

ライフスタイルや地域特性に合わせて、より使いやすく 「お好み焼こだわりセット」リニューアル 「お好み焼粉(関西限定)」新発売

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、新商品「お好み焼粉（関西限定）」と、「お好み焼こだわりセット」のパッケージをリニューアルし、9 月 1 日より発売します。

1998 年から販売している「お好み焼こだわりセット」は、粉・天かす・青のりが入ったセット品です。準備も手軽で、簡単においしいお好み焼を作ることができる点が支持を得てきました。最近では、世帯の小規模化など環境が変化しており、これまで大容量の粉が牽引してきたプレミックス市場では、セット品や小容量の粉（分包タイプ）が伸長。この現状を踏まえ、ライフスタイルに合わせて選択していただきやすくなるよう、ニーズにそったご提案ができる商品の充実を図りました。商品を通じて、お好み焼を作る楽しさやおいしさを、より多くの方に体感いただけることを目指します。

お好み焼こだわりセット

パッケージリニューアル

容量／標準小売価格（税込）：4 人前／537 円、2 人前／335 円



【リニューアルのポイント】

■ 売上 No.1 を誇る人気商品のこだわりをわかりやすく

② お客様満足度が高く、味や作りやすさに高い評価をいただいています。その魅力を初めての方にも分かりやすくお伝えするため、パッケージをリニューアルしました。

① 4 人前と 2 人前の容量を識別しやすく（写真は 4 人前）

② 「97.7%」(※1)の方に味が支持されていること、プレミックス市場（お好み焼、たこ焼、チヂミ、もんじゃ焼）のセット品の中で「売上 No.1」(※2)であることを一目でわかるように

③ 「セット」品であることを、文字での表記からアイコンに変えて強調

④ こだわりの「素材」を縦書きにして目立つように

(※1) 当社調べ。同商品を購入し、喫食した方 N=898

(※2) 4 人前のみ。インテージ SRI+プレミックス市場

(お好み焼、たこ焼、チヂミ、もんじゃ焼) のうち「セット品」に限定

お好み焼粉（関西限定）

新商品

容量／標準小売価格（税込）：100g／172 円

【商品特長】

■ 関西ならではの市場特性に合わせて「粉のみ」を商品化

お好み焼文化が根付き、作り慣れている方も多いと考えられる関西では、他エリアと比べてセット品よりも粉のみの商品が選ばれる傾向にあります。特有の地域性に合わせ、粉のみの商品を、関西限定（兵庫、大阪、京都、滋賀、奈良、和歌山）で発売します。粉は、関西でも味の評価が高い「お好み焼こだわりセット」のお好み焼粉を使用。国産山芋を使用し、昆布、かつお、いわし、さば 4 種のだしを配合した粉で、ふっくら・さっぱりとした食感のお好み焼が作れます。パッケージは、関西の流通関係者様 59 名の意見から、最も支持されたデザインを採用しました。

■ トライアルしやすい使い切りの小容量

1 袋 100g の使い切りタイプで、2～3 枚のお好み焼ができるので、少人数で召し上がる際にもおすすめです。



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 田淵・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

もっと日常的に取り入れやすく 「デーツなつめやしの実 種抜き」新発売 種を抜いてもおいしさそのままに、品質も向上

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 年秋冬新商品「デーツなつめやしの実 種抜き」を 9 月 1 日に発売します。

当社は、「お好みソース」にコク深い甘みを与える原材料として、デーツを 50 年使い続けてきました。豊富な食物繊維や、ミネラルなども含んでいるデーツ。栄養素やおいしさといったそのものの魅力をお伝えしようと、2020 年に全国で「デーツなつめやしの実」の販売を開始しました。

当社の販売するデーツの品種は、大粒で肉厚が特徴の「マジョール」で、ひと粒をそのまま食べられる方が多くいらっしゃいます。一方、発売以降デーツを切ってヨーグルトなどに入れて召し上がるという声も寄せられました。このたび、もっと日常的に取り入れやすくなるよう、食べやすさを考慮して種を抜いたデーツに刷新。そのままでも、切っても、さまざまな食べ方で楽しみやすくなりました。

お客様から評価いただいているしっとりとした食感や甘さなど、おいしさを変えることなく、安心してお召し上がりいただける安定した品質のデーツをお届けします。

デーツなつめやしの実 種抜き

容量／標準小売価格（税込）：68g／540 円、140g／928 円、705g／3,704 円



【商品特長】

■ 種を取る手間なく、どの食べ方でも手軽に

種を気にせずパクッとひとくちでも食べやすく、刻んでヨーグルトやお菓子づくりにも使いやすく、忙しい朝などいろいろなシーンで取り入れていただきやすくなりました。

■ 手作業での種抜きなど徹底した品質管理

樹上で完熟したデーツから、グレードの高い実だけを選別。「マジョール」はやわらかいため、手作業で種を抜き、実を確認しながら加工します。さらに国内で丁寧に検品する、安心安全な品質で提供します。

■ 贈答用にもなる品種「マジョール」

原産地の中近東などでは、贈答品としても扱われている「マジョール」を使用。肉厚で大きく、黒糖や干し柿のような上品な甘みがあり、ひと粒で満足できる食べ応えです。

オタフクとデーツの関係

1974 年、視察に訪れたイギリスのソース工場で、デーツを使用されていることを教わり、帰国後に研究。コク深い甘みだけでなく、食物繊維やカリウム、マグネシウムといったミネラルなどの栄養素が含まれていることを知りました。当時、砂糖の価格が高騰。当社では、代替として 1975 年からデーツを「お好みソース」に使い始めます。以来、欠かせない原材料として使い続けています。

デーツ市場拡大中

ドライフルーツ市場において、デーツの販売金額の構成比は拡大しており、2024 年のデーツ販売金額は、2019 年に比べて約 60 倍に成長（※）。健康意識の高い方などから注目を集めており、今後もさらなる広がりが予想されます。

（※）インテージ SRI+ 拡大推計値 つまみ類（SM + Drug）



100g 当たり	デーツ	ブルー	レーズン
食物繊維	8.3g	7.1g	4.1g
カリウム	720mg	730mg	740mg
マグネシウム	64mg	40mg	31mg

デーツはオタフク「デーツなつめやしの実」の実測値。
ブルー、レーズンは「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」から引用。

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 田淵・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