

デーツを食べたことのない方も、気軽にトライ！ 「デーツシロップ」新発売

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、2025 年春夏新商品として「デーツシロップ」を 3 月 3 日に発売します。

デーツは当社の看板商品である「オタフクお好みソース」の原材料の一つです。食物繊維が豊富でコクと甘みを付与できるデーツを 50 年使用し続けてきました。そして、改めてデーツのおいしさ・食べる楽しさをお届けしたいと「デーツシロップ」を開発しました。

砂糖などは使用せず、デーツの加熱加工のみのシンプルな製造方法で、デーツ本来の甘さを活かした味わいです。はちみつとメープルシロップの中間にあたるほどよい“とろみ”は、ホットケーキなどのトッピングのほか、砂糖の代わりとしても様々な料理にお使いいただけます。



商品名	デーツシロップ
内容量	65g (13g×5 個)
標準小売価格	356 円 (税込)
商品サイズ (1 袋当たり)	140×20×160 (mm)

商品特長

■100%濃縮デーツ果汁

シロップならではのフルーティーな酸味とデーツ由来の軽い甘さが特長です

■試しやすいポーション容器

使い切りサイズで、デーツを初めて食べる方にもおすすめです

■“ちょい足し”で贅沢なひと時を

ホットケーキやヨーグルトに、お手軽に自然な甘さをプラス

デーツとは？

中近東諸国や米国を原産地とするなつめやしの実で、太陽の光を浴びて樹上で完熟したまま自然乾燥し、ドライフルーツになります。

干し柿や黒糖に似たコクのある甘みと、食物繊維やカリウムなどが豊富に含まれることから、スーパーフードとも呼ばれ、スイーツ代わりに楽しめる人気の果実です。

当社では、そんなデーツをぜひ日常にも取り入れていただきたいと「デーツなつめやしの実」を 2020 年に発売。近年は国内でのデーツの認知度も向上してきました。「デーツは知っているけど、食べたことない」という方に、気軽にお試しいただきたいと生まれたのが「デーツシロップ」です。



医師の友利新さんを迎え、デーツシロップをもっと楽しむイベントを開催

医師としての視点から、美容や健康に関する情報発信を行う友利 新さんをゲストに迎え、デーツについて学び、デーツシロップのおいしい・楽しい使い方をご紹介します。

- 日 時：2025 年 3 月 3 日（月）14:30～16:30
 - 場 所：Nadia キッチンスタジオ（東京都港区高輪 2-16-4 STOCK ビル 2F）
 - ゲスト：友利 新さん
 - 内 容：
 - ・新商品「デーツシロップ」の紹介・アレンジレシピの試食、友利 新さんトークショー、
 - ・（参加者による）デーツシロップを使用したお好みソース手作り体験、試食
- ※参加者の募集はすでに終了しています



友利 新さん

イベント当日はマスコミの取材を受け付けております（事前予約制/ご試食・友利さんへのインタビュー可）

取材を希望される方は、**2月27日（木）17:00 まで**にオタフクソース広報部までメール or お電話にてご連絡ください。

※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

〒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

オタフク初のフリーズドライ商品
「ポイトともんじゃ(えび・牛すじ)」新発売
キャベツと水を加えて焼くだけ。ワンパンで簡単調理

お好みフーズ株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 栄史）は、「ポイトともんじゃ(えび)」と「ポイトともんじゃ(牛すじ)」を 3 月 3 日に新発売します。当商品は Otafuku グループ初のフリーズドライ商品です。

当グループでは、おいしく、楽しい食のシーンに、お好み焼を中心とする「鉄板粉もの料理」を通じてお役に立ちたいと考え、企業活動を行っています。

「もんじゃ焼」は東京など関東エリアを中心に、幅広い世代に愛される鉄板粉もの料理の一つ。「ポイトともんじゃ」で、もんじゃ焼を全国どこでも食べていただけるだけでなく、調理や後片付けの時間を短縮することで「食べる時間」をより楽しんでいただきたいと願っています。



商品名	ポイトともんじゃ (えび)	ポイトともんじゃ (牛すじ)
内容量 (1~2人前)	19g	22g
標準小売価格	378円(税込)	
商品サイズ	115×20×160 (mm)	

商品特長

■ 幅広い年齢層に好まれる「甘うまい味」でアレンジも楽しめる

もんじゃ焼はさまざまな食材によるアレンジも楽しめるメニュー。その食材そのものの味を楽しめるように、「ポイトともんじゃ」は甘うまい味に仕上げました。肉、魚介、チーズなどを加えるアレンジレシピは当社ホームページに掲載しています。

■ キャベツと水を加えて焼くだけ、ツーステップの簡単調理

1. 弱めの中火で熱したフライパン（24 cm以上）またはホットプレートに、サラダ油（小さじ 1/2）、粗めのみじん切りにしたキャベツ（130g 程度）、「ポイトともんじゃ」を入れ、「ポイトともんじゃ」の上にかかるように水（160ml）を注ぐ。
2. 溶け残りがなくように全体をしっかりと混ぜ、生地にとろみが出てきたら薄く広げて 8 分程度焼く。

■ カットキャベツやフライパンで手間いらず、タイパも抜群

生地をつくる必要がなく、カットキャベツを使用すればキャベツを切る手間もかかりません。フライパン一つで調理できますので片付けも簡単。時間短縮調理で、食べる時間を楽しんでいただくことができます。



商品名の由来

家庭用もんじゃ焼商品はセット品や粉単体が中心のため、当商品名は新しさが感じられるようにすること、そして準備と片付けの手間が少ないという魅力を一言でイメージできる表現として「ポイト」をつけ、「ポイトともんじゃ」と命名しました。

もんじゃ焼はお好み焼のご親戚？

「もんじゃ焼」は、江戸時代に子どものおやつとして楽しまれていた「文字焼」がルーツといわれています。文字焼は、薄く溶いた生地には砂糖や蜜を入れて焼いた甘い薄焼きクッキーのようなもので、鉄板の上で文字や絵を描いたことからこの名がつけられたそうです。

この「文字焼」は明治時代になると屋台タイプと駄菓子屋タイプへ分かれていきます。やがて前者は「お好み焼」、後者は「もんじゃ焼」に変化しました。もんじゃ焼とお好み焼は同じルーツをもつ粉もの料理の仲間なのです。

※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 鍵村

〒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