

人気のフレーバーや調理器具、地域特性、お客様のニーズをふまえて開発した

2022 年春夏新商品・リニューアル商品

発売のお知らせ

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 孝富)は、2022 年春夏商品として、新商品 4 品、リニューアル品 4 品の計 8 品を全国で発売いたします。

NEW 新商品



① 焼そばソースガーリック
300gSB



② ビビンバのたれ
50g×2 入



③ ガバオのたれ
50g×2 入



④ たちまちうまい酢
500ml ボトル

RENEWAL リニューアル商品

KAKÔMU ごはんシリーズ



⑤ お好み焼・たこ焼の素 2 人前
7 大アレルギー不使用



⑥ トンカツの素 4 人前
7 大アレルギー不使用



⑦ ハンバーグの素 4 人前
7 大アレルギー不使用



⑧ ノンフライ天かす天華
50g

①

にんにくの香りとうま味がやみつきに 「焼そばソースガーリック 300gSB」

昨今の生活様式の変化によりマスクの着用が定着化し、匂いを気にすることなく、にんにくグルメを楽しむ方が増えています。焼そばはテレワークや外食を控えざるを得ない日の昼食、さらにアウトドアクッキングで手軽に楽しむことができるメニューです。

そこで、このたび、にんにくの香りとうま味をきかせた「焼そばソースガーリック」を発売いたします。にんにくをふんだんに使用して、香りも味わいも楽しめるソースです。やみつきになる味は、家庭やアウトドアでガツンとした焼そばを楽しみたい時にお使いいただけます。



▼にんにくをふんだんに使用

にんにくの香りとうま味を存分に楽しめます。

炒めた時ににんにくの風味が広がるよう、オイルを加えています。

▼ガツツリ、濃厚、やみつきになる味は汎用メニューにも

焼そばにはもちろん、チャーハンや野菜炒め、ソース味玉、ガーリックチャーシューなどに楽しんでいただけます。



ニラ豚ガーリック焼そば



ガーリックチャーシュー

▼にんにくのイラストが大きく入ったインパクトのあるパッケージ

当社の「焼そばソース」のパッケージカラーの黄色をベースに「にんにく!」の文字と大きなイラストを入れたデザインです。

商品名	焼そばソースガーリック 300gSB	内容量	300g	標準販売価格	259 円(税込)
-----	--------------------	-----	------	--------	-----------

オタフクの焼そばソース

1960 年から販売している「焼そばソース」は、独自のブレンドによって、家庭でも鉄板で焼いたような香ばしさがあり「お好みソース」に次いで人気のあるソースです。

その他には、「塩焼そばソース」「焼そばソース塩分30%オフ」などがあります。



②-③

ホットプレートごはんシリーズ」のラインアップに新しい仲間 「ビビンバのたれ」「ガパオのたれ」

当社では 2021 年 9 月、ホットプレートごはんシリーズを発売。このたび、新たに 2 商品をラインアップに加えました。「ビビンバ」は韓国、「ガパオ」はタイ、それぞれの国を代表するメニューで、日本でも人気の 2 品。ご家庭のホットプレートを使って、簡単に今注目のアジア料理を楽しむことができます。



ビビンバのたれ

調理時間 8 分で人気メニューができあがり♪

▼コチュジャン・唐辛子・にんにく・果実などをバランスよくブレンドしたヤンニョムだれ

辛すぎず、まろやかな味わいなので、辛いものが苦手な方でも楽しんでいただけます。

▼手軽に買える食材で簡単に作れる

ホットプレートにごま油をひき、ご飯、牛肉、もやしやにんじんなどをのせ、たれをかけて加熱。火が通ったら全体を混ぜ合わせて完成です。

▼チーズタッカルビにも

たれを漬け込んだ鶏肉、キャベツやたまねぎを炒め、食べる時にチーズを絡めて。材料を変えるだけでチーズタッカルビも楽しめます。



ガパオのたれ

調理時間 8 分でエスニック気分

▼魚醤のきいたタレをベースに、魚介のうま味、にんにくで味を調えたエスニックだれ

バジルやナンプラーなど香りが強い材料はアクセント程度に。食べやすい味付けで多くの方に楽しんでいただけます。

▼手軽に買える食材で簡単に作れる

薄く切った玉ねぎやパプリカ、鶏ひき肉を加熱し、全体に火が通ったらたれをかけて炒め、ご飯を入れて完成です。
お好みで目玉焼きやスイートバジルを添えて。

▼タイ風焼そばにも

材料を麺、豚肉やエビ、ニラ、もやしなどに変えたらタイ風焼そばに。



商品名	ビビンバのたれ 50g × 2 入	内容量	100g (50g × 2)	標準小売価格	194 円(税込)
	ガパオのたれ 50g × 2 入				



ホットプレートごはんシリーズ

長引くコロナ禍による外出・外食の自粛で、「家ででの食事を楽しみたい」「調理を楽にしたい」「外食のような味を楽しみたい」というさまざまなニーズにより、ホットプレートが注目されました。そこで、当社でも 2021 年 9 月、ホットプレートごはんシリーズとして「ガーリックペッパーのたれ」「うま辛味噌だれ」を発売しました。楽しく簡単に、家庭での団らんのひと時にぴったりのシリーズです。

4

たちまち(とりあえず)使えば、たちまち(あっという間に)うまくなる 「たちまちうまい酢 500ml ボトル」

日本はその地域によって味の好み異なる傾向にあり、調味料においても、西になるにつれ甘みのある味が好まれると言われます。当社が本社および工場を置く広島県、また中四国地方でもその傾向にあり1955年（昭和30年）から販売している「お多福らっきょう酢」は、長きにわたりほどよい甘みに評価をいただいています。

そこで、このたび、この地域の特性をふまえて開発した「たちまちうまい酢」を発売いたします。いりことかつおのだしに加え、3種類のお酢のバランスが、甘みだけではない奥深さとコクのある味をもたらします。広島県民になじみのある方言も商品名に採用しました。

サラダ、お寿司などに使用して、まろやかで甘い中四国の味をお楽しみください。



▼中四国で好まれるいりこだし・かつおだしを配合

コクある甘味に、地域性のあるだしを加えて、ほのかなうま味を足しました。

▼3種類の酢(醸造酢、りんご酢、穀物酢)をブレンドしたまろやかな酸味

自然豊かな広島県三原市大和町にあるお多福醸造大和工場で醸造した酢を使用しています。こだわりの3種類の酢をブレンドすることで、酢の角が立ちすぎない、まろやかな酸味に仕上がりました。

▼これ1本で味がきまる合わせ酢

かけたり、和えたりするだけで一品が完成し、お料理の幅も広がります。



きゅうりとかにかまの酢の物



バラちらし

商品名	たちまちうまい酢 500ml ボトル	内容量	500ml	標準小売価格	351円(税込)
-----	--------------------	-----	-------	--------	----------

「たちまち」は、「あっという間」という意味だけじゃない！？

「たちまち」とは、一般的には「あっという間に」という意味ですが、広島弁では「とりあえず」という意味でも使用します。（例えば、居酒屋で席に着くやいなや「たちまちビールね」と注文します）

本商品は、「たちまち(とりあえず)使えば、たちまち(あっという間に)うまくなる」酢。

その特長を、そのまま商品名にしました。食卓で様々な料理にご活用ください。

⑤-⑧

特定原材料 7 品目不使用の KAKOMU ごはんシリーズ、
サクサク食感が魅力の「ノンフライ天かす天華」全 4 品
2022 年春夏リニューアル商品

■KAKOMU ごはんシリーズ■



お好み焼・たこ焼の素



トンカツの素



ハンバーグの素

食物アレルギー罹患患者およびそのご家族が抱える食の悩み、その解決の一助になればと、2018 年 9 月に発売した KAKOMU ごはんシリーズ「お好み焼・たこ焼の素」「トンカツの素」「ハンバーグの素」。

使ってくださったお客様から「家族一緒に同じメニューを食べられるのは幸せ」「調理に気を遣う精神的なしんどさから救われた」という声が寄せられました。そこで、さらに多くの方に手に取って、楽しんでもいただきたいと、このたび、ブラッシュアップしました。

リニューアルのポイント

●お客様の声をもとに、商品やレシピの改良

ハンバーグの素

「ふわふわな食感が足りない」
「ボンボンした食感になった」

NEW

さらにふわっと、そしてジューシーになるよう材料に片栗粉を使用したレシピに改良。
パッケージ裏面に記載。

トンカツの素

「揚げ物料理が得意ではない」
「サクッと感が出ない」

NEW

衣の素を、フレーク状から繊維状に変更にすることで、サクツとした食感をアップ。
揚げずに作れるアレンジレシピも公式HPで公開

●ブランドロゴデザインを一新



家族で食卓を囲むメッセージをお伝えするべくパッケージ前面におうち型のロゴマークを加えました。

揚げない！ヘルシーとんかつ



スコップコロケ

商品名	お好み焼・たこ焼の素 2 人前 7 大アレルギー不使用	セット内容	ミックス粉(米粉) 110g×1、 特製ソース 50g×2	標準 小売価格	388 円(税込)
	トンカツの素 4 人前 7 大アレルギー不使用		衣の素(大豆) 50g×1、 特製ソース 25g×4		
	ハンバーグの素 4 人前 7 大アレルギー不使用		ハンバーグの素 60g×1、 デミ風ソースの素 120g×1		

■ノンフライ天かす天華■

当社では、「いか天入り天かす天華」をお好み焼に合う天かすとして 1991 年より発売。その後、お好み焼のみならず、うどんやおにぎりなどにも使用していただき、現在、天かすカテゴリー売上 No.1*¹ となっています。2019 年には「だしとうまみのサクサク天かす」として、ノンフライの天かすを新たに開発・発売。このたび当商品をリニューアルし、「ノンフライ天かす天華」として発売します。

「ノンフライ天かす天華」はカロリー 25% オフ、脂質 70% オフ*²。3 種の魚節粉末（かつお・さば・いわし）といか粉をブレンドし、だしのうま味がきいています。様々なメニューに、かけて、まぜて、サクサク食感を楽しんでいただけます。



リニューアルのポイント

●商品名およびパッケージデザイン

「天華」をブランド名として、商品名を「ノンフライ天かす天華」に。「いか天入り天かす天華」と統一感のあるパッケージデザインに変更し、当商品の特長であるノンフライ製法が一目でわかるように目立たせました。

●味

かつおの香りとうま味をアップ

●食感

小麦粉のみ*³の配合に変更し、サクサク食感がさらにアップ

商品名	ノンフライ天かす天華 50g	内容量	50g	標準小売価格	194 円(税込)
-----	----------------	-----	-----	--------	-----------

*¹ 2020 年(年間):全国 KSP-POS(食品 SM)を基に弊社で集計

*² 当社「いか天入り天かす天華」比

*³ リニューアル前は大麦粉も配合

※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 鍵村・清水
〒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

 **OTAFUKU**
小さな幸せを、地球の幸せに。