



旬到来のらっきょうもピクルスも、袋で漬ける時代へ 容器・調味いらずの簡単調理、「チャック酢トック」ではじめるお酢習慣を提案



オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役社長:佐々木 直義)は、調味酢入りの袋の中でそのままらっきょうや野菜を漬けられる「チャック付袋」商品を 2016 年より展開、つくり置きで毎日の食卓に野菜をプラスする「チャック酢トック(※)」を提案しています。

(※)容器の特性(チャック)と、つくり置き・常備菜(ストック)を掛け合わせた造語。現在商標出願中です。

特設ページ: <https://www.otafuku.co.jp/product/wapickles/chuckstock.html>

同シリーズ商品は、漬ける際の瓶の煮沸消毒や調味酢を合わせる手間がないため、はじめての方でも簡単に自家製らっきょうやピクルスをつくることのできる手軽さが人気です。また、冷蔵庫の余り野菜を漬けることはもちろん、漬けた後の液もドレッシングなどの味付けに活用できるなど、フードロスの削減にも役立つ一品です。

「酢」は当社の創業製品であり、特に、その伝統を生かして作る「らっきょう酢」は 1955 年の発売以来長年愛されている商品です。チャック付袋は、そんな当社こだわりの酢をお手軽且つおいしくお試しいただけるシリーズ。今後も、時代の変化やお客様のニーズに合ったこだわりの商品をつくり続けることで、お客様の毎日の健康と笑顔に寄与してまいります。

◆いつでもどこでも手軽にピクルス「ピクルスチャックシリーズ」(200ml/税抜各 240 円)

お好みの野菜を切って、袋に入れて冷蔵庫で 1 時間漬けるだけで本格的なピクルスができる商品。「ピクルスの酢」「和ピクルスの酢」「はちみつレモンピクルスの酢」「エスニックピクルスの酢」の 4 種のフレーバーをお楽しみいただけます。

▶特設ページ: <https://www.otafuku.co.jp/product/wapickles/index.html>



◆袋で漬ける手軽さが嬉しい「らっきょう酢チャック付」(700ml/税抜 480 円)

容器や調合の手間いらずで、らっきょう 1kg をまるごと漬け、そのまま冷蔵庫で保存できる商品。まろやかなお酢がやさしく浸透することで、らっきょうの「シャキシャキ」の歯ごたえを持続します。同商品は、発売 1 年後のらっきょうシーズン(2018 年 3~6 月)に前年比で約 2 桁売上が伸長しており、今年も同様に、3~4 月だけで前年比 116%と順調に推移しています。簡便さとおいしさから、らっきょう漬け経験者だけでなく、トライアルとして初めての方にもご活用いただいています。

▶特設ページ: <https://www.otafuku.co.jp/product/sp/rakkyousu/>

~かけても漬けてもアレンジ自在! はじめてのらっきょう漬けに~

東京開催「お手軽! らっきょう漬け教室」

「チャック付袋」使用で、はじめての方でも簡単にらっきょう漬けができる、毎年大人気の教室です。当日は、らっきょう漬け体験だけでなく、ちらし寿しやチキン南蛮、サラダなど、らっきょうやらっきょう酢を使用した、ご家庭で簡単にできる汎用メニューの調理も行います。漬けたらっきょうは、そのままお土産としてお持ち帰りいただけます。

- 【日 時】6 月 3 日(月)、4 日(火) 11:30~13:30
- 【場 所】オタフク東京本部ビル 2F おこのみスタジオ
東京都江東区木場 5 丁目 6-11
- 【参加者】事前に募集した 24 名(抽選)
- 【参加費】1,500 円/人 【対 象】18 歳以上
- 【内 容】*チャック付袋を使用したらっきょう漬け体験

*らっきょうおよびらっきょう酢、その他当社商品を使用した、らっきょうちらし寿し、
トマトサラダ、チキン南蛮(らっきょう入りタルタルソース)の調理



プレゼントパブリシティや取材など、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・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