

\ 均一な仕上がりと生産性向上で、惣菜調理の現場で大活躍！ /
 広島お好み焼の「生地をひく」、「ひっくり返す」作業を省略し、
 効率化を図る「**四角いお好み焼シート**」が新登場

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)は、外食のみならず惣菜などの中食でも地元広島の食文化を代表する「広島お好み焼」の喫食機会を向上させ、その普及を図ることを目的に、広島お好み焼をつくる上で難関とされる「生地をひく」「ひっくり返す」作業を省き、惣菜を調理する量販店様の店舗などの現場でも簡単なオペレーションで効率的につくることができる「お好み焼シート広島 30枚入」を2002年より発売しています。

近年、共働きや核家族化・高齢化などライフスタイルの多様化に伴い、中食へのニーズは高まってきており、その市場規模は10年前と比べると123%成長しています(一般社団法人日本惣菜協会「2018年版 惣菜白書—ダイジェスト版—」より)。その一方で、惣菜調理の現場での人手不足は深刻化してきており、人件費削減と生産性向上のために、「店内仕上げ」「手づくり」の良さを残しつつも、より短時間で、均一な仕上がりと大量調理ができるメニューが求められています。

当社では、そういった現場での現状を踏まえ、「お好み焼シート」を活用し従来の難しい作業を省いた広島お好み焼の提案に注力。広島お好み焼は、付加価値による差別化が期待でき、また野菜がたくさんとれる魅力があり、さらに作業効率化と合わせることで惣菜の現場ニーズに応えるメニューとして定着を図っています。そして、2018年9月1日より、丸型よりも面積の大きい四角いシートがキャベツをしっかりと覆うことで、蒸し時間を短縮し、調理時間約8分(当社レシピによる)となる「四角いお好み焼シート」を発売しました。今後も、広島お好み焼の喫食機会向上と、メニューを通して惣菜市场・現場へ貢献できるよう、現場のニーズに合ったメニューやオペレーションの提案に努めます。

NEW!


《四角いお好み焼シート6枚入》
 内容量:6枚
 希望小売価格:300円(税抜)
 発売日:2018年9月1日
 1枚のサイズ:170×170(mm)



《お好み焼シート広島30枚入》
 内容量:30枚
 希望小売価格:800円(税抜)
 発売日:2002年11月12日
 1枚のサイズ:直径170(mm)

※どちらも、小売での販売はございません

■「お好み焼シート」を活用した「広島お好み焼」で、惣菜市场・現場への貢献を

広島お好み焼の薄く丸い「生地」は、材料をのせてひっくり返したあとに、キャベツなどの野菜を蒸す「フタ」となる重要な役割をもっています。しかしながら、この「生地をひく」作業と、材料をのせてから「ひっくり返す」作業は、慣れていない方にとっては難しく、また人によって仕上がりや時間にばらつきが生まれやすいものです。

当社では、最近の惣菜調理の現場でのお困りごとを解決する商品として、「お好み焼シート」を開発するだけでなく、難しい工程を一切省き、短時間で均一な仕上がりのお好み焼をつくることのできる、「ひっくり返さない」オペレーションを考案。調理時間の短縮だけでなく、生地を溶く材料・備品の準備や、洗浄時間の短縮にもなり、調理上の生産性向上も期待できます。さらに、グリドル(鉄板)の焼き手を確保できない現場向けには、スチームコンベクション(多機能加熱調理機器)を活用したオペレーションなど現場の設備を考慮した提案を行い、本格的な味・仕上がりのおいしい広島お好み焼のご提供を可能とすることを通し、惣菜市场・現場全体へのお役立ちを目指します。



本件に関する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 沖本・小原
 〒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