

10月10日は お好み焼の日

## 多くの方にお好み焼を楽しんでいただけるよう、お好みソース3品を磨き込み 2024年秋冬リニューアル商品 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、2024年秋冬商品として「お好みソース塩分50%オフ」「お好みソース野菜と果実」「コクと旨みのお好みソース」をリニューアル発売しました。

健康志向や食習慣など多様なニーズに対応するため、お好みソースのバリエーション商品を磨き込み、多くの方にお好み焼を楽しんでいただけることを目指します。

### お好みソース塩分50%オフ

内容量：300g 標準小売価格：365円(税込)



2017年に発売以降、健康志向の高い方を中心に根強い人気のある商品です。減塩化の推進に成果を挙げた商品として、第4回 JSH 減塩食品アワード※の金賞を受賞しています。ただ、一方で「味に少し物足りなさがある」といった声をいただくこともありました。そこで、味わいを見直して、減塩食品に期待されている“おいしさ”にとことんこだわった味に仕上げました。

※特定非営利活動法人・日本高血圧学会 減塩・栄養委員会より

#### ◇味へのアプローチ◇

- ・甘味とうま味を付与  
お好みソースに比べ、野菜・果実を多く配合
- ・オリジナルブレンドの香辛料  
塩味が引き立つよう、香辛料の配合を工夫
- ・かつおかれぶし粉末・レモン果汁を新たに配合  
塩分オフによる物足りなさを補う隠し味に

#### ◇ユーザビリティの向上◇

- ・細口キャップへ変更  
「少量ずつかけるのが難しい」というお客様の声をもとに、好みの量で調整しやすい形状へ



お好み焼 1枚あたり  
塩分 1.5g オフ

### お好みソース野菜と果実

内容量：200g 標準小売価格：356円(税込)



9種類の野菜・果実を全体重量の75%配合したプレミアムな味わいに加え、特定原材料8品目を含まない商品として、幅広い方からご愛顧いただいています。今回、より多くの方に安心してお使いいただけるように、ビーガンの方や宗教上の食戒律がある方にも対応した商品としてリニューアル。野菜・果実をさらに感じていただける、やわらかく濃厚な味わいになりました。

#### ◇機能へのアプローチ◇

- ・特定原材料8品目不使用
- ・日本ベジタリアン協会推奨品
- ・動物性由来原料・アルコール不使用

#### ◇デザインのこだわり◇

パッケージの表面は、商品の特長や上質感を表現。裏面には、特定原材料8品目不使用や、動物性由来原料とアルコール不使用であることをイラストでわかりやすく表示しています。



### コクと旨みのお好みソース

内容量：500g 標準小売価格：475円(税込)



トマトやマッシュルーム、かつおなど旨みが豊富な原材料を使い、じっくり煮込んだ濃厚な味わいが特長の本商品は、2012年にお客様の声をもとに生まれました。時代の変化に対応し、味わいはそのままに、原材料の配合やパッケージデザインを見直すなどの磨き込みを行いました。

#### ◇デザインのこだわり◇

- ・商品特長をわかりやすく表記  
味わいの特長である「コクと旨み」がより目立つよう配置。さらに定番のお好みソースとの味わいの違いを表すため「濃厚な味わい」と表記しました。
- ・野菜・果実のイラストを追加

#### ◇配合の見直し◇

定番のお好みソースのリニューアル(24年4月)に合わせて、アルコールとカラメル色素を不使用に。

※一次原材料として直接アルコールの使用はありません。  
二次原材料以降にはアルコールが使用されるものもあります。  
※お好みソース塩分50%オフ、お好みソース野菜と果実においても、アルコールとカラメル色素は不使用です。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者倶楽部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 清水・小原  
〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27  
TEL:082-553-9961 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp