

# コナ 5月7日は「コナモンの日」



～コナモンを、みんなで集って楽しんで～

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)では、5月7日の「コナモンの日」に際し、ご家族やご友人と集まる機会の増えるシーズンにぴったりのレシピの紹介や、コナモン好きの集うイベント開催、関東限定のCM展開、キャンペーン実施などを通して、コナモンの楽しみ方や魅力を伝える取り組みを行っています。



## 「コナモンの日」とは

「コナモン」とは、お好み焼・たこ焼・焼そばなどの小麦粉、米粉、そば粉といったあらゆる「粉」を使った料理の総称。「コナモン」フォードの発展を願い、日付の5と7で「コナ」と読む語呂合わせから、2003年に日本コナモン協会様が制定されました。

弊社では毎年、記念日に合わせて、コナモンで食卓を盛り上げるようなさまざまな取り組みを行っています。今年は、食卓をみんなで囲む機会の増加が見込まれることから、パーティー・アウトドアなどさまざまな「集うシーン」におすすめるレシピの提案などにより、多くの方々にコナモンを囲み、楽しんでいただける日となることを目指しています。

コナモンに関する記念日はほかにも・・・

### ●6月10日「てっぱん団らんの日」

2005年6月10日に食育基本法が成立したことに基づき、お好み焼などの「てっぱんメニュー」で、食卓（ホットプレート）を囲む団らんを推奨し、そこでのコミュニケーションが食育に寄与するという想いから2011年に弊社が制定。

### ●10月10日「お好み焼の日」

お好み焼が鉄板やホットプレートで焼くときにジュージュー（10・10）と音を立てること、みんなでホットプレートを囲んで食べる様子が輪（10の0）になって見えることから、2006年10月10日に「お好み焼の日」と弊社が制定。

## 2023年は「集って楽しい」コナモンの日に

### ■お酒、パーティー、アウトドアにぴったりなコナモンレシピ紹介

定番はもちろん、いろいろな食材と相性が良いこともコナモンの特長。人が集まる機会に、手軽に作れ、見た目も華やかで食卓をにぎやかに演出するレシピを、オタフク公式 Web サイトで公開しています。

▽バラエティ豊かなレシピを紹介中！ オタフク公式 Web サイト内 コナモンの日特設ページ▽

<https://www.otafuku.co.jp/sp/konamon2023/>



「焼そば&カレーのまるごと一斤トースト」(左)、玉子焼き器で作るたこ焼「カクたこ」(下)レシピなど公開中！



### ■コナモン好き集合！「オタフクラブ」の部員と「コナモン料理パーティー」開催 ※募集は終了

2月に開設したファンコミュニティサイト「オタフクラブ」には、お好み焼や弊社に愛着を持ってくださる方々が続々と部員として登録して下さっており、“お好み焼を作った”という報告や、商品やイベントの感想などが寄せられ、日々オンラインで交流を深めています。

今年のコナモンの日には、講師と部員と一緒にコナモンを調理する「コナモン料理パーティー」を東京の自社施設で開催します。同日夜は、全国どこからでも参加できるオンラインで講師とつないで実施。作って食べて、部員の皆様とコナモンを語り合います。

### ■テレビCMでも自由自在で“おいしいってカンタン！”なお好み焼を提案

関東では、4月29日～5月7日の期間限定でCMを放送。CMでは、家によくある食材のベーコン・レタス・トマトやチーズを使う簡便性・経済性・栄養面でもおすすめる「BLT お好み焼」を提案し、お好み焼が簡単に・好きな具材で自由に作れることを改めてお伝えします。



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 田淵・小原

広島県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