

## お好み焼をもっと楽しんでいただけるように 「お好みソース」「お好み焼こだわりセット」をリニューアル

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「お好みソース」を、お好みフーズ株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木栄史）では、「お好み焼こだわりセット」をリニューアルしました。

### お好みソース

#### ■リニューアルのポイント

長い年月において変化し続ける人々の食の嗜好や習慣、味覚に対応したいと、新商品をつくるだけでなく、既存の商品の味も確認しています。

そして、このたび、「時代の変化に対応し、ひとりでも多くの人に楽しんでもらえるソース」をコンセプトとして、お好みソースをリニューアルしました。

これまでのおいしさはそのままに、原材料である**野菜・果実の配合量を増やし**、お客様のご意見・ご要望に応え**塩味をやさしく**しました。

また、パッケージデザインには、野菜・果実のイラストを大きくあしらい、原材料を伝えています。

\* お好みソースのラインアップは、家庭用（500g など）7 商品、業務用（2.1 kg など）11 商品です

\* このたびのリニューアルによる価格や容量の変更はありません

\* 2024年4月1日より順次発売



#### ■誕生の背景とこれまでの歩み

戦後、「これからは洋食の時代がくる」と知人からのアドバイスがヒントとなり、ウスターソースをつくり始めました。ところが、すでにいくつものソースメーカーがあり、後発の当社の商品はお客様に買っていただくことができませんでした。そこで、「まずは味を知っていただくことだ」と考え、直接飲食店や屋台を訪ねるようになります。

そんななか、お好み焼店主の悩みを知ります。その一つが「お好み焼からウスターソースが流れ落ちてしまい、鉄板に焦げ付いてしまう」ことでした。

そこで、「お好み焼にぴったりのソース」を目指して、開発に取り組み始めます。試作品をお好み焼店様に持って行き、アドバイスをいただいはつくり直す、これを何度も繰り返しました。そして、約2年をかけて、「オタフクソースお好み焼用」が誕生します。お好み焼店様のご協力なくして誕生しえなかったソースです。

最初は広島市内のお好み焼店様で使っていただき、次第に広島県内へ、そしてご家庭の食卓でも使っていただけるようになり、その後は瀬戸内圏、西日本、東日本へと少しずつ販路を拡げました。

約70年前、「お好み焼にぴったりのソース」を目指してつくったお好みソースは、お好み焼の広まりとともに多くの方に食べていただける商品となりました。そして、今やお好み焼は海外でも日本食の一つとして知られ始め、英国で発行される英語辞典にも「okonomiyaki」とアルファベットで掲載されるほどになりました。

調味料は、主役のメニューを支える味の脇役。これからもお好み焼をもっと楽しんでいただけるように、その役目を務めてまいります。

## お好み焼こだわりセット4人前・2人前

個包装の「国産山芋入りお好み焼粉」「いか天入り天かす天華」「国産すじ青のり」をセットにした商品です。

- \* 4人前には2人前が2セット入っています
- \* 生鮮食品とお好みソースはセットに入っていない

### ■リニューアルのポイント

#### お好み焼粉

従来の「ふっくら」に加え、「さっくり」とした食感となるように原材料とその配合を見直しました

#### レシピ

初めてお好み焼をつくる方でも、**分かりやすい表現**に変更しました  
(例：ホットプレートの「蓋をする、とる」のタイミングを分かりやすく表記)

#### パッケージ

「一目でどんな商品が分かる」「**見た瞬間に食べたくなる**」デザインにしました



- \* このたびのリニューアルによる価格や容量の変更はありません
- \* 2024年3月1日より順次発売

### ■誕生の背景とこれまでの歩み

当社は1980年代から、全国展開を開始しました。お好み焼は今よりもご当地メニューのイメージが強く、全国で一般的に食べられているものではありませんでした。お好みソースも、広島出身者や在住したことのある方が口コミで広めてくださるご当地ソースでした。そこで、デモンストレーション販売やイベントへの出展など、機会があるごとに「社員が広島お好み焼を焼き、食べていただく」という方法で、お好みソースの味を知っていただく活動を続けました。

お好み焼やたこ焼などの文化が深く根付いている大阪には、1983年に拠点を置きました。当社の知名度は低く、まず家庭用商品を販売していただける店舗を探るところから始め、地道に営業活動を続けました。

そして、関西でおいしいお好み焼を食べ続けるうちに、「お好み焼がもっと全国に広まり、もっとご家庭で食べていただけるようになるには、広島お好み焼にこだわってはいけなのではないか」と考えつきます。1994年のことでした。

「ホットプレートで気軽に、おいしく焼ける関西お好み焼の材料」を目標に、担当者が広島から大阪へ何度も足を運び、本場の味と食感を学んで開発に取り組みました。また、長年にわたるお好み焼の研究から得たノウハウをもとに、キャベツをたっぷり使うレシピとし、外袋の裏面に記載。そして、1998年、お好み焼こだわりセットが誕生しました。

お好み焼教室やデモンストレーション販売などで、このお好み焼こだわりセットとお好みソースを使用し、「お好み焼の味を知っていただく」活動を行っています。お好み焼こだわりセットは発売から26年、近年は当社の商品別売上位5品になる商品です。

これからも、お店やご家庭の食卓など、さまざまシーンで、多くの方にお好み焼を楽しんでいただけるよう努めてまいります。

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