

**ジュージュウ**

10月10日は「お好み焼の日」。

# 全国で“プロの味”のお好み焼を伝えるCM・イベント・キャンペーン実施

1年で1番お好み焼が食べられている時期に、お好み焼を「おいしく作りたい」ニーズに応える簡単調理でおいしい商品CM、体験イベント、商品モニターキャンペーンを展開

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)では、10月10日の「お好み焼の日」にちなみ、お好み焼を囲む団らの機会を広げようと、10月より、簡単にプロの味の関西お好み焼が楽しめる材料セット「お好み焼こだわりセット」をPRするテレビCMの放送、おいしいお好み焼づくりを体感できるイベント、同商品のモニターキャンペーンを実施します。

## ●10月10日お好み焼の日！プロの味のお好み焼を伝える取り組み内容●

- ①10月より、プロの味のお好み焼が再現できる「お好み焼こだわりセット」を紹介するテレビCMを全国で放送
- ②お好み焼教室特別編！東京湾に浮かぶ屋形船で、プロの味を調理体験！（マスコミ向け10/4、一般参加者向け10/10）  
10/4には東京駅で出航イベントと、「お好み焼こだわりセット」と「お好みソース」を1010個サンプリング実施
- ③10/5～10/20に、関西2府4県限定で「お好み焼こだわりセット」モニターキャンペーン参加者募集
- ④10/1～12/31に、東京のお好み焼店で、プロの味を食べ歩く「お好みラリーキャンペーン」実施

## 1年で1番お好み焼が食べられているときこそ、おいしい“プロの味”のお好み焼を！

10月10日は、お好み焼を焼くときにジュージュウ(10・10)とおいしく音を立てることと、皆で鉄板などを囲んで食べる様子が輪(10の0)になって見えることから、「お好み焼の日」に制定されています。さらに、2017年のお好み焼の食卓への出現頻度(※TI値)が最も高かった週も、10月9日～15日の1週間で7.26。平均値の4.88と比べても、「お好み焼の日」の頃に、たくさんの食卓でお好み焼が楽しまれていることがわかります。

(※)TI値とは、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

お好み焼が1年で最も食卓に登場した週

### 2017年「お好み焼」週別TI値トップ10

順位	年週	TI値
1	2017/10/09～2017/10/15	7.26
2	2016/12/26～2017/01/01	7.21
3	2017/01/09～2017/01/15	6.53
4	2017/02/06～2017/02/12	6.46
5	2017/05/22～2017/05/28	6.32
6	2017/06/05～2017/06/11	6.08
7	2017/07/10～2017/07/16	6.07
8	2017/01/16～2017/01/22	6.01
9	2017/01/23～2017/01/29	5.99
10	2017/02/27～2017/03/05	5.95

出典：(株)ライフスケープマーケティング「食MAP」(2017年)

弊社が2018年2月に実施したお好み焼に関するアンケート調査(お好み焼アンケートレポート)では、1年以内に食べたお好み焼で最も多かったのが、「家庭で作る関西お好み焼」で約5割。一方で「おいしい作り方がわかれば、もっと家で作ってみたい」メニューの問いには、女性30・40代で約5割が「関西お好み焼」と回答するという結果に。家庭で作る定番メニューといえる関西お好み焼を、「もっとおいしく作りたい」「作り方を知りたい」というニーズがあると考えられます。

### 設問「1年以内に食べたことのあるお好み焼は」(複数選択)

- 1位：家庭で作る関西お好み焼 55.5%
- 2位：お好み焼店などの外食店で食べるお好み焼(持ち帰り含む) 40.9%
- 3位：冷凍食品のお好み焼 30.4%
- 4位：スーパーの惣菜のお好み焼 22.6%

対象：お好み焼を3カ月に1～2回以上食べる人2,341人  
(2018年自社調べ/お好み焼アンケートレポート)

お好み焼のおいしさや作り方の普及を目指す弊社では、この結果をうけ、ご家庭で簡単に“プロの味”の関西お好み焼が作れることをコンセプトとした材料セット「お好み焼こだわりセット」を、このニーズに応える商品として、お好み焼が多く食べられる「お好み焼の日」に合わせて提案する活動を展開します。



### お好み焼こだわりセット

厳選されたこだわりの素材が1袋に。3ステップの焼き時間約10分でできる技レシピで、簡単にプロの味がうちで作れる材料セット

〔希望小売価格(税抜)〕

2人前 271円

4人前[2人前×2]431円

**セット内容** \ 生鮮食材とお好みソースを用意するだけ/

- ・昆布風味の「お好み焼粉」
- ・風味豊かないか天入り「天かす」
- ・ふんわり焼きあがる国産「やまいもパウダー」
- ・歯につきにくい国産「すじ青のり」

### 作り方

- ①材料を混ぜて作った生地を焼き、豚肉をのせて**3分**焼く
- ②ひっくり返しフタをして**5分**蒸す
- ③フタをしなくて蒸気を**2分**飛ばす

### 取り組み①

#### 10月より、プロの味のお好み焼が再現できる「お好み焼こだわりセット」を紹介するテレビCMを全国で放送

お好み焼を「もっとおいしく作りたい」という声にお応えするべく、材料セット「お好み焼こだわりセット」のポイントを紹介するテレビCMを、10月3日～10月10日まで全国で放送します。



### 取り組み②

#### お好み焼教室特別編！東京湾に浮かぶ屋形船でプロの味を調理体験！（マスコミ向け10/4、一般参加者向け10/10） 10/4に東京駅で出航イベントと、「お好み焼こだわりセット」と「お好みソース」を1010個サンプリング実施

本格的な鉄板と「お好み焼こだわりセット」を使って、お好み焼づくりが体験できるイベントを、「お好み焼の日」を記念して、屋形船「ジュージュー号」で開催します。弊社では、おいしいお好み焼の作り方を作って学べるお好み焼教室を、広島・東京の自社施設で毎日（平日）行っており、今回はその特別編として、屋形船のテーブル鉄板26台を使い、体験いただきます。10月4日はマスコミ関係者様向けに、10月10日は一般参加者（事前募集）向けに実施します。

【日時】10月4日 12:45～14:30（マスコミ関係者様向け）／10月10日 19:30～21:00（一般参加者向け）

【場所】「新木場 江戸前汽船」船着き場から出発し、同出発地へ戻るルートです

※一般参加者は事前にご応募いただいた50名を予定（募集終了）。

※マスコミ関係者様の出欠お申込みなどの詳細は別紙資料をご覧ください。



#### ＜10月4日同日開催！東京駅で出航イベント＆商品サンプリング＞

屋形船「ジュージュー号」の出航を記念して、タレントの関根勤さん、関根麻里さん親子によるトークショーを、10月4日11時より東京駅八重洲中央改札口前（イベントスペース）で実施します。また同日17時より同会場で、「お好み焼こだわりセット」と「お好みソース」のサンプリングを行います。便利な材料セットで、お好み焼の手軽な作り方とおいしさをご家庭で体感いただくことを目指し、10月10日にちなんで1010個配布します。（なくなり次第終了）

また広島のWood Egg お好み焼館でも、10月10日に特別トッピング付きの教室を開催！広島の野菜「観音ねぎ」と大人気の「チーズマヨ」トッピングの広島お好み焼や、写真映えするパーティーにおすすめな関西お好み焼作りを体験いただきます。

### 取り組み③

#### 10/5～10/20に、関西2府4県限定で「お好み焼こだわりセット」モニターキャンペーン参加者募集

関西の2府4県にお住まいの皆さまを対象に、「お好ミーティング！」と題したモニターキャンペーンの参加者を募集します。コナモンの本場関西で、プロの味を再現できる「お好み焼こだわりセット」を使った感想を伺うと共に、手軽でおいしいお好み焼の楽しみ方を提案します。

【応募期間】2018年10月5日～10月20日

【応募方法】ホームページ (<https://www.otafuku.co.jp/event/kansaimoniter/>) より応募



### 取り組み④

#### 10/1～12/31に、東京のお好み焼店で、本格的なプロの味を食べ歩く「お好みラリーキャンペーン」実施

対象となる138件の東京のお好み焼店で、お好み焼の枚数に応じてもらえる応募券を食べ歩いて集めて、枚数に応じた景品に応募できるキャンペーンを実施します。

【応募期間】2018年10月1日～12月31日

【応募方法】お好み焼1枚購入ごとに1枚もらえる応募券を集めて、

ホームページ (<https://www.otafuku.co.jp/event/tokyorally2018/>) より応募



**※各取材がご希望の場合やプレゼントパブリシティご希望の場合は、事前にご一報ください。**