

2018年は7月2日!

半夏生には“たこ”食べよ! 関西の食文化を食卓に提案

—たこの「酢のもの」、「コナモン」メニューから、季節の食文化を紹介します—

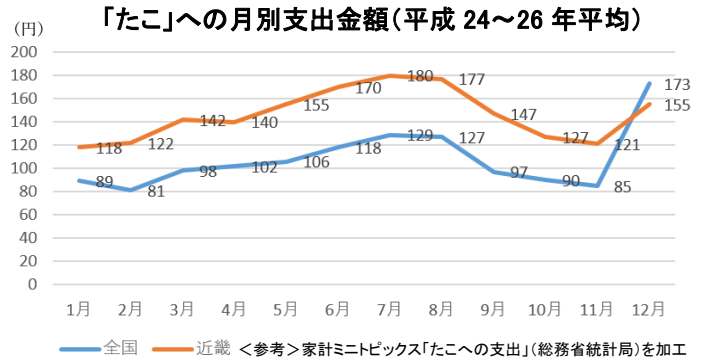
オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木直義)では、7月2日の「半夏生」に向けて、関西の食習慣である「半夏生に“たこ”」を食べる提案をしています。

■関西は、半夏生には「たこ」。支出額も7月が最多

農作業の基準として利用されることが多い「雑節」の一つである「半夏生」。半夏生は、田植えを終える目安とされ、関西では昔から「たこ」を食べる習慣があります。「稲の根がたこの足のよう、大地に根付くように」という願いを込めている、また田植えで疲れた人たちにタウリンなどの栄養を含むたこが適していたなどといわれています。

月別のたこへの支出金額をみても、全国的には12月が一番多いですが、関西では7月が最多。次いで8月、6月と続きます。瀬戸内海のたこは夏が旬ともいわれ、昔からの食習慣が今も受け継がれていると考えられます。

<参考> 『年中行事の研究』(桜楓社)、『大阪食文化大全』(西日本出版社)、『二十四節気と七十二候の季節手帖』(成美堂出版)



「半夏」とは、サトイモ科の植物「烏柄杓(からすびしゃく)」のこと。花の形を、烏の柄杓に見立ててこの名がつき、半夏生は、この半夏が生えるころという意味です。

■「酢のもの」「コナモン」で食卓に関西の“たこ文化”提案

弊社では、半夏生に、たこを使用した料理として食べられてきた「たこの酢のもの」と、同じく関西を代表する食文化であるコナモン「たこ焼」の2つを中心に、日本の食文化や季節を感じるメニューとして、食卓の一品や惣菜メニューなどに向けて提案しています。

実は、たこ焼プレミックスの市場は、2017年度と2013年度を比較して約120%以上に(※)。たこ焼器のついた多機能ホットプレートの普及など、家庭でたこ焼が登場する機会も増え、弊社のたこ焼ソース類、家庭で手軽にたこ焼が楽しめる粉などの材料セット「たこ焼こだわりセット」も売上が伸びており、たこ焼市場は熱く盛り上がっています。

(※) インテージ SRI たこ焼プレミックス市場 2013年1月-2017年12月 各年推計販売規模



「なますの酢」で酢のもの

「たこ焼ソース」「だしと醤油のたこ焼ソース」でたこ焼

売り場で半夏生におすすめなメニュー&商品を提案

オタフク「たこ焼こだわりセット」は、毎年売上伸長! **2017年度の売上は2013年度に比べて約78%増**の人気商品です。

特長: たこ焼ミックス粉、天かす、青のり、紅しょうががセットになった便利な材料セット(約32個分)

惣菜売り場でもシールで訴求



希望小売価格 271円(税抜)

“しかくい”たこ焼

卵焼き器で5分! 時短・簡単「カクタコ」提案



たこ焼器がない! 時間がない! 1人でも食べたい! そんな声に応える、たこ焼をもっと簡単に素早く作れる「カクタコ」を発売し、提案しています。卵焼き器の角を使って焼き上げるカクタコは、外はパリッと、中はトロツとした食感の、1人分から手軽に作れる“しかくい”たこ焼です。



たんで

ひっくり返すだけ!