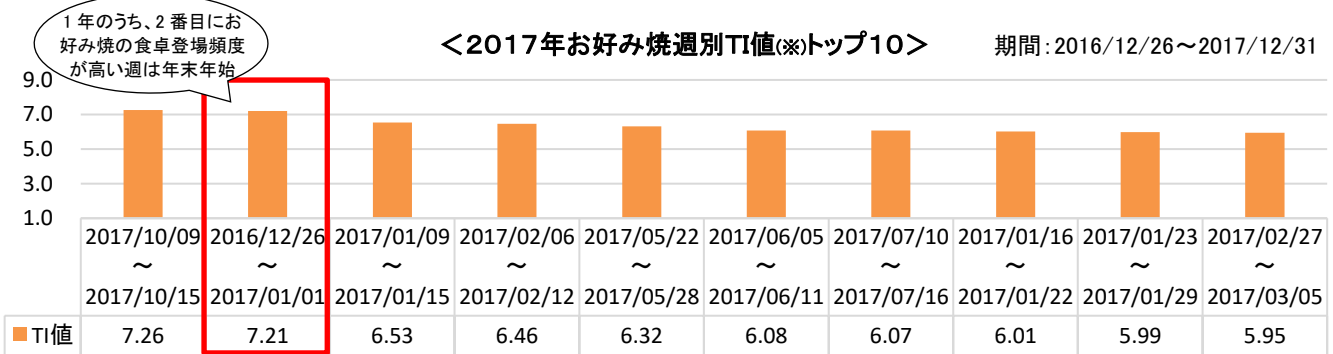


＼あけまして、お好み焼。／
 皆で食卓を囲む年末年始は、アレンジお好み焼でヘラ納め、ヘラ初めを。
 ～白菜やお餅など、余りがちな食材を活用した冷蔵庫の棚卸しを提案～

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木 直義)は、家族や親戚、友人が揃って食卓を囲む機会が増える年末年始に食卓への登場頻度が高まる「お好み焼」を、コミュニケーションを盛り上げる団らん食として、冬に余りがちな鍋の具材やお餅を簡単かつおいしく活用できる「冷蔵庫の棚卸しメニュー」として提案しています。

また当社では、1年のお好み焼の食べ納めを「ヘラ納め」、食べ初めを「ヘラ初め」と名付け、お正月の新たな食シーンを提案しています。2019年1月10日(木)には Wood Egg お好み焼館(広島市西区)にて、10(じゅー)の日特別教室として、「ヘラ初め」にぴったりな、お餅とチーズをトッピングに使用したお好み焼教室を開催いたします。



出典: (株)ライフスケープマーケティング「食MAP」(2017年)
 (※)1000食卓当たりのメニュー(or 材料 or 商品)の出現数を表す値

◆年末年始は、熱々を皆で囲める「お好み焼」が人気

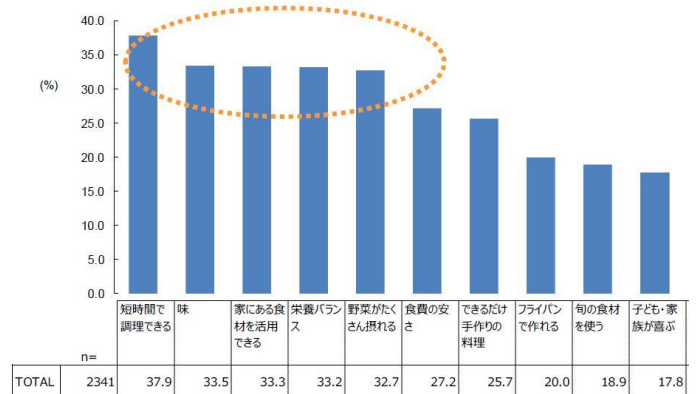
日本記念日協会より「お好み焼の日」に制定されている10月10日(じゅーじゅーの日)。2017年のその週は1年のうち最もお好み焼が食べられています。実は、その次によく食べられているのは12月26日～1月1日の1週間(上図)。皆で同じ食卓を囲み、会話をしながら熱々を楽しめるお好み焼は、冬休みやお正月休みの帰省など、家族揃っての食事が増える年末年始の団らんシーンにぴったりなメニューとして求められていると考えられます。

◆余った食材を無駄なく活用。「お好み」焼でおいしい節約を。

寒い時期に、家族で囲むメニューとして人気の鍋料理。お好み焼同様野菜をたっぷり摂ることができるヘルシーメニューですが、白菜や豆腐など食材が余ることもしばしば。また、鏡餅や餅つきなどお正月に欠かせないお餅も、食べきれず冷蔵庫で眠ってしまうこともあります。

当社が今年2月に行った独自調査「お好み焼アンケート」では、献立を立てる際の優先事項として短時間調理と味、食材活用が上位3つに。好きな食材を合わせることができるお好み焼は、野菜など余りがちな食材をおいしく簡単に活用できる冷蔵庫の棚卸しメニューでもあります。

＜献立を立てる際の優先ポイントトップ10(複数回答)＞



出典: オタフクソース(株)「お好み焼アンケートレポート 2018」
 対象: お好み焼を3カ月に1～2回以上食べる人 2,341人

- ▶おもち入りお好み焼レシピ https://www.otafuku.co.jp/recipe/detail/?recipe_id=439
- ▶炭酸水とお豆腐で作る! フワッとろお好み焼レシピ(白菜入り) https://www.otafuku.co.jp/recipe/detail/?recipe_id=7

◆さあ、1月10日は、Wood Egg お好み焼館で「ヘラ初め」。

当社では、10月10日のお好み焼の日にちなみ10(じゅー)の付く日にはお好み焼を食べようと、毎月特別なトッピングを使用したお好み焼教室を行っています。2019年1月10日のトッピングは、「ヘラ初め」にぴったりなお餅とチーズ。とろけるコラボレーションがたまらない組み合わせです。

＜広島お好み焼教室(鉄板使用)＞

【日時】2019年1月10日(木) 12:00～13:30 【定員】26名 【対象】小学5年生以上
 【参加費】1,010円 【場所】Wood Egg お好み焼館 体験スタジオ(広島市西区商工センター7丁目4-5)

＜関西お好み焼教室(ホットプレート使用)＞

【日時】2019年1月10日(木) 11:30～13:00 【定員】20名 【対象】小学1年生以上
 【参加費】1,010円 【場所】Wood Egg お好み焼館 キッチンスタジオ(住所同上)



お餅とチーズがとろけるお好み焼に、SNS映える富士山オコアートも!

「お好み焼こだわりセット」プレゼントパブリシティも受付。本件に関する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 沖本・平井

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144

