

2018年3月1日(木)

ヘルシーさと鮮やかさが新しい！ 日配焼そばソース 1食分シリーズ

世帯構成人数の減少に伴う、お客様からの「小容量の商品が欲しい」というご要望から、小容量かつ家庭では再現できない本格的な味わいを目指し展開してきた日配焼そばソース 1食分シリーズ。今回は、おいしさそのままに塩分 50%カットした「塩分 50%オフ焼そばソース(当社焼そばソース比)」と、鰹とトマトをベースにこれまでにない色鮮やかさが特長の「鰹とトマトの焼そばソース」の、原料へのこだわりとヘルシーさを意識した 2 品を新発売いたします。

NEW! 塩分 50%オフ焼そばソース

容量: 50g / 希望小売価格: 70 円(税抜)



健康志向への高まりから食事に気を遣われる方が多い中、1日の平均塩分摂取量は男女ともに推奨量を上回っているのが現状です(※1)。この度の「塩分 50%オフ焼そばソース」は、食材を含む 1食当たりの塩分量が 2.28g(※2)、理想量の 2.3g を下回ります。パンチのある香辛料を使用することで、塩分を抑えつつもしっかり濃厚な味に仕上げた本商品は、健康を意識しながらも味に妥協したくないという方にもお楽しみいただけます。

1日あたりの性別塩分摂取量と推奨摂取量(g)

	平均摂取量(g)	推奨量(g)	1食の理想量(g)
男性	11.0g	8.0g	2.6g
女性	9.2g	7.0g	2.3g

(※1)平成 27 年国民健康・栄養調査結果の概要(厚生労働省)をもとに作成

(※2)[焼そば麺 1玉(150g)×0.6g(日本食品標準成分表 2015 年版七訂)]+[オタフク天かつ天華(10g)×0.08g]+[塩分 50%オフの焼そばソース(50g)×1.6g]

NEW! 鰹とトマトの焼そばソース

容量: 50g / 希望小売価格: 70 円(税抜)



従来の茶系ソースのイメージを一新する、鮮やかな赤色が特長の「鰹とトマトの焼そばソース」。原料には焼津産かつおだしを使用し、かつおのイノシン酸とトマトのグルタミン酸から生まれる「うま味の相乗効果(※3)」を利用することで、家庭では再現できない和テイストの焼そばソースに仕上げました。旬の野菜を入れて、お洒落なメニューとしてもお楽しみいただけます。

(※3)グルタミン酸(アミノ酸)とイノシン酸(核酸系うまみ物質)を組み合わせることで、うま味が飛躍的に強くなること。(日本うまみ調味料協会 HP より)

RENEWAL!



濃厚甘口焼そばソース



藻塩の焼そばソース



スパイシー焼そばソース

～既存シリーズパッケージリニューアル～

- 1、味をイメージしやすいよう、こだわりの原料や特徴を文字と写真で大きく記載。
- 2、麺を持ち上げシズル感 UP!

容量: 50g / 希望小売価格: 各 70 円(税抜)

生の山芋でふわとろ食感にリニューアル！ 山芋焼こだわりセット 2 枚分

RENEWAL! 山芋焼こだわりセット 2 枚分



▲裏面に下ごしらえ方法を表示

セット内容: 特製ミックス粉(50g)、お好みソース(13g×2)、乾燥紅しょうが(1g)、刻みのり
希望小売価格: 195 円(税抜)

山芋パウダーを使用する既存商品「やまいも焼こだわりセット 2 枚分」をリニューアルした今回の「山芋焼こだわりセット 2 枚分」は、さらなるふわとろ食感を目指し、生の山芋を入れて調理する商品です。

調理法は、すりおろした山芋を使用する「本格派」と、山芋を袋に入れて叩き潰す「お手軽派」の 2 つを考案。「お手軽派」の調理法なら、山芋の成分によって起こる手の痒みや洗い物・すりおろしの手間を解消するだけでなく、食べた際に山芋のシャキシャキ食感も楽しめます。オクラやなめこなどのネバネバ食品を加えるアレンジメニューもおすすです。

※プレゼントパブリシティをご希望の方は、下記担当までご連絡ください。数量など相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒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