Borderless Happiness

小さな幸せを、地球の幸せに。

美味しいを囲むこと。
それが、オタフクソースの目指す「幸せのかたち」です。
食の周りに人が集う団らんのひととき、
そこには、楽しさ、優しさ、心地よさが自然に生まれます。
生活の様式も価値観も大きく変わっていく社会の中で、
それでも変わらない「小さな幸せのありがたさ」。
人と人の心の垣根を越えて、その先にある元気と笑顔を生み出していくために。
お好み焼という「BORDERLESS FOOD（ボーダレスフード）」を通じて
結ばれる人々の輪がenergyとなって、
世界中に大きく広がっていく未来に貢献していきます。

「お多福」に込める願い。

「お多福」には「多くの人に福を広める」という意味が込められています。
いつも笑顔を絶やさない「細い目」、謙虚な姿勢「低い鼻」、
ひかえめで無駄口を言わない「小さな口」、聞く耳を持つ「大きな耳」、
心身ともに健康「ふくよかな頬」、聡明で賢い「広い額」は心の美しさを表しています。
基本味は「甘酢塩苦旨」からなるもの。
人生の甘いも、辛いも、酸いも、苦いも知り尽くした方に
永く愛されることを願い、当社では永年「お多福」をブランドとしています。

FSC
www.fsc.org
ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C014687
0101T23106000115

お多福グループ
コミュニケーションブック2023

Company that designs smiles

otafuku

お多福グループ企業理念

使命観
Mission

食を通じて「健康と豊かさと和」をもたらし、
笑顔あふれる社会に寄与します

私たちの誓い
Value

●お客様への誓い
お客様の笑顔と感動のために、英知を結集します

●社員への誓い
社員が活き活きとはたらくために、環境整備と人財育成を推進します

●お取組先への誓い
良きパートナーとして、共に新たな価値を創造します

●地域社会への誓い
地域に根差し、本業を通じて社会に貢献します

●地球環境への誓い
地球環境を愛しみ、自然と調和した活動を行います

私たちの行動指針
Action

1. 共に学び、創造と革新に挑戦します
2. 変化を楽しみ、スピードをもって実行します
3. お互いを尊重し、自由闊達な社風を築きます
4. 心を研き、法令と企業倫理を遵守します
5. 志を抱き、情熱、勇気、責任感をもって何事にも取り組みます

ものづくりの心

一滴一滴に性根を込めて、
自然の美味しさと安全・安心を追求します

社員心得

ものごとはすべて善意に解釈し、
感謝の心で明るく前向きに積極的に行動します

安碑銘

本社工場および社屋の玄関にある、
創業者・佐々木清一の言葉を刻んだ碑です。
「真の道を悟り 深くざんげし合い 世界平和を心から祈りましょう」
自分自身も戦争で傷つき、多くのものを失いながら
「権利ばかりを主張せず、相手を思いやり、ゆるし合う。
皆が仲良く、平和な世界であることがもっとも大切だ」と
考えていました。その思いを私たちも守り続けます。

お多福グループ 2023-2024年度テーマ

新結合2.0（ワーク・ライフ・シナジー）

前年度においては、ピラミッド型から、サテライト型の組織に改編し
各社、各部門が直接関与できる体制を目指しました。
これにより、新たな取り組みが始まり
意思決定から課題解決までの時間も更に短縮できるようになりました。

2023年5月に開催されたG7広島サミットでは、
当グループの国際事業部、お好み焼課、広報、営業等の連携により
世界中に「お好み焼」のアピールができました。
広島県内の行政と観光へのアプローチによる
「ご当地お好み焼マンホール企画」も、大きな反響をいただきました。
全国のさまざまな企業とのタイアップや、大学との共同研究等
多くの取り組みが始まっており、お取引きのみならず
教育・広報・マーケティング等、部門ごとに行っています。

サテライト型の組織では、自主的に考え行動することが望まれます。
そのため個人のトータルでのスキルや、ノウハウが重要となってきます。
これまでの「ワーク・ライフ・バランス」は、
足し算と引き算で、どちらかを犠牲にして成り立っていました。
これからは、双方を活かした掛け算で
相乗効果（シナジー）により個人の人間力と力量を高めます。
そして、当グループはその力を集結し
笑顔あふれる社会づくりに取り組んでまいります。

そのうえで、お多福グループの皆に問いかけています。
「人生楽しんでますか？」

オタフクホールディングス株式会社
代表取締役社長
佐々木 茂喜

「共感と連携」の実践を旗印に掲げて、鉄板粉もの文化のグローバル化を推進します。

オタフクソースは創業100周年を超えて、200年への一歩を踏み出しました。
その新たな年に私たちが掲げた経営方針が「共感と連携」です。
前年度の経営方針として定めた「共感の実践」とは、相手が置かれている状況や
思いを汲み取ったうえで、真の解決をはかることを表したものでした。
それはまさしく、オタフクソース創業者の佐々木清一とその妻ハヤが
商いの基本として実践したことにほかなりません。

「共感の実践」が社内に浸透し、さまざまな成果を生んだことから
創業の理念への原点回帰から一歩進んで、「連携」という言葉を加えました。
この言葉には、社内の各部門やグループ会社にとどまらず、産官学民との連携により
新たな価値の創出に向けて、自らの革新をも推進するという意味を込めています。
この1年間で、各部門がサテライト型の自律的な組織として協力関係を結び、
業務改善や社内外にまたがるプロジェクトに取り組む風土を醸成できました。
その一例が、2023年5月に開催されたG7広島サミットへの対応です。
組織間の連携を最大化して、半年以上前から準備を進めた結果、
来日した要人や来賓の食事にお好み焼が提供され、国際メディアセンターでの
試食により世界中のメディア関係者へのPRを実現しました。
それは、私たちの事業テーマである海外マーケットの拡大を推進するうえで
国内事業の支援が欠かせないことを物語っています。

いま、私たちが改めて注力しているのが、お客様との直接的なコミュニケーションです。
対面やSNSでの交流に加えて、社員が店頭でお好み焼を焼いて試食していただき、
ダイレクトに、お客様の声を聞く取り組みも行いました。
そこで得た情報は社内の関連部門にフィードバックし、事業に反映しています。
また、社内の組織が連携するだけでなく、大学などの研究機関、
業種や業態の異なる企業とも連携し、
オープンイノベーションを推進しています。
「共感と連携」は、すでにさまざまな成果を上げているのです。

鉄板粉もの文化を日本全国へ、そして海外へ定着させるためには、
私たち自身もグローバルな基準を満たす必要があります。
食品メーカーとして製品の安全・安心はもちろんのこと、環境に配慮した包材の導入や
エネルギー消費量の削減、原料の調達を含めたサプライチェーンの最適化、
さらにはハラールやビーガンといった多様な食習慣や食文化への対応により
グローバルな市場において信頼されるブランドとなるべく努力を重ねています。
これからも、ボーダーレスに、フラットに、「共感と連携」を実践することにより、
美味しさを通じた幸せ感を届けられる企業として、
次の100年を刻むべく務めてまいります。

オタフクソース株式会社
代表取締役社長
佐々木 孝富

お好み焼を
世界中で愛される
ボーダレスフードへ！

MAKING OKONOMIYAKI A BORDERLESS FOOD!

Source of photo: Prime Minister's Office of UK

国内編

サミット開催とインバウンドの回復が海外へPRする好機に

オタフクソースは創業の地・広島のソウルフードであるお好み焼を食文化として国内外へ広めるために、さまざまな活動に取り組んできました。お好み焼は手軽につくれて自由にアレンジすることが可能なため、食習慣や文化の違いを超えて楽しめるメニューです。家族や友人と鉄板を囲んでつくれば会話が弾み、コミュニケーションを活性化してくれます。さらに、余った野菜や肉など、あり合わせの材料で美味しくつくれるため、フードロスの削減にも貢献できます。
お好み焼を広めることで、世界中の笑顔をデザインしたい。その想いが実を結び、2023年5月に開催されたG7広島サミットを機に、お好み焼が世界中の注目を集めました。インバウンドやSNSの盛り上がりを含めて、海外からの反響についてご紹介します。

OKOSTAの外国人来場者数が日本人来場者数を超えて過去最多に！

コロナ禍の影響が薄らぎ、広島の街に多くの外国人観光客の姿が見られるようになったのは、2023年の初頭でした。オタフクソースが2018年に広島駅に開設したお好み焼体験スタジオOKOSTA（オコスタ）では、2023年4月、過去最多となる633名の外国人が訪れ、全来場者数に占める割合が64.3%となり開設以来初めて日本人来場者数を上回りました。
OKOSTAでは当社スタッフが講師となって、外国人来場者には英語とジェスチャーでつくり方を説明しながら、自分でお好み焼をつくり、食べていただきます。大きな鉄板を囲んでみんなでつくれば、初めて会った人同士でも会話がはずむのが、お好み焼のいいところです。楽しくつくって、美味しく食べる。その思い出を持ち帰って、帰国後にまた食べたいと思っていただけることを願っています。

サミットに参加した各国要人をはじめ世界中のメディア関係者がお好み焼を味わう

G7広島サミットでは、各国要人や首相の配偶者の食事にお好み焼が提供されました、また、英国のスナク首相がOKOSTAでお好み焼づくりを体験され、その様子を英国大使館が公式Twitterで紹介したことも大きな話題となりました。スナク首相はサミット閉幕時の記者会見でもお好み焼体験の楽しさに触れ、「おいしかった」と感想を述べています。
当社は国際メディアセンターで国内外のメディア関係者に向けてお好み焼を試食する機会を提供しました。トラディショナルなお好み焼の「肉玉そば」と、ベジタリアン向けに大豆ミートを使用したお好み焼の2種類です。ソースは国内で販売しているものではなく、ベジタリアンの方でも安心して食べられるように動物性由来原料不使用の輸出用お好みソースを使用しました。環境保全への配慮から、プラスチックではなく紙の容器と木のフォークを使用。3日間の総試食提供数は1,870食を数え、国内のみならず海外のメディアでも取材され、数多く取り上げられました。

サミットで露出が増えた反響でお好み焼の歴史も注目度急上昇！

G7広島サミットの期間中は、当社の公式Webサイト内の「広島お好み焼のつくり方」ページ※1に通常時の約2倍、お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」ページ※2には10倍以上、また、公式グローバルサイト※3にも約2倍のアクセスがありました。サミット終了後も広島お好み焼への注目が続き、さまざまな情報番組や記事などで取り上げられました。広島市内のお好み焼店では外国人観光客が列をなし、地元の方たちと肩を並べ舌鼓をうつ姿を見ることができます。
また、国内外のメディアでお好み焼が取り上げられたことにより、広島の戦後復興と切り離せない誕生の背景についての理解も広まりました。
広島のお好み焼のルーツと言われる「一銭洋食」は、小麦粉を水で溶いて薄く焼き、その上にネギなどをのせ半分に折り、ウスターソースをかけた子どものおやつでした。それが、戦後の食糧難の中で、キャベツやもやしなどを入れた「お好み焼」へと変化します。戦火で焼け野原と化した市内に建った屋台やバラックで、お好み焼は復興に奮闘する人々のお腹と心を満たしました。お好み焼に支えられて焼け跡から立ち上がったという歴史も、広島の人々がお好み焼を愛してやまない理由の一つなのかもしれません。そのお好み焼を広めていくことが私たちの使命であり、より豊かで平和な世界の実現に貢献することだと考えています。

※1:https://www.otafuku.co.jp/recipe/cook/
※2:https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html
※3:https://www.otafuku.co.jp/e/

「G7各国をイメージしたお好み焼」を開発しサミット開催への機運を高めることに貢献

一般財団法人お好み焼アカデミーはG7広島サミットの開催にあたり、「ひろしまブランドアンバサダー」に就任し、「Team Oko-noVation」プロジェクトを立ち上げました。その取り組みの一つが、お好み焼を通じてG7広島サミットを盛り上げるべく開発した「G7各国をイメージしたお好み焼」です。
この7種のお好み焼は、広島お好み焼に各国の食文化を融合したもので、お好み焼がさまざまな食材にマッチする万能の食べ物であることをPRする機会にもなりました。広島市内を中心に、会員企業のお好み焼店約70軒で提供され、メディアにも数多く登場したことから、G7広島サミットへの機運を高めるという役割を果たすことができました。

お好み焼を
世界中で愛される
ボーダレスフードへ！

MAKING OKONOMIYAKI A BORDERLESS FOOD!

海外編

ローカライズにより「OKONOMIYAKI」が根付いていく

いま、世界中の国や地域で楽しまれている日本食。お好み焼もその一角を占め、日本食レストランや居酒屋などで提供されるだけでなく、お好み焼の専門店が約430軒※あります。もっとも多いのは韓国の約100軒※で、それに続くのが中国、台湾、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ベトナム、アメリカ、オーストラリアなどです。海外のお好み焼店の経営者も、来店するお客様も、日本人はもちろん現地の方々が多くなっています。寿司やラーメンなどの日本の食文化を代表する食べ物に続いて、「OKONOMIYAKI」が根付き始めているのです。ここでは、オタフクソースの海外拠点における普及活動を中心に、世界各地のお好み焼に関するトピックスをお伝えします。※当社調べ

専門店の経営者を招いたパリの感謝祭

2023年6月に、ヨーロッパでお好み焼店を営まれる方々をフランスにお招きし、「オタフク感謝祭」を開催しました。イギリス・フランス・ドイツ・オランダ・スペイン・イタリア・リトアニア・日本の19店舗から33名が集まり、当社の社員がお好み焼などの鉄板粉ものメニューを実演によりご提案しました。お好み焼を介してつながっている方々が語り合い、もっとたくさんの人に食べていただきたいという志で連携しました。これから、ヨーロッパでお好み焼を広める原動力になる絆です。

創業100周年を記念してイベントを開催

マレーシアでは量販店でOtafuku JAPAN FESTIVALを開催。ハラールのお好み焼・たこ焼の試食提供を行い、約4万名が来場して大いににぎわいました。中国では日本から出張した社員がライブコマースでお好み焼・たこ焼づくりを配信。アメリカでは日本のカルチャーを紹介するイベントにおいて、お好み焼を紹介しました。
各イベントには創業100周年の記念企画として、公募で選ばれた社員が日本から赴き、世界におけるお好み焼の現状を知り、お好み焼を広める活動を体験しました。

海外の各拠点における活動

展示会とオンラインの二刀流で魅力を発信
中国／大多福食品（青島）

ロックダウンの影響が大きかった中国でも2023年3月から展示会が行われるようになり、当社も出展してお好み焼のデモンストレーションや試食提供を実施しました。
豊かな食文化を持つ中国にも、お好み焼専門店が約50軒※あります。冷凍お好み焼や冷凍たこ焼の販売、材料セットである「お好み焼こだわりセット」の販売に注力し、お好み焼の認知拡大に努めています。また、オンラインを活用し、ライブコマースに加えて、卸問屋をはじめとする食品業界に向け商品と会社の紹介（12,000名が視聴）も行いました。※当社調べ

直接的なコミュニケーションで美味しさを伝える
マレーシア／OTAFUKU SAUCE MALAYSIA

ハラール認証を取得している工場は2022年12月にHACCPを取得し、マレーシア国内や近隣国およびムスリム人口の多い国（インドネシア、シンガポール、中東など）へ広く活動を展開しています。業務用商品では、お好み焼はもちろん寿司関連（寿し酢、醤油など）や照り焼きのたれのような調味料の需要も高く、鍋用スープやラーメンたれなどお客様のご要望に沿う特注品にも柔軟に対応しています。家庭用商品は、日系および現地量販店での実演販売や、イベントでのお客様との直接的なコミュニケーションによりお好み焼・たこ焼を広めるほか、SNSによる情報発信も積極的に行っています。オタフクブランドとお好み焼をさらに広めるため、新工場の建設準備を進めています。

さまざまな機会を活用してお好み焼の認知拡大へ
アメリカ／Otafuku Foods

ロサンゼルスに拠点を設けて約25年。日本食の人気とともにお好み焼の認知も拡大し、近年は東海岸エリアへの営業活動にも注力しています。拠点開設以来、お祭りなどへの出店、量販店や展示会での試食販売などお好み焼を知っていただく活動を継続。ケール・アボカド・マッシュルーム入りのお好み焼を「California-Yaki」と呼ぶアレンジメニューも好評です。また、日系食品企業とのコラボやSNSにより参加者を募集し、工場見学と合わせてお好み焼教室を実施。さらに、寿司学校でお好み焼教室を開催するなど、さまざまな機会を活用してお好み焼をPRしています。

おしゃれな日本食としてのイメージが定着
台湾／台北支店（国際事業本部）

外食産業が盛んで、食文化が豊かな台湾にはお好み焼専門店が約35軒※あります。若年層を中心に人気で、おしゃれな日本食というイメージを持たれる方も多く、「大阪焼」「廣島焼」と表現されるほど、よく知られた食べ物になっています。2023年の夏は台北市を中心にプロモーションを強化。バスやSNSによる広告や、お好みソースなどを使用したメニューをシェフが考案し店舗で提供するなど、視覚と味覚に訴求しました。また、台湾の鉄板粉ものメニュー「蛋餅（だんぴん）」と「お好み焼」の親子体験教室を台中市で行いました。アジア最大級とも言われる「2023台湾美食展」では、鉄板を持ち込んで出展し、広島お好み焼を実演販売しました。※当社調べ

笑顔を守るしごと

WORK TO PROTECT SMILES

食の安全・安心

創業以来、受け継いできた
ものづくりの精神のもとに
安全・安心を追求し、
誰もが美味しさを楽しめる製品を
食卓にお届けしています。

原料の調達から製造現場まで厳しい基準が確かな安心を生む

「お客様に不利益なものは一滴たりとも売ってはならない」という創業からの精神こそがものづくりの原点。自然の美味しさはもちろん、安全・安心を食卓に届けるために原料の調達から工場の製造プロセス、品質管理、配送に至るサプライチェーン全体を厳しい自社基準に基づいて管理しています。

信頼に応えるための努力とAIの活用が商品開発を支える

お好み焼店などの飲食店様や食品メーカー様から受託するオーダーメード商品の開発が、ノウハウの蓄積とアイデアの創出につながっています。
2023年6月、当社がもつ製品や試作品のレシピをデータにしてAIに学習させ、サンプルに近いレシピを検索するシステム「AIRS（エアーズ）」を導入しました。データの集約・一元化、定量的・客観的な分析による味の標準化を可能にするだけでなく、試作時間の短縮による効率化も期待できます。

世界各地の生産地を視察して原料の安全と品質向上を追求

優れた品質の製品を食卓に届けるため、原料の調達にも独自の基準を設けています。その基準に基づいてデーツやトマトなど、ソースの原料を生産する世界各地の「畑」を訪ねて製造工程や衛生面、周辺環境への影響などについて厳しく確認します。ただ視察するだけでなく、オーナーや生産者と直接コミュニケーションをとることにより信頼関係を深めて目標を共有し、さらなる品質の向上につなげるように努めています。

創業者が醸造酢に込めた思いをものづくりの原点として受け継ぐ

お多福グループのものづくりのルーツは、1938年に創業者・佐々木清一が製造した醸造酢の「お多福酢」です。美味しさと健康を世に広めたいとの思いから酢づくりを始めた創業者の「体に良くない原料は、一切使ってはいけない」、「一滴一滴に性根を込めて」というものづくりの精神は、酢を原料としたソースなどさまざまな製品へと受け継がれています。製品のカテゴリーが多様化しても「お多福の基本は酢」であることは変わりません。

麹手入れ作業をする創業者・佐々木清一（左）

安心して食を楽しめる世界を実現するために

アレルギーがあっても、家族みんなで食卓を囲む楽しさを味わってほしい

特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）不使用の商品は、食物アレルギーをもつお子さまやご家族が、みんなで一緒に食事をする楽しさを味わっていただけるように開発しました。
また、「みんなで食事を美味しく楽しめる社会の実現」を目的として食品メーカー5社が協同する「プロジェクトA」に参加し、食物アレルギーの情報発信や啓発活動に取り組んでいます。

塩分や糖類が気になる方にも変わらない美味しさをお届けする

塩分50%オフや糖類70%オフ※の「お好みソース」を製造しています。食後の血糖値や中性脂肪の上昇をおだやかにする「お好みソース糖類70%オフ」はボトルタイプのお好みソース初、当社初の機能性表示食品です。健康が気になる方にも、美味しさをそのままお届けできるように付加価値の高い商品開発に注力しています。

※当社「お好みソース」との比較値

1歳からのお好みソース

お好みソース糖類70%オフ

お好み焼・たこ焼の素
7大アレルゲン不使用

国境や宗教の違いを越えて日本の食文化を広めていく

ムスリムの方々にも食べていただけるようOTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.では原材料を厳選して工夫を重ね、現地の味覚に合わせたお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどのハラール認証を取得し、製造・販売・輸出しています。

お客様からいただく声は商品開発や改善の第一歩

お客様相談室に寄せられるご意見やご指摘は、関係部署との情報共有、意見交換により連携し、商品やサービスの新しい取り組みや改善につなげています。

地球にやさしい仕事

WORK TO EARTH FRIENDLY

環境保全

「孫子三代先のことを考えて行動せよ」
という創業者の言葉は、
次世代に引き継ぐ者の使命を説いたもの。
その意志を継承し、
未来の自然環境を考えた
取り組みを進めています。

環境に優しいホワイト物流により持続可能な社会に貢献

国土交通省が推奨する「ホワイト物流」推進運動に賛同し、物流の安定的な確保と効率向上、地球環境保護に取り組んでいます。さらに、産業横断的に地球にやさしい物流に取り組む「グリーン物流パートナーシップ」の会員として、荷主と物流業者の連携・協働によるCO_2排出量の削減を推進しています。

みんなで地球にやさしい物流を
グリーン物流パートナーシップ

また、製品を輸送する際にトラックなどが排出するCO_2を削減するため、鉄道や船舶などを利用するモーダルシフトを積極的に行い、物流が及ぼす環境負荷の低減に注力しています。

適切な物流ネットワークにより輸送におけるCO_2を削減

北海道・神奈川・愛知・大阪・広島・福岡の全国6カ所に物流倉庫を設け、適宜見直しを行って最適な物流ネットワークを構築し、輸送におけるCO_2の削減や輸送品質の向上を目指しています。倉庫内作業の安全性と効率性の向上に努め、環境に配慮するとともに、物流パートナー様の配送負担の軽減に注力しています。さらに、自然災害の発生時にも物流機能を維持すべく、常に緊急対処要項とマニュアルをアップデートし、BCPへの対応を強化しています。

在庫管理の強化や需要予測システムにより食品ロスの解決に取り組む

年間約522万トン※といわれる日本の事業系食品ロスを防ぐために生産・販売・物流の3部門が一丸となって在庫の適正化を目指しています。生産から出荷までの平均在庫日数(リードタイム)を3年間で3割短縮し、廃棄につながる在庫の削減に取り組んでいます。さらに、新たに開発した需要予測システムを活用することで、過剰生産や欠品を防ぎ生産計画の精度を高めています。
賞味期限延長の対象アイテム拡大、歩留まりの向上による廃棄削減などにも取り組んでいます。

※農林水産省:食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢

地球の未来を考え環境に配慮した容器包装の採用

商品ごとに包装資材を検討し、環境に配慮した取り組みを行っています。
焼そばソースなど一部の製品では、カットテープの無いケースにし、プラスチック使用量を削減しました。

また、商品外装フィルムに水溶性インキ、フクボトルの三角シールには植物由来原料のインキを使用し(一部製品)、当社オリジナルのエコマークを表示しています。

ECO 三角シール
包材の一部に植物由来原料を使用しています。(インキ)

資源の有効活用と省エネを推進して環境負荷の低減と生産性向上を実現

生産工程のエネルギー効率を高める、廃棄物を燃料として再利用するなど、全社において生産性向上に係る指標を設けて環境に対する意識を高め、限りある資源の有効活用を進めています。
また、事務所内の照明をLEDに随時切り替えるほか、窓ガラスに紫外線カットフィルムを貼り、夏場の冷房に使う電力を抑制するなど、きめ細かな省エネに取り組んでいます。

●メタン発酵
廃調味料は微生物の力でメタン発酵させ、ボイラーの燃料として利用します。

●冷却水の再利用
設備の冷却などに使用した水をろ過し、紫外線殺菌を施した後に清掃水などに再利用しています。

●配管の放熱を抑制
蒸気配管のつなぎ目に保温ジャケットを設置し、放熱を防いでエネルギーロスを削減します。

●ゴミをリサイクル資源に
エコステーションを設置してゴミを細かく分別し、リサイクル資源として再生利用しています。

工場の取り組み

国内工場では電気、水道、蒸気・ガス等のエネルギーの効率活用や省エネルギー活動の実績確認、課題抽出、改善方法の検討を定期的に行い、エネルギーの効率的な利用に努めています。

●本社工場
2023年6月、R&Dセンターに太陽光発電設備を設置しました。年間約7万kWhの発電量、CO_2排出量を26.0%削減を見込んでいます。

●日光工場
レオニーダーの洗浄を見直し、水や洗浄剤の使用量、洗浄にかかる時間を改善しました。

●大和工場
2022年8月、工場建家屋上に太陽光発電設備をPPAモデル※で設置しました。電気出力は120kWで、年間約7.2%のCO_2削減を想定しています。

※Power Purchase Agreement(電力販売契約)モデルの略称。
環境省補助金事業。第三者保有型で、電力は自家消費する。

社会との交流

COMMUNICATION WITH SOCIETY THROUGH FOOD CULTURE

食文化の普及

料理教室やスポーツイベント、
ネットのコミュニティなど、
社会とのさまざまな接点により
鉄板粉もの文化の魅力を伝え、
普及・発展を推進しています。

世界でただ一つの「お好み焼課」で鉄板粉もの文化の普及と発展を推進

多くの方に美味しいお好み焼を楽しんでいただけるように、さまざまな活動を行っています。

東日本へお好み焼文化を発信する「東京お好み焼推進課」

東京本部ビルを拠点に、料理教室やイベントへの出展などを通し、東日本エリアへお好み焼を広めています。
さまざまなテーマで行う料理教室は、フライパンで焼くお好み焼や、お好みソースのアレンジレシピ、お酢を使った料理など。お好み焼と当社を身近に感じていただけるような取り組みを行っています。

親子お好み焼教室

●お好み焼店開業支援研修

地域に愛されるお好み焼店を全国に広げたいという思いから、開業を目指す方々への研修を東京・大阪・広島・福岡で実施。興味のある方への説明会から、実践的な技術指導や経営ノウハウ、開業前の特訓コースなど、段階に応じて支援しています。

●「100学祭」学園祭応援プロジェクト

大学、短期大学、専門学校の学生のみなさんが「学園祭で美味しいお好み焼を提供し、楽しい思い出の一つ」にしていただけるようにお手伝いする企画です。お好み焼士による、たくさんのお好み焼を美味しく焼くコツの実技指導や当社商品の協賛、備品の貸し出しなどで応援します。

●お好み焼教室

家庭でホットプレートを使ってつくるお好み焼は「Wood Egg お好み焼館」で、お店のような大きな鉄板でつくるお好み焼は「OKOSTA」で。体験を通じてお好み焼の魅力をお伝えしています。

ものづくりの工程や工夫 お好み焼の歴史や文化をご案内

本社工場ではソースをボトルに詰める工程や出荷までの見学コースを設けています。「Wood Egg お好み焼館」ではお好み焼の歴史や文化、当社の歴史や商品について展示しており、どちらも専門部署の担当者がご案内します。お好み焼教室の開催日にはお好み焼づくりを体験できます。
また日光工場では、ユニオンブランドソースの製造工程を見学することも可能です。

Wood Egg お好み焼館

お好み焼・焼そば・たこ焼を#ジュー活 部活のようにみんなで楽しむ「オタフクラブ」

お好み焼や当社に愛着を持ってくださる方々がオンライン上でつながって、情報交換をしたり、ときに顔を合わせたり、さまざまな形で交流するファンコミュニティサイト「オタフクラブ」を2023年2月9日に立ち上げました。
部員は、鉄板粉ものや当社商品で料理を楽しんだときなど、日常的にコメントや画像を投稿。また、「オンラインお好み焼パーティ」「初めてのらっきょう漬け方教室」「焼きそば部トークショー」などのイベントも行いました。商品に関するご要望や新商品開発に向けたインタビューなど、ご意見をいただく窓口の役割も果たしています。
一期一会を大切に、その後もつながり続けられる場として、また、お好み焼文化を盛り上げる場として、共に楽しみながら活動しています。

広島県内のご当地お好み焼 13基のマンホールに

創業100周年の記念として、広島県内のご当地お好み焼をマンホールにデザインし、それぞれを12市町に寄贈しました。また、マンホールと観光スポットを周遊するスタンプラリーを行い、お好み焼で各地をつなぎました。

地域社会の一員として 広島市のスポーツ振興を応援

アマチュアからプロまで、地元広島市を中心にスポーツの振興を応援しています。広島市内の小学生がタスキをつなぐ「オタフクカップ広島市小学生駅伝大会」には1995年から協賛しています。
広島で創業し100周年。広島の企業市民として、活気と魅力にあふれるまちづくりに携わりたいと考えています。

社員が笑顔になる環境

PLACE TO EMPLOYEES SMILE

社員との共感

事業を通じて新たな価値を生み出し
豊かな社会づくりに貢献するため
社員一人ひとりが経営に共感し
楽しく働きながら成長できるように
環境や制度の充実をはかっています。

お多福グループの一員として理念や基礎を学ぶ新入社員研修

お多福グループが100年間守り続けている理念や、社会人としての基礎を約2か月にわたって学びます。事業のコアである「お好み焼」を学ぶために、お好み焼課の社員が講師となり、鉄板とホットプレートで焼く経験や講義を通じて、お好み焼に関する知識と技術を身につけます。また、具材として欠かせない「キャベツ」を実際に栽培・収穫し、お好み焼の理解を深めます。

社員の向上心や意欲に応える研修により自律した成長やキャリア形成を支援

●海外研修（公募）

短期語学留学の後にアメリカなど海外拠点で1年半にわたり勤務する研修。2年ごとに挑戦者を公募しています。

●MBA取得（公募）

グローバルな視点と実行力、創造性を備えた組織のイノベーターを育成することが目的です。

●語学力アップ研修（公募）

グローバルに活躍できる人財を育成するため、通信講座やオンライン英会話などにより語学力向上を支援しています。

●イノベーション・プログラム（公募）

既成概念にとらわれずに新しい発想を生み出し、ビジネスのアイデアを「カタチ」にする方法を学びます。

●外部異業種研修

異なる業界や業種で活躍する同世代の企業人とともに研修を受け、幅広い視野と発想力を養います。

●オンライン講座

自社製品をはじめ、栄養学やアレルギーなど食品業界の知識から、ビジネスの現場で役立つ実践的な動画コンテンツまで、パソコンやスマートフォンでいつでも自由に学べます。

●お好み焼士（社内資格）

お好み焼普及のため、まずは社員がお好み焼の知識や技術を習得することを目的とした社内資格です。

お好み焼士 2023年10月現在

マイスター（上級）	3名	技術・経験・人格など当社を代表するお好み焼の専門家
コーディネーター（中級）	158名	お好み焼に関する全般的な知識を有し、養成指導できる技能を持つ
インストラクター（初級）	386名	お好み焼に関する基礎的な知識を有し、当社推奨の焼き方を実践できる

多様化するライフスタイルに合わせて幸せに働ける職場づくり

多様な働き方

- ●フレックス
- ●テレワーク
- ●時間単位の有給休暇
- ●福業（副業と兼業）

ライフイベントに合わせた制度

- ●地域限定
- ●育児介護休暇
- ●配偶者出産休暇
- ●短時間勤務
- ●事業所内保育園
- ●不妊治療支援

コンプライアンス

- ●あんしんアンケート
- ●ハラスメント研修
- ●コンプライアンス研修
- ●社内外の相談窓口
- ●カウンセリング

ボトムアップの仕組み

- ●セルフインタビュー（自己申告）
- ●活き活きサーベイ（組織の健康診断）

コミュニケーション促進

- ●同好会
- ●社員旅行
- ●社員総会
- ●1on1

福利厚生

- ●セレクトプラン
- ●各種特別休暇
- ●各種お祝い
- ●ふるさと帰省制度

オタフク活き活きプラン

5項目から多面的に現状を確認し、一人ひとりが働きやすく、働きがいのある職場づくりに取り組んでいます。

チーム	活き活きサーベイ（組織の健康診断）
キャリア	セルフインタビュー（自己申告）
パートナーシップ	あんしんアンケート（ハラスメント防止）
ヘルシー	こころのケア（ストレスチェック） 健康診断（フィジカルチェック）

自己啓発からリフレッシュまで社員が選べる福利厚生制度

社員が必要なメニューを選べる選択型福利厚生制度「セレクトプラン」を導入しています。付与されたポイントを利用して、自己啓発や健康増進、介護休業や保育料など、幅広いメニューから自由に選んで、費用の補助や各種サポートを受けられます。

選択型福利厚生制度「セレクトプラン」の一例

カテゴリー	メニュー
オタフクファミリー	リフレッシュのための利用費用補助
仕事の学び	自己啓発費用補助
健康	健康増進のための利用費用補助・検診費用補助
セーフティネット	介護休業・私傷病休職補助金
働く環境	保育園利用にかかる保育料の補助
お好み焼	お好み焼店利用費用の補助

組織や職域を超えた交流により意識の変化とイノベーションを推進

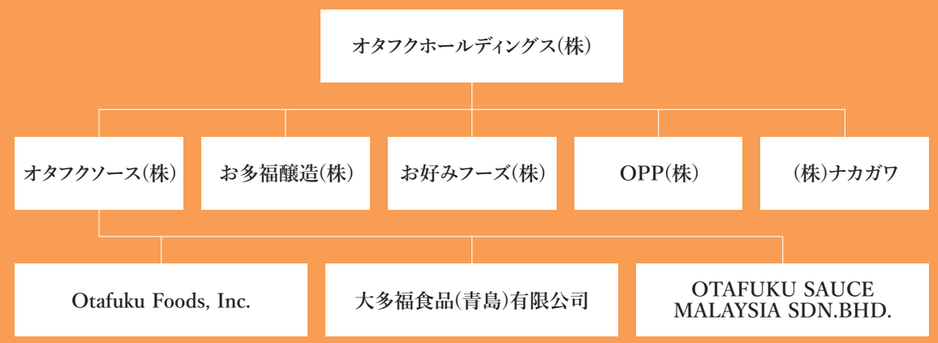
社員と役員が対話し、交流しながら意識を高める場を設けています。テーマをもとに語り合い、新しい発見やアイデアの種を見つける「ジョハリの窓」。理念や使命について語り合い互いを知ることで、同じ目的をもつ仲間としての一体感を高める「ミッション語り場」。そして、歴史上の人物の足跡をたどり、考え方や行動を学ぶことで、人間性を豊かにする知識と、物事を追求する際に土台となる教養を五感で身につける「創藝塾」です。
これらは、仕事や経歴の異なる社員が相互の理解を深め、価値観を共有する場にもなっています。

環境の変化を踏まえて業務を見直し、あるべき姿を目指すBPRを推進

今後の社会環境の変化を踏まえた業務のあるべき姿を見据え、生産性の向上やコストの削減などにより、お客様と社員にとって満足度の高い、より良い仕事を目指して、BPR（Business Process Re-engineering）に取り組んでいます。生産、調達、品質保証、営業・マーケティング、管理の5つに分科会を設け、現状を洗い出し、新しい仕事の方法を検討して、実践につなげます。

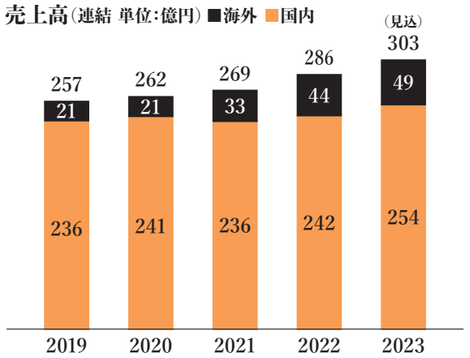
お多福グループ企業一覧・事業のご紹介

お多福グループは各社が製品や市場において強みを発揮しながら、有機的に結びついた
サテライト型のネットワークを形成しています。鉄板粉もの文化の普及を通じて世界中の食卓に美味しさを届け、
笑顔をデザインするというビジョンのもとに、グループが一丸となって新たな価値の共創に挑んでいます。



お多福グループ年度別売上高・社員数推移

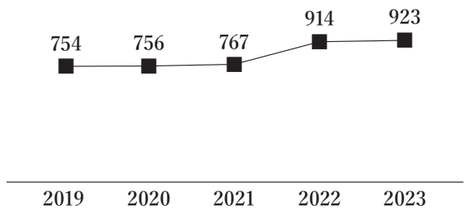
売上高(連結 単位:億円) ■海外 ■国内



※事業年度は10月1日から翌年9月30日

社員数(単位:名)

923(男:513/女:410)	平均年齢 40.5歳



※社員数と平均年齢は、お多福グループ連結の直接雇用の数値(各年10月1日時点)

オタフクホールディングス株式会社

創　　業　1922(大正11)年11月
設　　立　1952(昭和27)年10月
代 表 者　代表取締役社長　佐々木 茂喜
住　　所　〒733-8670 広島県広島市西区
　　商工センター7丁目4-27
電話番号　082-277-7112
資 本 金　1億円
事業内容　お多福グループの
　　事業企画立案・各事業会社の統括管理
社 員 数　66名

オタフクソース株式会社

設　　立　2009(平成21)年10月
代 表 者　代表取締役社長　佐々木 孝富
住　　所　〒733-8670 広島県広島市西区
　　商工センター7丁目4-27
電話番号　082-277-7111
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
事 業 所　全国21カ所
社 員 数　574名

お多福醸造株式会社

オタフクソースの前身である佐々木商店が初めてつくった「お多福酢」の醸造を受け継ぎ、
食酢、調味酢、甘酒、発酵調味料など醸造製品の開発・製造・販売を行っています。

当社のものづくりの原点である酢。多くの方の食事にご使用いただくことで、美味しさと健康をお届けできるよう製造、開発に取り組んでいます。自然豊かな環境、こだわりの銘水、「表面発酵法」と「深部発酵法」の二つの製法により、100年後も必要とされる「醸造メーカー」を目指します。

設　　立　1999(平成11)年10月
代 表 者　代表取締役社長　佐々木 孝雄
住　　所　〒729-1323 広島県三原市大和町大具1-1
電話番号　0847-34-0124
資 本 金　1,000万円
事業内容　食酢、調味酢、甘酒、発酵調味料など
　　醸造製品の開発・製造・販売
社 員 数　18名

お好みフーズ株式会社

ご家庭からプロまで、誰もが美味しくつくっていただける鉄板粉もの料理を目指し、
粉、天かす、削り粉、青のりなどの材料の開発・製造・販売を行っています。

お好み焼を全国のご家庭でお楽しみいただけるよう、一貫してお好み焼関連材料に取り組んでいます。家庭でもおいしいお好み焼を焼けるように厳選した食材からなる「お好み焼こだわりセット」など、これまで培ってきた商品開発力をさらにRefineし、新しい領域にも柔軟にチャレンジしながら、さらなるお好み焼の普及に取り組みます。

設　　立　1986(昭和61)年7月
代 表 者　代表取締役社長　佐々木 栄史
住　　所　〒733-0833 広島県広島市西区
　　商工センター7丁目2-7
電話番号　082-278-5430
資 本 金　1,000万円
事業内容　お好み焼関連材料(粉・天かす・削り粉・
　　青のり他)の開発・製造・販売
社 員 数　14名

OPP株式会社

「お好み焼こだわりセット」など製品のパッケージングに特化して、
外装・内装の提案から包装・梱包・発送までを担っています。

さまざまな能力を持つ人の力を活かしながら、グループ内外から仕事を創出し、「心物両面を豊かさ・幸せで包みこむような会社」を目指しています。社内製品のパッケージングから始めた事業は、お取引先様からのご注文もいただいており、固定観念に囚われない自由な発想で、新しい価値を創造します。

設　　立　2016(平成28)年6月
代 表 者　代表取締役社長　菅 義彦
住　　所　〒733-8678 広島県広島市西区
　　商工センター5丁目2-5
電話番号　082-563-2112
資 本 金　1,000万円
事業内容　調味料・加工食品・その他物品の
　　包装・梱包・発送など、パッケージング全般
社 員 数　25名

株式会社ナカガワ

徹底した品質管理のもと、天かす（あげ玉）を製造・販売しています。
2025年秋の操業開始を目指して新工場の建設計画を進めています。

2021年10月からお多福グループの一員となり、天かすのトップメーカーとしての歴史と技術力を活かし、鉄板粉ものと和食文化を国内外へ広めています。天かすの「なぜ・なに」を追求して、商品開発や品質向上につなげ、「天かすイノベーション」を目指します。

創　　業	1947（昭和22）年2月
設　　立	1963（昭和38）年6月
代 表 者	代表取締役社長　中川 有二
住　　所	〒530-0035 大阪府大阪市北区同心1丁目8番2-408号
電話番号	06-4801-8839
資 本 金	7,000万円
事業内容	天かす（あげ玉）の製造・販売
社 員 数	138名

Otafuku Foods, Inc.

米国・カリフォルニア州サンタフェスプリングスに本社があり、お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど液体調味料の開発・製造および北米・中南米に向けて販売を行っています。

お好み焼の広まりとともに、Otafukuも徐々に広まってきました。お好み焼やストリートフードなどを、まだ食べたことのない方へご提案を続け、新しい食との出会いやみんなで食べるシーンを創造しながら、「Japanese FoodのOtafuku」から、「Asian Sauce ExpertのOtafuku」を目指します。

設　　立	1998（平成10）年1月
代 表 者	取締役社長　小澤 孝充
住　　所	13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA 90670
資 本 金	610万USドル
事業内容	お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど液体調味料の製造および北米・中南米での販売
社 員 数	23名

大多福食品（青島）有限公司

中国・山東省青島市に本社を構えて、お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど液体調味料の製造および中国と近隣国に向けて販売を行っています。

健康志向、海外旅行経験者の増加、SNSの普及などに伴い、外国料理への関心が高まる中、日本食は人気があり、お好み焼もその一つとして徐々に認知されています。すき焼きやかば焼きのたれなどの業務用商品は飲食店様などを通じ、お好みソースなどの家庭用商品は店頭のみならずネット販売や、SNSも活用して、日本食文化を広めています。

設　　立	2012（平成24）年2月
代 表 者	董事長　佐々木 茂喜
住　　所	中国山東省青島市城陽区棘洪灘街道栄海一路16号
資 本 金	700万USドル
事業内容	お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど液体調味料の製造および中国と近隣国での販売
社 員 数	44名

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.

本社の所在地はマレーシアのセランゴール州クラン（クアラルンプール近郊）。
お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどハラール認証調味料の製造・販売・輸出を行っています。

オタフクブランドと鉄板粉ものメニュー認知向上につなげる活動や、日本で培った技術で、さまざまな業態へ開発商品を提案しています。マレーシアから近隣国への家庭用商品の輸出やハラール日本食レストランとのお取引などを軸にし、ムスリム人口の多い国への展開を進め、お好み焼・焼そば・たこ焼とともに愛されるブランドを目指します。

設　　立	2016（平成28）年4月
代 表 者	社長　河野 聖人
住　　所	No.61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian Sungai Puloh, 42100 Klang, Selangor.
資 本 金	820万リンギット
事業内容	お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどハラール調味料の製造・販売・輸出
社 員 数	21名

生産拠点

オタフクソース株式会社 本社工場	お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースをはじめとした、ソース、酢、たれなどの製造（お好みフーズのノンフライ天かす製造設備併設）	住　所　広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 工場用地　10,212㎡ ●FSSC22000（2014年4月取得） ●有機JAS認証（2019年12月取得）
オタフクソース株式会社 日光工場	ユニオンブランドをはじめとした、ウスターソース、中濃ソース、とんかつソースなどの製造	住　所　栃木県日光市木和田島3109 工場用地　23,100㎡ ●ISO9001（2015年8月取得）
お多福醸造株式会社 大和工場	純米酢をはじめとした酢、合わせ酢を製造	住　所　広島県三原市大和町大具1-1 工場用地　15,045㎡ ●FSSC22000（2014年4月取得） ●有機JAS認証（2018年6月取得）
株式会社ナカガワ 長崎工場	天かす製造専用工場	住　所　長崎県大村市富の原2丁目278-2 工場用地　4,063㎡ ●ISO9001-HACCP（2004年8月取得） ●FSSC22000（2018年4月取得）●ISO22000（2018年4月取得）
Otafuku Foods, Inc. ロサンゼルス工場	お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造	住　所　13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA 工場用地　4,000㎡ ●SQF認証（2018年5月取得）
大多福食品（青島）有限公司 青島工場	お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造	住　所　中国山東省青島市城陽区棘洪灘街道栄海一路16号 工場用地　20,000㎡ ●ISO22000（2013年11月取得）
OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD. マレーシア工場	ハラールのお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどを製造	住　所　No.61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian Sungai Puloh, 42100 Klang, Selangor. 工場用地　1,560㎡ ●ハラール認証（2017年3月取得）●HACCP取得（2022年12月取得）

HISTORY

1922 大正11年
佐々木清一が広島市横川町で
醤油類の卸と酒の小売業
「佐々木商店」を創業

1938 昭和13年
醸造酢の製造を開始
ブランド名を「お多福酢」に

1945 昭和20年
原爆投下により全焼

1946 昭和21年
醸造酢の製造を再開

1950 昭和25年
ソースの製造・販売を開始

1952 昭和27年
広島市大芝町へ工場を移転
「お多福造酢株式会社」を設立

1952 昭和27年
「お好み焼用」ソース発売

1955 昭和30年
全糖「寿司酢」、
全糖「らっきょう酢」発売

1957 昭和32年
初の家庭用
「お好みソース」発売

1960 昭和35年
「焼そばソース」発売

1964 昭和39年
「たこ焼ソース」発売

1975 昭和50年
「オタフクソース株式会社」に
社名を変更

1975 昭和50年
お好みソースに
デーツを使用開始

1978 昭和53年
広島市西区商工センターに
本社工場を移転

1982 昭和57年
お好みソース（500g）に
スクイズ容器「フクボトル」採用

1987 昭和62年
東京に
「お好み焼研修センター」開設

1990 平成2年
造酢専門工場として
広島県賀茂郡（現・三原市）
大和町に大和工場完成、稼働

1998 平成10年
「OTAFUKU USA, Inc.」設立
（2000年「Otafuku Foods, Inc.」に社名変更）

1998 平成10年
「お好み焼課」発足

1998 平成10年
「お好み焼こだわりセット」発売

2006 平成18年
社内資格制度「お好み焼士」
スタート

2008 平成20年
「Wood Egg お好み焼館」
開設

2013 平成25年
中国に青島工場完成、稼働

2013 平成25年
アメリカに
ロサンゼルス工場完成、稼働

2016 平成28年
マレーシア工場完成、稼働

2018 平成30年
お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」
オープン

2018 平成30年
ロゴマークを英字表記に変更

2022 令和4年
100周年

創業者・佐々木清一の言葉

FOUNDER'S WORDS

オタフクソースの原点であり、
これからも継承していく理念です。

ものごとはすべて
善意に解釈し、明るく前向きに
積極的に行動する人となろう

世の中、皆が笑顔で幸せになれるよう、
実践しましょう。

人々に喜びと幸せを広めることを、
自らの喜びとする
（たらいの水哲学）

人間、和を保つためには、
まず相手を思いやることが大切です。
お多福の心は思いやりの心です。

調味料は人様の口に入るもの
だから、体に良くない原料は
一切使ってはいけない

人の体に入るものをつくることは、お客様の
健康をお預かりしているということ。体に良くない
原料は一滴たりとも使ってはいけません。

一滴一滴に性根を込めて

ものをつくるには、
性根を入れて作ったものでないと売れないし、
売ってはいけません。

2030年へのビジョン

笑顔をデザインする会社に

1922年、創業者佐々木清一は、広島市横川町に、
醤油類の卸と酒の小売業として「佐々木商店」を始めました。
そのとき、妻・ハヤが清一になにげなく話した一言は、
「しあわせを売れたらええねぇ」。
二人は、ただものを売るだけでなく、
ものを通して人々が幸せになることを願っていました。

社名の「オタフク」は1938年につくり始めた醸造酢の
ブランド名を「お多福酢」としたことが由来です。
創業者がひらめきで命名しましたが、「しあわせを売る」という考えが
いつも心の中にあったことが前提なのかもしれません。
「於多福」と書くこともできる漢字には「多くの福をおく」という意があり、
ロゴマークもおたふくさんがにっこりとほほ笑んでいます。

その思いはそれからも受け継がれていきます。
例えば、寿し酢。職人が代わるたびにシャリの味が変わるという
店主の悩みを聞き、その店の味に調合しました。
そして、お好みソース。
お好み焼店主の困りごとを解決しようと、
お好み焼から流れ落ちず、辛すぎない、
お好み焼にぴったり合うソースを開発しました。
こうして、お客様の笑顔を思い浮かべて、
私たちがお手伝いできることは何かを考え、行動する姿勢は、
今も変わりません。

私たちの製品を通じて、一人ひとりの笑顔をデザインする。
美味しさと楽しさで、食卓に笑顔を広げる。
食で「世界」を笑顔にしたいと、私たちは考えています。