

テーマは「#丁寧な暮らし」 「らっきょう酢で漬ける」を楽しもう

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)では、来るらっきょうの収穫期にあわせ、「らっきょう酢」のプロモーションを展開します。

らっきょうは4月末から6月にかけて店頭で並んで、初夏の到来を知らせてくれます。当社では、1955年から「らっきょう酢」を製造・販売していますが、近年は簡便や時短が調理のトレンドとなり、食環境の変化と相まってご家庭でらっきょうを漬ける方が少なくなっています。その一方で、手間と時間をかけ日常生活に向き合うことで得られる充足感も見直されています。

「旬」を漬けて季節を感じ、次に季節が巡ってくるまで食材を楽しむことは、その価値観に通ずるものがあると考え、「#丁寧な暮らし」をキーワードに、らっきょうを漬けて、食べて、楽しめるご提案をし、らっきょう漬けにチャレンジしてみたいと思っていただけるようなグッズも作成しました。

「#丁寧な暮らし」はInstagramで日常生活に向き合う様子を投稿する場合につけることの多いハッシュタグ(＃)で、らっきょうや青梅などを漬けたり、梅酒や果実酒をつくらしたりする投稿にもつけられています。

■レシピ BOOK



基本となるらっきょう漬けの作り方をイラスト付きでわかりやすく解説。「なぜ、らっきょうを漬ける前に熱湯をかけるの?」など、らっきょう漬けへの疑問をQ&Aにまとめています。

また、「らっきょう酢」はいろいろな用途に使える万能調味料。野菜はもちろん肉や魚料理にも汎用できるだけでなく、すりおろした野菜や油などをブレンドすれば手作りドレッシングのできあがり。写真をふんだんに掲載したレシピ BOOK です。

B6 サイズ、カラー、14 ページ/店頭売り場にて配布(無料)

■チャック付きパウチ



らっきょう酢 700ml でらっきょう玉 1kg が漬け込める容量。瓶を使用する際には必要な煮沸消毒をせず、より簡単に漬けることができます。

らっきょう酢 700ml ▶

●お多福「らっきょう酢」開発ストーリー●

もともと酢のメーカーだった当社が「らっきょう酢」の開発を始めたころ、らっきょうは塩漬けと塩抜きをしてから合せ酢に漬ける方法が一般的でした。ところがこの塩抜きの加減が難しく、ご家庭から「今年はおいしくできんかった」といった声を聞くことも多くありました。

そこで「毎年、だれが作っても同じ味、同じおいしさ」になる「らっきょう酢」の開発に取り組み、3年目の1955年、塩漬けをせず漬けることを思い立ち「らっきょう酢」が誕生します。塩は浸透圧が高いため、塩漬け時にらっきょうの中のミネラル・旨味成分・糖分などの栄養分が抜け、塩抜き後にさらに抜けるので、らっきょう本来の味が薄くなっていました。そのため、塩漬けも塩抜きもしないらっきょう漬けは、コクのあるおいしいものになりました。難しい工程を省くという発想が、思わぬおいしさをもたらしたのです。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

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・清水
 〒733-8670 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