

クリスマスシーズンに、ワインや紅茶と楽しんで 12月2日は「デーツ」の日



12月2日は、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)が制定したデーツの日です。

デーツは中東や欧米では日常的に食べられるドライフルーツですが、ヨーロッパの国々ではケーキやシュトレンなどクリスマス時期のお菓子の材料として使う文化もあります。日本でもデーツを楽しむきっかけにしてほしいと考え、12月を英語で表す December の D (デー) と数字の 2 (ツ) の語呂合わせで、12月2日を「デーツの日」として申請し、2020年4月に一般社団法人日本記念日協会に認定されました。

■デーツとオタフク

当社では、デーツをお好みソースの原材料として使用しています。そのきっかけは、1974年にウスターソース発祥の地であるイギリス・ウスター市のソース製造工場の視察に行ったことでした。そこで初めて目にしたデーツ。主に中東で生産されるナツメヤシの実で、ドライフルーツとして食用され、ソースの原料として使用していることを教わります。

帰国後にデーツの研究をはじめ、コク深い甘みがあるだけでなく、ミネラルや食物繊維などの栄養素が豊富であることを知ります。一方、当時、第一次オイルショックによりさまざまな物が高騰を続けており、当社の商品の原材料も同様でした。そして、1975年、砂糖の代替としてデーツを使い始めました。

「自然の美味しさで安全・安心を追求する」という当社の理念にも通ずるデーツ。その後、砂糖の価格が落ち着いてからも、ずっとお好みソースには欠かせない原材料です。

■そのままでも、アレンジしても。楽しみ方いろいろ

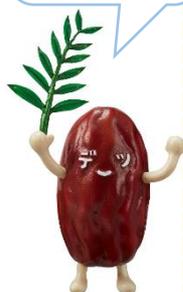
当社が厳選した大粒のマジョールデーツは、全国の量販店で販売しています。そのままでももちろん、ひと手間加えればおしゃれな一品に。ワインや紅茶のおともにおすすめです。

デーツポート



- ① デーツを半分に切って
- ② 種を取り出し
- ③ ナッツやチーズなどをのせるだけ

SNS
キャンペーン
実施中



デーツくん【オタフクのデーツ】
のインスタグラムアカウント
(@dates.kun)、もしくは
デーツくん【オタフクのデーツ
公式】のツイッターアカウント

(@dates_kun) をフォローし、
「#デーツポート」をつけて、オタフクのデーツを使用したデーツポートの写真を投稿してくださった方の中から、抽選で5名様に「デーツくんぬいぐるみ」と「オタフク新商品詰め合わせ」をセットにしてプレゼントします。(2022年12月27日まで)



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:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp