

人気商品のシリーズ化、こだわりの製法で、さらなる市場の活性化を **2022 年秋冬新商品 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、9 月 1 日に、2022 年秋冬新商品として、「キャンプソース山椒ピリリ」、「焼そばソース大人の辛口」、「特製えび天入り天かす天華」を全国で発売いたしました。



共同開発商品

和風のバーベキューソースでキャンプの楽しさ広がる **キャンプソース山椒ピリリ 310gSB**

今年春、株式会社テレビ新広島の番組『西村キャンプ場』内で共同開発商品として発売したバイきんぐ西村瑞樹さん監修の「お好みソースガーリーカレー」は、店頭、SNS などを通じ、放送エリア外でも多くのキャンパーをはじめとした皆様に注目していただきました。キャンプブームはとどまることなく、引き続きアウトドアでの団らんに向けた提案を行いたいと、この度、『西村キャンプ場』との共同開発第 2 弾として発売いたします。

今回のテーマは、和風バーベキューソース。キャンプで好まれる甘辛い味付けは、焼いたり、煮込んだり、炊きこんだり、様々な料理にお使いいただけます。



ホットサンドで肉巻きおにぎり



すき焼き

キャンプソース山椒ピリリ 310gSB

内容量:310g

標準小売価格:400 円(税抜)

特設サイトでは、商品情報や
レシピを公開中！



●グリル感たまらない！しょうゆベースの甘旨ソース

しょうゆベースのソースに、炭火で焼いたような風味や、利尻昆布を使っただし、味噌などの和の原材料を加えて甘辛い味わいになるよう開発しました。第 1 弾の「お好みソースガーリーカレー」開発時より西村さんのお気に入り候補に上がっていた“山椒”をアクセントに使用しています。西村さん考案の商品名にもある「ピリリ」とした味わいが特長です。

●「万能」ならぬ「億能」な使い道

奥深くしっかりとした味わいで「焼く」「煮る」「炊く」全てにおいて相性の良いソース。このソースだけで味が決まるのも嬉しいポイントです。商品パッケージにもある鶏もも肉の串焼きは、他の調味料を使わずこれ1本で、炭火でじっくり焼いたような味になります。

キャンプだけでなく、ご家庭で焼き焼きやかば焼井などの味付けにもお使いいただけます。山椒もアクセント程度なので、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。家族団らんのひと時にもご活用いただきたい1本です。

完熟ハラペーニョと青ハラペーニョを使用したガツンとした味わい 焼そばソース大人の辛口 300gSB

数年前から辛口ブームが繰り返されており、特に昨今ではカップ焼そばなど、麺類でも辛い商品が発売されることが多くなりました。また、テレビやSNSで激辛チャレンジ企画など辛口に関する話題が取り上げられています。

当社で発売している「お好みソース大人の辛口」も辛口ブームの定着化と共に、発売年(2015年)から比較すると130%増と伸長しており、一度ご購入いただいた方のリピート率が高いのが特長です。そこで「大人の辛口シリーズ」として新たにシリーズ化し、「焼そばソース大人の辛口 300gSB」を発売します。自分好みで味をつけたい方や焼そばにさらなる刺激が欲しい時にお使いいただけます。



大人の辛焼そば



ヤンニョムチキン風

焼そばソース大人の辛口 300gSB

内容量:300g

標準小売価格:260円(税抜)

完熟ハラペーニョの燻製「チポトレ」と青唐辛子のハラペーニョを配合したことで奥深い大人の辛味で焼そばを引き立てます。

●“おいしくて辛い”味わいに

辛いものが好きな方に満足いただける辛さであることに加え、おいしさも両立させた味わいに仕上がっています。「お好みソース大人の辛口」にも使用している、完熟ハラペーニョの燻製「チポトレ」に加え、先にガツンと辛さを感じやすい青ハラペーニョを使用しています。また、時間が経過しても辛みが続くよう全体のバランスを考え開発しました。

焼そばとの相性はもちろん、そばめしやチャーハン、炒め物全般に使える万能なソースです。

■ハラペーニョとは…■

青唐辛子の品種の一つであり、欧米ではトウガラシの王様と言われている。濃緑色が一般的だが、完熟すると赤色になる。緑色のタバスコの原料になるほか、メキシコ料理を代表するタコスでは、サルサソースを作る際にハラペーニョが使用される。

■チボトレとは…■

燻製にした唐辛子が原材料。生の唐辛子は腐敗しやすいため、長期間保存する為に使用されることもある。日本ではあまり馴染みがないが、メキシコでは非常に有名であり、後にひく強い辛みが特長。辛いだけではなく、燻製することで生まれるスモーキーな香りやうま味があり、かつお節に似た風味を感じる。

「お好みソース大人の辛口」でも、燻された香ばしい風味が、お好み焼にマッチすることから開発当初から使用している。

～大人の辛口シリーズ～

＼当社初！／パッケージデザインは AI を参考に決定

今回新たな試みとして、パッケージデザイン AI を活用。本サービスは、株式会社プラグ(本社：東京都千代田区)が 1,020 万人分の消費者の調査データをもとに東京大学と共同研究したもので、デザインの好意度やイメージワードなどについて性別・年代別の評価を得ることができます。今回は「お好みソース大人の辛口」において、既存デザインを含めた候補パッケージ 6 案を「特徴が分かりやすい」「目立つ・印象に残る」といった複数のワードから評価し、2 案までしぼりました。

その後、オタフクソース公式 Instagram、Twitter にて、パッケージ投票企画を実施し、3,200 を超える投票で選ばれたデザインが今回採用したデザインです。(投票お礼キャンペーンを SNS にて実施予定です)

このデザインベースを「大人の辛口シリーズ」として、新商品「焼そばソース大人の辛口」にも反映。完熟ハラペーニョを使用したお好みソースは「赤」ベースに、完熟ハラペーニョに加え、青ハラペーニョを使用した焼そばソースは「緑」をベースとしたデザインになっています。



えびの風味が豊かに広がる こだわりの「えび天」入り 特製えび天入り天かす天華 100g

天かす市場は年々伸長しており、当社商品「特製いか天入り天かす天華」は、シェア率 No.1^{*1}、さらにオタフクブランド全商品の中で売上第3位(2022年7月現在、容量120g)を誇るヒット商品として成長を続けています。こだわりの製法で作る「天かすシリーズ」にえび天入りの風味豊かな「特製えび天入り天かす天華」が仲間入りします。

お好み焼にはもちろん、麺類にも相性がよく、様々なメニューでお使いいただけます。



お好み焼に混ぜ込んで



うどんやおにぎりに

特製えび天入り天かす天華 100g

内容量:100g

標準小売価格:270 円(税抜)

風味を活かした製法でえび天を加工・混合。かつお節エキスを配合し、だしつゆとの相性も良好。キャノーラ油を100%使用することで、カラッと仕上がっています。

●こだわりは自社で揚げる「えび天」

干しえびを揚げた「えび天」は工場内の専用フライヤーで調理しています。使用する干しえびの種類や揚げ温度、時間にもこだわり、風味をしっかりと感じられるよう仕上げました。干しえびに衣をまとうせ揚げること、えびの風味とうま味を丸ごと閉じ込めます。また、揚げること、えびの殻に火が入り、香ばしさが生まれます。保存性・食感・風味の全てを活かせるよう、手間ひまかけて作りあげています。

●天かすシリーズとして、選べる楽しさを

天かすの用途として、お好み焼を作る時に次いで多いのが、うどんのトッピング^{*2}。当商品は、かつお節エキスを配合していることで、うどんやおにぎり、お味噌汁などにも相性がよく、フワッとえびの風味が広がります。

碎りたいか天を使用しうま味とコクをもたらし「特製いか天入り天かす天華」と新商品「特製えび天入り天かす天華」で、用途に合わせて選べる楽しさをお届けします。

^{*1}2020 年 全国 KSP-POS(食品 SM)を基に当社で集計(年間)

^{*2}2022 年 3 月 株式会社ジーコム インターネット調査より

※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

〒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。