

懐かしい洋食の味わいをご家庭で

洋食シリーズ(3品)発売

＜呉海自カレーソース、ハンバーグソース、ケチャップ&ソース＞

これまでにさまざまなバリエーションのソース開発に取り組んでまいりましたが、このたび「カレーソース」(1999年発売)、「ハンバーグソース」(1975年発売)、「ケチャップソース」(1978年発売)をリニューアルし、新たに「洋食シリーズ」として発売いたします。洋食屋の増加やファミリーレストランの登場などを背景に、洋食が親しまれるようになった1970～80年代の“シンプルで懐かしい”昔ながらの洋食の味をイメージし、洋食の人気メニューに関連するソースをシリーズ化。洋食のソースづくりには欠かせないたまねぎにこだわり、炒めた国産の「あめ色たまねぎ」を使用しています。かけるだけ・まぜるだけ・炒めるだけで、ご家庭で懐かしい洋食メニューをお楽しみいただけます。



カレートーストやピラフなどにおすすめ
(オタフクホームページにレシピを掲載)

呉海自カレーソース〈容量 200g / 希望小売価格 180円(税抜)〉

2015年より、呉では市内の飲食店で「呉海自カレー」を提供する取り組みが進められています。当社では、従来の「カレーソース」をリニューアルし、「呉海自カレーソース」を発売します。呉基地の海上自衛隊で食べられている伝統的なカレーの味を再現したソースは、地元・広島県の企業として地域の盛り上げのお手伝いを目指し、広く周知いただけるよう全国の量販店様や、呉のお土産などとしてご提案してまいります。



海自カレーとは…海上自衛隊では多くの部隊で毎週金曜日にカレーが食べられています。理由は諸説あり、長い航海の中で隊員が曜日感覚を忘れないようにするためとも言われ、艦船ごとに独自のカレーのレシピが存在します。呉海自カレーは、呉市内の飲食店で、呉基地に所属する艦船等で食べられているカレーを味わえる『大和のふるさと呉』グルメキャンペーン実行委員会様の取り組みです。各店は海上自衛隊の調理員から作り方を教わり、味を忠実に再現し、現在艦長に認定された30種類のカレーが提供されています。同商品は、この認定されたカレーをベースに開発しています。



呉海自カレーのキャラクター



ハンバーグソース

〈容量 200g/希望小売価格 180円(税抜)〉

ハンバーグ専用のソースがなかった開発当時の1975年、洋食屋を巡り、研究を重ねて誕生したどこか懐かしい味わいを踏襲し、トマトの酸味にりんごの甘みを加えた、まるやかなソースです。

ハンバーグにそのままかけても、煮込んでも使えます



ケチャップ&ソース

〈容量 200g/希望小売価格 180円(税抜)〉

1978年の開発当時、トマトケチャップにウスターソースをブレンドする家庭の光景をヒントに生まれたソース。トマトの甘みとウスターソースのスパイスを配合し、ケチャップよりピリッと香辛料の効いた味わいが特徴です。

ナポリタン、卵料理、揚げ物などにぴったり