

**自家製フルーツビネガーが手軽につくれるお酢
「フルビネ サンテリア風」新発売
割って飲んで、漬けたフルーツを食べて、広がる楽しみ方**

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、2026 年 3 月 2 日に「フルビネ サンテリア風」を新発売します。

「酢」は当社の創業製品であり、「らっきょう酢」や「千枚漬の酢」など野菜漬け用の酢を長年製造するとともに、それらを活用し調味の手間なく簡単にできる自家製漬けを提案してまいりました。本品は、「漬ける」楽しさをより多くの方にお伝えできるよう、当社で初めて開発したフルーツを漬けるフルーツビネガー用の酢です。フルーツビネガーは、氷砂糖や生酢を調合した酢に一週間程度漬けるのが一般的ですが、「フルビネ」を使えば、好みのフルーツを漬けるだけで半日くらいから味わえます。忙しい日々の中でも、手軽に季節や手仕事を楽しみ豊かな自分時間の演出をお手伝いします。

商品特長

■ 人気のワインカクテル「サンテリア風」のお酢は、割ってドリンクにも

酢をベースに、赤ワイン、ぶどう果汁を配合。カルダモンやクローブなどのスパイスもほんのり香る酢は、従来の酢にはないサンテリア風の本格感ある味わいです。（アルコール分は飛ばしています）本品を水や炭酸水などで希釈するだけでも、ドリンクとしておいしく召し上がっていただくことができ、ジュースやお酒の代わりに、酢を飲むという健康的な気分も味わえます。

■ カットフルーツや冷凍フルーツも、半日漬けるだけ

本品とフルーツは 1:1 を目安に容器に入れて、半日程度漬ければ、フルーツの味が抜けきらないうちから楽しめます。さまざまなフルーツによく合い、冷凍フルーツや余ったフルーツの活用もできます。漬けたフルーツはそのまま食べたり、トッピングに使ったり、また漬けた液も希釈してフルーツの風味を感じるビネガードリンクが楽しめます。

例：フルーツ 100g の目安-----

- パイナップル・・・5 切れ／キウイ・・・1 個／バナナ・・・1 本
- ブルーベリー・・・1 カップ／いちご・・・5 粒／りんご・・・1/2 個
- オレンジ・・・1/2 個／桃・・・1/2 個



商品名	フルビネ サンテリア風
内容量	500ml
標準小売価格	669 円（税込）
商品サイズ	80X53X191mm



漬けた液は、水や炭酸で割ってドリンクに



漬けたフルーツは、そのままさっぱりコンポート風に。ヨーグルトなどのトッピングにも



本件についてのお問い合わせ先

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

フリーズドライの焼うどん用調味料 「焼うどんの素」(だし醤油味・にんにくみそ味)新発売、 「弁当用ミニお好みソース」再発売

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、2026 年 3 月 2 日にフリーズドライの調味料「焼うどんの素」を新発売し、「弁当用ミニお好みソース」を再発売します。

具材入りで簡単便利な「焼うどんの素」

冷凍うどんやチルドうどんは家庭でよく利用され、また「焼きうどん」の検索数も、年々少しずつ増えており（※）うどんを使ったメニューへの関心の高まりがみられます。一方で、焼うどんは専用の調味料があまり普及しておらず、「上手なつくり方が分からない」「味付けが難しい」という調理のお悩みの声も多くあります。本品は、当社がこれまで取り組んできた鉄板粉ものに関する知見や開発技術を活かし、家庭で定番のうどんを活用できる焼うどん用の調味料として開発しました。具材入りのフリーズドライ商品で、味付けに迷うことも、失敗もなくつくりことができ、また準備の手間も省きます。調理の負担を軽減し、日々の食事づくりにお役立ていただけます。（※）Google トレンド

商品特長

つくり方は、本品に熱湯をかけて溶かし、温めたうどんと混ぜるだけ。具材が入っているので、うどん 1 玉があれば準備・調理・片付けが簡単にでき、時短でも手づくり感のある一品が作れます。味は、当社の業務用焼うどん用調味料の中で需要や人気が高い 2 種類をラインアップ。“焼”うどんらしい焼成感も味わっていただける原料も配合しています。



<だし醤油味>

醤油とロースト醤油を合わせることで、濃厚で香ばしい醤油感を付与。かつお節粉末も配合し、かつおの香りとうま味が広がります。豚肉・キャベツ・玉ねぎ・にんじんの具材入り。



<にんにくみそ味>

甘みとうま味のある米みそ、濃厚な豆みそをブレンド。みその風味とコクが味わえます。にんにくの香りとうま味もしっかり効かせ、具材の豚肉、キャベツと相性抜群。

お客様の声から便利な「弁当用」が再登場

「お好みソース」は、お好み焼などの鉄板粉もの以外に、揚げ物やハンバーグ、卵料理など、お弁当でおなじみのおかずにもよく使われています。使い切りの「弁当用」サイズは、2022 年 3 月に終売しましたが、その後お客様から小袋タイプを求める問い合わせを多数いただいたことから、再発売が決定しました。持ち運びに便利な個包装で、いつでもどこでもいろいろなシーンでいつもの「お好みソース」を楽しんでいただけます。



商品名	焼うどんの素 だし醤油味	焼うどんの素 にんにくみそ味	弁当用ミニお好みソース
内容量	11.5g (1 食分)	13.5g (1 食分)	8g×5 袋入
標準小売価格	334 円 (税込)		151 円 (税込)
商品サイズ	75×23×120mm		52×30×82mm

本件についてのお問い合わせ先

オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵・小原

**注目のフリーズドライもんじゃの第 2 弾は人気のキムチ
「ポイツともんじゃ(キムチ)」新発売
初めてでも、ワンパンで簡単に**

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、「ポイツともんじゃ(キムチ)」を 3 月 2 日に新発売します。Otafuku グループ初のフリーズドライ商品として 2025 年 3 月に発売した「ポイツともんじゃ」のえび、牛すじに続く、新しいフレーバーです。

本シリーズは、関東エリアを中心に、幅広い世代に親しまれる鉄板粉ものの一つ「もんじゃ焼」を、手軽に召し上がっていただけるようフリーズドライにした商品です。最近では各地で新たにオープンするもんじゃ焼専門店も見られ、もんじゃ焼への注目度が高まっています。「ポイツともんじゃ」も第 1 弾の発売以降、SNS や多数のメディアで取り上げられ話題を集め、召し上がられたお客様からも、フライパンを使ってキャベツと水を加えるだけでつくれ、アレンジもしやすいと好評いただいています。コスパ、タイパを重視される方、初めての方にもおすすめのシリーズに、もんじゃ焼の人気トッピングのキムチをラインアップに追加しました。

商品特長

大きめなキムチでしっかりとした食感が味わえ、ちよい辛・旨なもんじゃ焼に仕上がります。豚肉や海鮮、ニラなどの野菜とも相性がよく、ごはんを入れるアレンジもおすすめです。

商品名	ポイツともんじゃ(キムチ)
内容量	22g(1~2人前)
標準小売価格	378円(税込)
商品サイズ	115×20×160mm



「豚キムチごはんもんじゃ」にアレンジも

**「ポイツともんじゃ」のポイント****▶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**

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るので片付けも簡単。時間短縮調理で、食べる時間を楽しんでいただけます。

- 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）、をひき、粗めのみじん切りにしたキャベツ（130g 程度）を加えて軽く炒め、土手をつくる。「ポイツともんじゃ」を入れ、「ポイツともんじゃ」の上にかかるように水（160ml）を注ぐ。
- 溶け残りがない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。

▶幅広い年齢層に好まれる「旨い味」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。食材そのものの味を楽しめるように、また幅広い年齢層に好まれるよう「旨い味」に仕上げました。1 個が 1~2 人前と、1 人分からつくりやすく、さまざまな世代で、シーンでお楽しみいただけます。



「ポイツともんじゃ」シリーズ第 2 弾発売に合わせ、キャラクター「もんじゃ忍者 ポイの助」（右）と相棒の「キャベ丸」（左）も誕生！新たに開設するポイツともんじゃシリーズの特設サイト（<https://www.otafuku.co.jp/sp/poittomonja/>）で、キャラクターの待ち受け画像がダウンロード可能です。今後グッズの展開も計画しています。

本件についてのお問い合わせ先

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