2021 年 11 月 25 日

12 月 2 日は“デーツの日”

料理家の和田明日香さんがオタフクソースの“デーツアンバサダー”に就任！

和田さんが“デーツ”の魅力を伝える新 CM が 2021 年 11 月 27 日（土）より放映開始！

~思わず一緒に口ずさみたくなるテーマソングにも注目~

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、 以下「当社」）は、 制定２年目となる 12 月 2 日の「デーツの日」を記念して、料理家・食育インストラクターの和田明日香さん出演の新 CM を 2021 年 11 月 27 日（土）より放映開始します。新 CM は「デーツくんと口ずさむ篇　クリスマス用」、「デーツくんと口ずさむ篇」の２種類です。

新 CM では、デーツアンバサダーに就任した和田明日香さんが、古くから砂漠の民の健康を支える栄養源として大切にされてきた、なつめやしの実であるドライフルーツ「デーツ」の良さを伝えます。そのままおやつとしてはもちろん、料理でも楽しめるところが、和田さんのいち推しのポイントです。オタフクお好みソースの独特なコクと甘みの秘密は実はこのデーツが原料のひとつだから。これは和田さんにとっても新発見だったようです。普段は音楽を聴きながらお料理している和田さん、新 CM ではデーツのテーマソングを口ずさむ朝のワンシーンを披露しています。

●和田さんのナチュラルな魅力とデーツの自然な甘みがぴったり！

料理家・食育インストラクターとして大活躍中の和田明日香さん。仕事に育児に多忙ながらも日々、生活を楽しんでおられる自然体の姿に女性の共感が寄せられています。和田さんのはつらつとしてナチュラルな魅力に、何も加えずともそのままで自然な甘みと栄養価が特徴のデーツの魅力が重なり、デーツアンバサダーを依頼しました。たっぷりの食物繊維とカリウム、マグネシウムなどのミネラルも含むデーツは女性のミカタフルーツ。和田さんによって、ナチュラルに輝く女性の毎日のミカタであることがよりお伝えできると考えています。

●12 月 2 日「デーツの日」とは

デーツは中近東をはじめ、欧米など世界で日常的に食べられている果実。特に、クリスマスの時期はクッキーやケーキなどのお菓子の材料としてデーツがよく使われることから、12 月を示す英語「December」の頭文字であるＤと、数字の２を組み合わせて「デー（D）ツ（２）」の語呂に合わせて設定しました。

※2020 年 4 月、一般社団法人日本記念日協会に当社が申請、登録

デーツくんと口ずさむ篇　クリスマス用

①

②

和田さん

デーツ デーツ

③

君の名はデーツ

④

歌

とっても
大粒で一つ

⑤

カラダに秘めた
栄養素

⑥

和田さん

今日も私の

⑦

ミカタフルーツ！

⑧

オタフクの
デーツ♪

デーツくんと口ずさむ篇

①

②

和田さん

デーツ デーツ

③

君の名はデーツ

④

歌

とっても

⑤

大粒で一つ

⑥

カラダに

⑦

秘めた栄養素
食物繊維、カリウム
マグネシウム

⑧

甘くて大粒
マジョール種

⑨

デーツ
デーツ
朝昼おやつに

⑩

食べてほしい

⑪

キレイと健康
めざそ～

⑫

和田さん

今日も私の
ミカタフルーツ！

⑬

歌

オタフクのデーツ ♪

●デーツアンバサダー「和田明日香さん」のコメント

メイキング URL：https://youtu.be/LhOxwIPiD8A

こんにちは！料理家の和田明日香です！

オタフクソースのデーツの広告キャンペーンに出演させていただくことになりました。

今回のお仕事がきっかけで、あのオタフクお好みソースの独特なコクと甘みは、このデーツが原料だからということを私は初めて知りました。料理を仕事にしている身として、とても興味深いなと思っています。おやつでもお料理でも、もちろんそのままでも楽しめるのがデーツの良いところです。

しかも栄養も豊富でまさに私の「ミカタフルーツ」です。みなさんもぜひ店頭で手に取ってみてください。これから CM をはじめ様々な場所で、みなさんにお会いできればと思います。

【和田明日香さんプロフィール】

料理家・食育インストラクター　和田明日香（わだ あすか）さん

1987 年 4 月 17 日生まれ。東京都出身。 3 児の母。

料理愛好家・平野レミの次男と結婚後、修行を重ね、食育インストラクターの資格を取得。各メディアでのオリジナルレシピ紹介、企業へのレシピ提供など、料理家としての活動のほか、各地での講演会、コラム執筆、CM 出演など、幅広く活動する。2018 年、ベストマザー賞を受賞。著書に『10 年かかって地味ごはん。』、『ほったらかしレシピ』、『子どもは相棒 悩まない子育て』など。

――――2021 年 12 月 2 日（木）“デーツの日 Instagram ライブ”開催！！――――

「デーツの日」を記念して、オタフクソースのデーツアンバサダーである和田明日香さんにご登場いただき、デーツの良さを伝えるべく、「デーツの日 Instagram ライブ」を開催します。「デーツといえば美容！」ということで、美容の道のプロ 医師の友利新先生とデーツについて対談し、簡単なおすすめメニューもご紹介します。

◆開催日時：2021 年 12 月 2 日（木）　12：00～13：00 頃

◆視聴料　：無料（Instagram にて下記アカウント上でどなたでもご覧いただけます。）

◆出演者　：デーツアンバサダー 和田明日香さん

医師（内科・皮膚科）友利新先生

オタフクソース株式会社　デーツ部　部長　下平邦夫

◆配信 SNS：友利新先生 公式 Instagram（@aratatomori：https://www.instagram.com/aratatomori/）

オタフクソース 公式 Instagram（@otafuku_sauce：https://www.instagram.com/otafuku_sauce/）

にて生配信。

【友利新先生　プロフィール】

医師（内科・皮膚科）　友利新先生

東京女子医科大学卒業。同大学病院の内科勤務を経て皮膚科へ転科。2004 年第 36 回準ミス日本。三児の母。現在都内 2 ヵ所のクリニックに勤務の傍ら、医師という立場から美容と健康を医療として追求し、美しく生きる為の啓蒙活動を雑誌・TV・SNS で展開中。美と健康に関する著書も多数。有限会社エクステンション所属。

<デーツとは>

●「生命の樹」と呼ばれ、古来より砂漠の民に愛される植物

デーツは「なつめやしの実」で、中近東・北アフリカ、最近では米国などで生産されています。

砂漠の過酷な条件下でも生育することから、旧約聖書に登場する「生命の樹」のモデルともいわれ、古来より砂漠の民の栄養源として 愛されています。ドライフルーツとしてそのまま食べる他、お菓子に使ったり、ドリンクやお酒の原料にしたりすることもあります。

なつめやしの木

●レーズンに匹敵する生産量！中東や欧米でも愛される「世界の定番ドライフルーツ」

日本では、あまり知られていないデーツですが、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。

●プルーンに負けない栄養素！！体にうれしい栄養素がギュッと。

デーツには、さまざまな栄養素が含まれています。食物繊維が豊富で、カリウムやマグネシウムなどのミネラルも含んでいます。

可食部100g当たり	デーツ	プルーン	レーズン
食物繊維	8.3g	7.2g	4.1g
カリウム	720mg	480mg	740mg
マグネシウム	64mg	40mg	31mg

※デーツはオタフク「デーツなつめやしの実」の値、プルーン、レーズンは「日本食品標準成分表2020年版(七訂)」から引用

●オタフクソースの商品「デーツ＜なつめやしの実＞」

当社はデーツを、お好みソースにコク深い甘みを与える原材料としても、1975 年から 45 年以上にわたり長年使い続けてきました。その栄養価は高く、豊富な食物繊維をはじめ、カリウム、マグネシウム等のミネラルも含み、特に女性にうれしい栄養素がギュッと詰まっています。近年では、美容や健康に意識の高い方の間で人気が高まっているデーツ。手軽にそのままで食べられますが、チーズやナッツ、ヨーグルトとの相性も抜群です。朝食、おやつ、おつまみ、小腹が空いたときにもうれしい、ミカタフルーツとして広めています。

長年デーツと向き合ってきた、当社が厳選した大粒のマジョールデーツは、全国の量販店で販売中です。

～商品情報～

【デーツ＜なつめやしの実＞150ｇ】

○内容量 150g

○希望小売価格 税込 928 円

【デーツ＜なつめやしの実＞72ｇ】

○内容量 72g

○希望小売価格 税込 540 円

●オタフクのデーツのこだわり

自然の恵みを安全にお届けするために、品種の選定から収穫後の選別、輸送、国内検品にこだわっています。

〇サウジアラビア産マジョール種 現地で贈答用としてよく使われる品種

〇大粒でジューシーな果肉が特徴 コク深い自然な甘みで食物繊維が豊富

〇樹上乾燥・冷蔵輸送・国内加工

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、検品、包装を行っています。

〇保存料・着色料無添加、砂糖不使用

●『デーツといえばオタフク』を目指して、「デーツ部」を創設

当社では、デーツの市場創造のため、2019 年 10 月 1 日から、日本で唯一の部署「デーツ部」を創設しています。現在 3 名が所属し、原料調達から商品開発、営業活動まで幅広く活動しています。

さらに、デーツ部 PR 担当としてデーツくんが、SNS 発信などデーツの普及活動に日々奮闘しています。

デーツくん
甘くて心優しいデーツの青年。
遠い砂漠からやってきた。
手に持ったデーツの葉っぱは、
女性を輝かせる魔法の
スティックなんだとか。
オタフクソース デーツ部に所属。

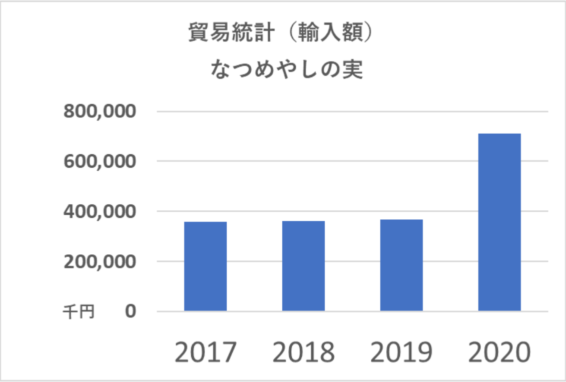
オタフクソース R&D センター前の なつめやしと デーツ部長

農場を視察する デーツ部員

●2020 年より、日本のデーツ市場が活性化！デーツの総輸入量が前年比 155%に。約 2 割をオタフクソースが使用。

昨年 3 月に当社がデーツ<なつめやしの実>を商品として発売した頃より、ドライフルーツ市場にてデーツが新星として話題となり取扱店率も上昇したことで、活性化につながりました。国内のデーツ商品市販金額（スーパーマーケット）は、2019 年と 2020 年を比較すると 941%と約 9 倍（※1）に拡大しています。

また、財務省貿易統計によると、2019 年に約 1300 トンであった輸入量が 2020 年には約 2015 トンと前年の約 155%に増加。金額にすると約 192%と 2 倍近い伸長となっています。



出典：財務省 貿易統計

当社はソースや酢の原料としてデーツを使用していることから、年間の総使用量は約 400 トンで、これは、日本に輸入される量の約 2 割を占めています。店頭でもデーツの品ぞろえが増え、接触機会も増えつつあります。 デーツの良さを知る当社にとって、市場が活性化しデーツを楽しむ人が増えることは大きな喜びです。今後もデーツにこだわった商品づくりを続けていきます。

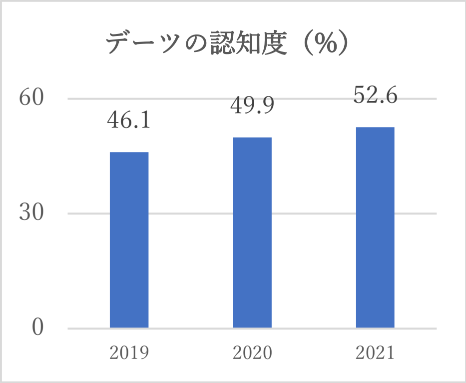
※1：2019 年～2020 年、全国 KSP-POS（食品 SM）を基に弊社で集計

●まだまだデーツの認知度は、日本の女性の 52%！もっと知っていただくために。

2020 年にデーツを発売する前の 2019 年、国内女性 20-70 代を対象とした調査で 46.1%だった認知度も、2021 年には 52.6%にまで上昇しましたが、まだまだ知られていないのが現状です。同調査では、プルーンの認知度は 92.5%、デーツはまだまだこれから伸びしろのあるドライフルーツです。

デーツを 45 年以上扱っている当社としては、デーツの認知度を上げて、日本でもポピュラーなフルーツとして日常的に楽しんでいただける環境づくりを整え、デーツを通じて人々の健康と豊かさに寄与していきたいと考えています。

まずは知って、食べてみていただけるように、日本国内でのデーツの拡売やサンプリング、和田明日香さんをアンバサダーとしたプロモーションなどで積極的に機会創出と市場拡大につとめてまいります。



オタフクソース調べ

20-70 代女性（n=30,000）

オタフクソースホームページでは、食べ方やメニューを多数紹介。和田明日香さんおすすめのメニュー「デーツボート」も。

オタフクソース　「デーツ＜なつめやしの実＞」HP : https://www.otafuku.co.jp/product/sp/dates/

本件についてのお問い合わせはこちら
オタフクホールディングス株式会社　広報部　鍵村・小原
〒733-8670　広島県広島市西区商工センター7 丁目 4-27
TEL：082-277-7112　MAIL：ota-pr@otafuku.co.jp

小さな幸せを、地球の幸せに。