

2017年秋冬新商品発売のお知らせ

ヘルシー志向や調理の簡便化ニーズに応える3商品

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:佐々木直義)は、「お好みソース塩分50%オフ」、「国産大麦のお好み焼粉」、「野菜を食べるさっくりチヂミセット1枚分」の新商品を、9月1日(金)に発売します。

ヘルシーも美味しさも我慢したくない!

お好みソース塩分50%オフ

近年、毎日の食事における健康志向は高まっており、アンケート調査でも(※1)、老若男女を問わず、各世代の半数以上の方が「健康的な料理」を選ぶ傾向にありました。減塩、カロリーオフなどが注目される一方、お客様の声として「おいしさは家族の楽しみ」、「“オフ”した商品は味が薄い経験がある」など、味にこだわりを求める意見も多くありました。

そこで、当社では“おいしさそのまま”に、塩分50%オフ・カロリー30%オフ(当社お好みソース比)した「お好みソース塩分50%オフ」を開発しました。同商品は、60%の方が従来の「お好みソース」の味と誤認したおいしさで、食事で健康を気遣われる方、味にこだわる方にもおすすめです。

【商品特長】

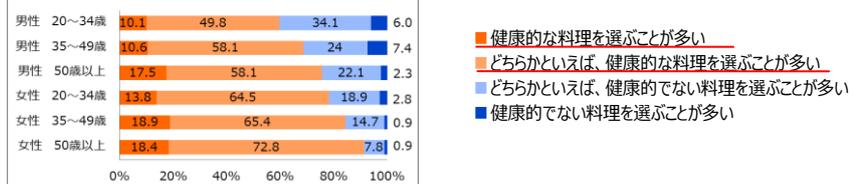


おいしさそのままの理由

塩分・カロリーオフなのに

- ◎野菜と果実は従来の「お好みソース」と同じ種類を使用。増量することで、オフしながらもコクと甘みのある味に仕上げました。
- ◎満足できる味を目指して、塩味が引き立つよう香辛料をオリジナルでブレンド。

| 内容量 | 希望小売価格 |
|------|----------|
| 300g | 275円(税抜) |



(※1) 健康的な料理を選ぶことが多いか(2016年自社調べ)

※プレゼントパブリシティご希望の方は、下記担当までご連絡ください。内容など相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・田淵

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144

大麦で、もっと食物繊維が摂れるお好み焼に！

国産大麦のお好み焼粉

食生活の多様化などにより、食物繊維の摂取量は減少傾向にあり、20歳以上では1人1日あたりの平均値が15.0g（平成27年国民健康・栄養調査結果の概要〈厚生労働省〉より）と、食事摂取基準※2よりも低いのが現状です。

「**大麦**」は、昔から日本人に馴染みのある食品ですが、グラノーラや麦ごはん、パンに使用されるなど、食物繊維の豊富さで、近年注目を浴びています。この度発売の「**国産大麦のお好み焼粉**」は、小麦の代わりに「**国産大麦**」を使用。もともとキャベツなどの野菜をたっぷり使用のお好み焼が、大麦の食物繊維をプラスすることでよりヘルシーにお楽しみいただけます。

食物繊維の食事摂取基準（g/日）

| 性別 | 男性 | 女性 |
|----------|------|------|
| 年齢等 | 目標量 | 目標量 |
| 18～29（歳） | 20以上 | 18以上 |
| 30～49（歳） | 20以上 | 18以上 |
| 50～69（歳） | 20以上 | 18以上 |
| 70以上（歳） | 19以上 | 17以上 |

※2) 日本人の食事摂取基準（2015年版）の概要〈厚生労働省〉より



大麦の特長

- 食物繊維が小麦粉の約4倍
- 穀物の中でも、水溶性食物繊維を多く含有

※日本食品標準成分表（2015年版）〈文部科学省〉より



| 内容量 | 希望小売価格 |
|------|----------|
| 200g | 300円(税抜) |

調理時間たったの5分！お手軽1枚ライトシリーズ

野菜を食べるさっくりチヂミセット1枚分

単身世帯や共働き世帯の増加にあたり、調理の簡便化志向が高まっていることを受け、当社では調理器具・時間を削減した「**お手軽1枚ライトシリーズ**」を展開しています。

「**野菜を食べるさっくりチヂミセット1枚分**」は、シリーズ特徴の「**具材の上に粉をふりかける**」簡単調理で、手間も時間もかけず野菜が摂れる一品として、ご使用いただける商品です。



- 準備する材料はニラと豚肉のみ！
- 具材の上に粉をふりかけて混ぜ、フライパンで5分焼くだけ！

| セット内容 | 希望小売価格 |
|--------------------|----------|
| ミックス粉（50g）、たれ（20g） | 130円(税抜) |

※プレゼントパブリシティご希望の方は、下記担当までご連絡ください。内容など相談させていただきます。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・田淵
〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144