

もっとおいしい、環境にやさしい商品へ  
**「こだわりセット」シリーズリニューアルのお知らせ**  
 ~お好み焼・たこ焼・チヂミなどを簡単に作れる材料セットシリーズ全9品~

オタフクソース株式会社のグループ企業でお好み焼関連材料を販売するお好みフーズ株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木栄史)は、お好み焼・たこ焼・チヂミなどを簡単に作れる材料セット「こだわりセット」シリーズ全9品について、味・食感に関わるセット内容を見直し、環境配慮に向けてパッケージ変更などを行い、2021年9月1(水)よりリニューアル発売いたします。



**人気のこだわりセットシリーズが、おいしさを追求し環境へ配慮したパッケージへ**

同シリーズは、粉・天かす・青のりなどが入った便利な材料セットとして1998年に「お好み焼こだわりセット」を発売したことから始まり、準備も手軽で簡単に作ることができる点が支持を得ています。現在シリーズで、お好み焼・たこ焼・チヂミなど8メニュー全9品(※)をラインアップしており、特に「お好み焼こだわりセット」は、オタフク商品の中で売上第2位(2020年9月期、容量:4人前)を誇る人気商品に成長しています。また昨年は家庭での調理機会増加などから、同シリーズの需要が大きく伸長しました。

このたび、より身近にお好み焼・たこ焼・チヂミなどを楽しんでいただくことを目的に、お客様へのアンケートや検証を行い、全9品をリニューアルしました。従来の特徴を踏まえつつ、セットする粉の原料や配合を見直すなど「おいしさ」を追求して一部セット内容を変更。また、海洋プラスチックごみ、プラスチック製容器包装の廃棄量などが問題視される中、環境へ配慮してパッケージもリニューアルしました。プラスチック使用量削減につながる一部の包装廃止や包装資材の変更などを行っています。

(※)8メニューは、お好み焼、たこ焼、チヂミ、広島お好み焼、ねぎおこ、とんぺい焼、キャベツ焼、山芋焼。お好み焼用の「お好み焼こだわりセット」のみ、容量が4人前と2人前の2種類でシリーズ全9品。

**---環境に配慮したパッケージの主なポイント---** (対象商品はメニュー名で記載)

**ポイント！プラスチック使用量約20t/年削減(※)**

一部の包装を廃止・包装資材の変更など、商品ごとにパッケージを検討し、使用量を削減。

※2019年9月期の年間販売実績をもとに①～③の使用量から算出。

- ①セット内の材料の個包装を分包していた1次包装を廃止②別添だった「やまいもパウダー」をお好み焼粉に配合し、「やまいもパウダー」の個包装を廃止  
 ③従来品よりプラスチック使用量を削減した包装資材に変更。

**【対象商品】**

- ①お好み焼(4・2人前)、たこ焼、チヂミ、広島お好み焼②お好み焼(4・2人前)  
 ③ねぎおこ、とんぺい焼、キャベツ焼、山芋焼



従来品のセット内容 → リニューアル品のセット内容

『写真』お好み焼こだわりセット(2人前)の場合:セット内の個包装を分包していた透明な1次包装を廃止(①)。やまいもパウダーの個包装を廃止(②)。

**ポイント！紙パッケージに変更**

広島お好み焼の包装は、紙パッケージ(紙を主に使用した包装資材)に変更してプラスチック使用量を削減。

**ポイント！賞味期間延長＆年月表示に変更**

シリーズ全9品の賞味期間を延長(チヂミは6→9ヶ月、他8品は8→9ヶ月に延長)。また、賞味期限表示方法を「年日」から「年月」に変更。食品ロス削減、在庫管理の効率化などサプライチェーン全体の課題解決にも取り組む。

**ポイント！バイオマスインキ採用**

バイオマス原料を用いたインキをシリーズ6品に採用。

【対象商品】お好み焼(2人前)、チヂミ、ねぎおこ、とんぺい焼、キャベツ焼、山芋焼

## 【商品特徴】

### お好み焼に求められる「ふっくら食感」がさらに向上

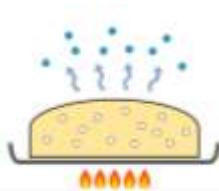


■これまで評価いただいていた「ふっくら食感」をさらに向上。従来品では別々だった「お好み焼粉」と「やまいもパウダー」を、「山芋入りお好み焼粉」として一つにし、パン粉も新たに配合。独自ブレンドの粉でよりふっくらを実現し、リニューアル品を実際に調理・試食していただき実施した調査では、約 88%の方が、従来品よりも「とてもおいしかった」「おいしかった」と味を評価。(※)

※弊社調べ(2020 年ホームユーステスト、従来品を直近 1 年で 4~6 回以上使用している方／n=326)



上:4人前  
下:2人前



粉を混ぜた時にパン粉が水分を含み、加熱により水分が蒸気となって生地には小さな気泡が残り、ふっくらを実現！

商品名	お好み焼こだわりセット
内容量／標準小売価格(税込)	4人前(2人前×2セット)／465円 2人前／292円
セット内容	山芋入りお好み焼粉、天かす天華、すじ青のり

### たこ焼に求められる「外カリッ中トロッ」を追求



■「たこ焼に求める食感」のアンケート調査では、“ふわふわ”や“ふっくら”を大きく上回っての第 1 位は「外カリッ」、第 2 位が「中トロッ」。(※)外カリッ中トロッが特徴の従来品のたこ焼粉を、中力粉を主体に変更してプラスアップ。風味にもこだわり、枕崎製造かつお節粉末を粉に配合。

※弊社調べ(2020 年 WEB アンケート、たこ焼を調理される方／n=400 複数回答)

商品名	たこ焼こだわりセット
内容量／標準小売価格(税込)	4人前／292円
セット内容	たこ焼粉、天かす天華、紅しょうが、すじ青のり

### チヂミに求められる「もちもち・さっくり食感」を向上



■「好きなチヂミの食感」のアンケート調査で上位となった“もちもち”と“さっくり”。(※)米粉、粉末油脂を新たに使用することで、従来品のもちもち食感を増し、さっくり食感が加わったチヂミ粉に仕上げ、生地との相性の良い味わいのたれも開発。

※弊社調べ(2020 年 WEB アンケート、チヂミを調理される方／n=500 複数回答)

商品名	チヂミこだわりセット
内容量／標準小売価格(税込)	2人前／303円
セット内容	チヂミ粉、赤唐辛子、特製たれ

## 広島お好み焼の薄い生地をひきやすく改良



■広島お好み焼の調理で難しいとされる薄い生地をひく工程。お好み焼粉の配合を変えることで、さらにひきやすくやぶれにくい生地を実現。風味付け用の材料は、従来品の「かつお刻み節」から、本場広島で使われる「削り粉・昆布粉ミックス」に変更してより本格的な味に。また、同シリーズで初の紙パッケージ(紙を主に使用した包装資材)を採用。

商品名	広島お好み焼こだわりセット
内容量／標準小売価格(税込)	2人前／303円
セット内容	お好み焼粉、削り粉・昆布粉ミックス、天かす天華、すじ青のり



## 4品共通で環境に配慮した包装資材へ

■環境への配慮として、包装資材を変更。これにより従来品に比べ資材を薄肉化し、プラスチック使用量を削減。またバイオマスインキを採用し、デザインも一新したパッケージに。

商品名	ねぎおこ こだわりセット	とんぺい焼 こだわりセット	キャベツ焼 こだわりセット	山芋焼 こだわりセット
内容量／ 標準小売価格(税込)	2枚分／ 210円	2枚分／ 210円	2枚分／ 210円	2枚分／ 210円
セット内容	ねぎおこ粉、 天かす天華、 紅しょうが、 お好みソース	とんぺい焼粉、 天かす天華、 お好みソース	キャベツ焼粉、 天かす天華、 紅しょうが、 お好みソース	山芋焼粉、 紅しょうが、 刻みのり、 お好みソース