

動物性由来原料不使用で、世界で増加するヴィーガンニーズにも対応 輸出用「お好みソース」「焼そばソース」リニューアルのお知らせ

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、全世界でのお好み焼と OTAFUKU ブランドのさらなる普及を目指して、輸出用として販売している「お好みソース」および「焼そばソース」を、健康や地球環境に配慮する方々からニーズの高いヴィーガン(絶対菜食主義者)仕様にリニューアルし、7月出荷分より随時切り替えを行っています。



商品名	輸出用 お好みソース(英文)	輸出用 焼そばソース(英文)
容量	500g、300g	

卵やチーズ、魚などを含む動物由来のものを一切口にしない「ヴィーガン」は、欧米を中心に世界で広がりを見せている食習慣の一つであり、英国では2014年の15万人から2018年には4倍増の60万人に達するなど、その人口は年々増加しつつあります(JETRO地域・分析レポート「英国におけるベジタリアン・ビーガン市場調査」2019年7月19日記事参考)。

オタフク「お好みソース」「焼そばソース」の特徴は生かしつつ外国の方の嗜好も取り入れるために、味やパッケージは日本在住の外国の方にモニター調査を行いながら、開発を進めました。国によって習慣・食文化・食物アレルギーなど異なるため、動物性由来原料だけでなく、アルコールや小麦なども配合せず、できるだけ多くの方にお好み焼や焼そばを召し上がっていただけるよう原材料にもこだわりました。野菜・果実のうま味や甘味、しいたけのうま味、香辛料のスパイシーさなど、植物性由来原料の味を活かしたソースです。

■オタフクの輸出事業への取り組み

当社では、1930年頃からフィリピン、ハワイなど現地に住む日本人向けの商品輸出を行っており、日本食飲食店の増加に伴い飲食店からのニーズも増え、世界的な日本食ブームとともに需要が拡大した現在では、東アジアや欧米、オセアニア、東南アジアなど約50の国と地域への輸出を行っています。

2018-2019年度の輸出実績(家庭用・業務用問わず)

輸出国数	約50	上位3カ国	韓国、台湾、アメリカ
輸出品目数	約300	上位3品目	お好みソース、天かす、ヤンニョムソース

アメリカをはじめ、原材料の輸入規制が設けられている国へ向けて、2009年には今回のリニューアル品のもととなる肉・魚エキス抜き「お好みソース」を、2010年には肉エキス抜き「焼そばソース」を発売。その他にも、化学調味料不使用など、様々な需要に応じた商品開発に力を入れ、販路拡大に取り組んでおり、2019年12月には「令和元年度輸出に
取り組む優良事業者」として農林水産大臣賞を受賞しました。

■アメリカ・中国・マレーシアで現地の味覚に沿った味づくり

お多福グループでは現在、海外3カ国に現地工場をもっています。アメリカや中国では現地のお好み焼店や寿司店などのレストランを中心に、マレーシアではムスリムの方でも安心して食べられるようハラール認証を取得しフードコートやスーパー惣菜などを中心に、
現地の味覚にあわせた調味料の開発・製造・販売を行っています。



▲マレーシアで製造のハラールお好みソース

■ウェブマーケティングを活用した魅力発信も

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、外出や旅行を控える方が増えたことで、現在、海外市場も大きく変化しています。団らんの和と笑顔を生み出すお好み焼をはじめとするコナモン文化の魅力を引き続き伝えるために、インバウンド向けの体験だけでなく、
今後は、英語のレシピ動画配信や外国の方向けのSNS発信などのウェブマーケティングにも力を入れていきます。



▲ヴィーガン向けの英語のお好み焼レシピなどをオタフクYouTube公式アカウントで公開中

日本国内外のより多くの方々にお好み焼と OTAFUKU ブランドを知っていただけるよう、日々変化していく市場やニーズにスピード感を持って対応し、日本食文化の普及や新市場の開拓、各国の食文化にあう商品開発・改良を行っています。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

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 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
TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp

