

## **NEWS RELEASE**

2020年 1月 21日 オタフクホールディングス株式会社

# ユニオンソース 日光工場 工場見学を大幅リニューアル

~ユニオンソースをもっと身近に! 地域の皆様に楽しんでいただける開かれた工場へ~

オタフクソース株式会社(本社:広島県広島市)のグループ会社であるユニオンソース株式会社(代表取締役社長 井草 貴)では、体感し、楽しめる工場見学へ『発見!ソースのひみつ』をテーマに、これまで製造工程を社員がご案内するだけであった見学内容を一新。展示内容を充実させ、Webでの予約受付も開始し、栃木の皆さまに知っていただく取り組みを強化してまいります。

#### ■リニューアルの経緯■

オタフクソースの本社工場では、地元広島の小学生の社会科見学として工場見学を長年受け入れており、昨年は本社工場見学者の中で約3割を占めました。お好みソースについて、お好み焼と併せて製法・歴史・食文化として学んでいただく、地域に根差した活動に取り組んでまいりました。同じグループ会社であるユニオンソースでもその共通した地域への思いを元にこの度のリニューアルとなりました。今回の刷新の目的は、「<u>素材を生かしたこだわりの製造方法</u>(※1)を、地域の皆様に身近に知っていただくことにより、食の力で笑顔を広めたい」また「働く社員が楽しく仕事ができ、誇れる工場したい」との思いに基づいています。生野菜を使用し、自家挽き香辛料にこだわったソースの美味しさや魅力を体感して、深く知っていただける見学内容へと変更しました。

#### (※1)素材を生かしたこだわりの製造方法

生野菜と香辛料からスープを抽出する「多段製法」というこだわりの製造方法です。香辛料は使用する直前に自家挽きをし、豊かな風味を演出しています。主力商品である「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」でこの製法を採用しています。

生野菜(イメージ)



#### ■日光工場 新工場見学のみどころ■

これまでも、工場見学通路から野菜本来の美味しさを逃さず加工するこだわりの製法として、生の野菜を砕いて煮沸し(※2)、ソースに加える生野菜抽出スープを製造する工程を口頭でご紹介していました。リニューアルではよりお客様に楽しんでいただけるよう、ユニオンソースのコーポレートカラーである赤色を基調に、コーポレートシンボルであるペンギンを配置した解説用の展示パネルを設置。より分かりやすく学びに繋がる、明るく

(※2)原料である生野菜

楽しい工場見学を目指して変更しています。また香辛料を工場内で自家挽きしており、その豊かな香りを実際にお客様が体験できるコーナをご用意しています。

#### ■日光工場 工場見学での見学内容■

工場内で働く社員が会社説明~見学ご案内を約1時間半行います

#### ①会社説明

工場見学のスケジュールや注意事項、日光工場の概要説明

#### 

工場スタッフ案内のもと、見学通路の窓から製品が作られている様子を見学

### ③香辛料の香り体験 (2007)

自ら挽いた香辛料の豊かな香りを体験

#### 

生野菜《マヨネーズ味比べ》、揚げ物《ソース味比べ》、パスタ《ケチャップ》 を試食

(注)季節によりメニューを変更する場合があります

#### ⑤記念写真撮影

見学終了後に、ユニオンソース看板の前で撮影

#### ⑥その他

NEW: 工場見学通路での解説用展示パネル設置

NEW: Web での予約受付開始

#### ■日光工場 見学実施日時・お申し込み方法■

【開催日】月~金曜日(土日祝は休業日)

【開始時間】10:00~15:00(見学は 16:30 終了) 開始時間要相談

【費用】無料 【定員】2~50名

【対象】小学1年生以上 ※小学3年生以下のお子様1~2人につき大人1人付き添いが必要

【ご予約方法】電話(0288-26-4896 ※受付時間 平日 10 時~16 時)

もしくは WEB(https://www.unionsauce.co.jp/)



③香辛料自家挽き体験



④試食風景

### く参考資料>

ユニオンソース株式会社は、オタフクソース株式会社のグループ会社 です。ユニオンソース日光工場は、オタフクソースの関東工場としての 役割も担い、ペンギンマークのユニオンソースブランド商品、およびオ タフクソースの東日本向けの業務用商品を製造しています。



#### ■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。OEM・PB ⅢON 開発も行っています。

代表者	代表取締役社長 井草 貴
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	1949年12月(当初社名 青星ソース株式会社)
資本金	6, 250 万円
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

1949 年青星ソースとして東京都台東区に創 業。1968年2社と、1969年8社と合併し、 ユニオンソース株式会社に社名を変更。1991 年マヨネーズ、ケチャップ専用の工場を日光 に建設。2005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。2011年日光工場の増床工事完 成 2013 年 IS09001 認証取得。



日刊経済通信社調べ(単位:kl)

ユニオンソースは、ウスターソース類 2017 年度の 推定生産量は日本国内の主要メーカーの中で第6 位(5.750kl)です。

#### ■オタフクソース株式会社 概要■

広島県広島市に生産拠点を構え、「オタフクお好みソース」をはじめとする調味料を開発・ 製造・販売しています。広島を本拠地に、団らんや楽しさをもたらすお好み焼を、地域に根 差した食文化として、また世界へ向けて普及する活動に取り組んでいます。

代表者	代表取締役社長 佐々木 直義
本社/工場所在地	広島県広島市西区商エセンター7 丁目 4-27
	TEL: 082-277-7112
創業年月	1922年(大正 11 年)11月
資本金	1 億円
事業内容	ソース・酢・たれ、その他調味料の開発・製造・販売



#### 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 平井・小原 〒733-8670 広島県広島市西区商エセンター7 丁目 4-27 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp

