感をプラス

同店舗は、“野菜”と“健康”をテーマにしたコンセプトショップで、併設するソース工房では、メニューに使用するソースやドレッシングなどを手づくりしています。



ソース工房

このたびは、そのソース工房を活用して、お好みソースにたくさんの野菜・果実が使用されていることを実感していただきたい、またお好み焼好きの方にひと味違ったお好みソースを楽しんでいただきたいとの思いから、手間暇かけて手づくりする、野菜たっぷりなオリジナル商品「工房仕込みのフレッシュソース」を開発。トマトやりんご、デーツといった通常の「お好みソース」に使う原料を、新鮮なまま店舗ですりおろし、また配合を変えることで、野菜・果実の酸味や甘みをより一層感じられるコク深いソースに仕上げました。いつものお好み焼や揚げ物にかけることで新しい味わい、食感をプラスしてくれます。



ソース製造の様子

その他にも、店舗では通常の焼そば麺を半量に抑えて、野菜を細かく切って麺に見立てた「ベジヌードル」と「こんにゃく麺」を合わせた野菜たっぷりの「ソースベジ焼そば」をはじめ、様々な野菜を使った新感覚のカラフルなお好み焼「ベジコ焼」など、美味しくてヘルシーなメニューを提供しています。今後も、お客様に食と健康、野菜の新しい楽しみ方をお届けできるようメニュー開発に取り組んでまいります。

名称	Vege Love it！（ベジラビット）
所在地	広島市西区扇 2 丁目 1－45 （LECT　1F フードコート内）
営業時間	11:00～21:00(ラストオーダー20:00、年中無休）※コロナのため営業時間短縮
メニュー	ベジコ焼、ベジ焼そば、お好み焼、スムージー、セットメニューなど
物販	ソース、ドレッシングなど
ウェブ	http://www.vegeloveit.jp

