

伝統を守り、ものづくりのこだわりを伝える

ユニオンソース シンボルマーク刷新

お多福グループのユニオンソース株式会社(代表取締役社長佐々木泰平)は、新たにブランドマークを刷新しました。

創業以来、愚直にソースづくりに邁進する同社は、従来からシンボルとしてペンギンマークを使用しておりますが、これまでご愛顧いただいたお客様にはこれからも、はじめてご利用される方には伝統のユニオンソースの味を知っていただくため、4月1日より商品パッケージとともに刷新いたしました。

ペンギンマークに込める願い



新しいシンボルマーク

南極探検隊が、厳しい環境に臨む際、限られた持ち物のひとつにユニオンソースを選んだといわれるエピソードから“ペンギン”がマークの由来となっています。

創業以来、職人のこだわりと伝統を大切に、手間暇を惜しまず愛情を持ってものづくりに励んできました。また、お客様のご要望にとことん向き合うことで、より一層おいしさに磨きをかけてきました。そのものづくりへのこだわりとお客様への誠心誠意を、極寒の地で愛情と強さを持った絆の深いペンギンの姿に重ね、シンボルマークとしています。

未来に向けた「丸い目」、工夫を惜しまない「太い口ばし」、豊かさの象徴「ふくよかな胴」、力強く前進する「大きな羽」を持ち、杵を飛び出して、常に前向きに取り組む弊社の姿勢を表しています。

ユニオンソース株式会社 概要

栃木県日光市に生産拠点を構え、生の野菜と製造の直前に自家挽きする香辛料を煮込む昔ながらの製造方法でソースをつくり続けています。洋食店など関東の飲食店様に高い支持を受け、きりっとした酸味と香り高い香辛料が特長です。



代表者	代表取締役社長 佐々木 泰平	沿革 昭和 24 年青星ソースとして東京都台東区に創業。昭和 43 年 2 社と、昭和 44 年 8 社と合併し、ユニオンソース株式会社に社名を変更。平成 3 年マヨネーズ、ケチャップ専用の工場を日光に建設。平成 17 年オタフクソース株式会社と業務・資本提携。同年日光工場をソース専用工場として稼働。平成 25 年 ISO9001 認証取得
本社/工場所在地	栃木県日光市木和田島 3109 tel (0288) 26-4896	
設立年月	昭和 24 年 12 月(当初社名 青星ソース株式会社)	
資本金	6,250 万円(オタフク HD 株式会社 100%子会社)	
事業内容	ソース・ケチャップ・マヨネーズ・たれ他各種液体調味料の製造及び販売	

新しいペンギンマークとともに、こだわりを詰め込んで

ユニオンソース 家庭用商品リニューアル



**特級ウスターソース、特級中濃ソース、
特級とんかつソース**〈容量 各 200ml / 希望小売価格 各 337 円(税抜)〉

特級ソースシリーズは、国産の新鮮なたまねぎ、にんじん、セロリと自家挽きした香辛料を丸ごと煮込み、野菜スープを抽出します。その野菜スープに調味料と香辛料を加えてウスターソースをつくり、中濃ソース、とんかつソースはさらに野菜果実を加えて、香り豊かな味わいが完成します。リニューアルしたパッケージは、このこだわりの製法を「匠の二段(三段)仕込み」と表示し、旧デザインを踏襲して、伝統ある変わらないおいしさをイメージしています。

酵素の力で生ソース ウスター、中濃

〈容量 各 200ml / 希望小売価格 各 325 円(税抜)〉

酵素の力で分解した香味野菜を加熱せず生のままソースに仕上げています。非加熱なので、素材本来の風味を生かしています。パッケージを変更し、使用している香味野菜や香辛料を表して特長的な「酵素の力」を商品名として強調しました。

加熱せず
素材の風味
そのまま！

さっぱりなのにスパイシーなので、野菜サラダや魚介のフライにもよく合います。



あらごし完熟ケチャップ

〈容量 300g / 希望小売価格 425 円(税抜)〉



国産のトマト本来の味わいや舌触りを大事にした「あらごし」です。「スプーンを使って取り出したい」というお客様の声に応じて広口の瓶容器にリニューアルしました。パスタ料理には、トマトの繊維がからまって相性抜群です！



卵を使わない 自然派仕立ての ベジタブルネーズ

〈容量 320g / 希望小売価格 448 円(税抜)〉

卵を使わず、野菜果実の旨みで仕上げた「ベジタブルネーズ」は、アレルギー特定原材料7品目不使用で、全卵を使用したマヨネーズよりもカロリーを30%オフしています。