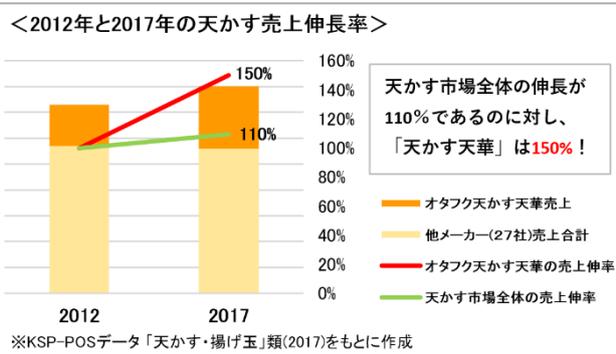


～多用途の「天かす」は定番のお好み焼、うどんから、バレンタインのチョコにも！？～  
**オタフクブランドの隠れヒット商品「特製いか天入り天かす天華」が市場1位に成長**

お好み焼関連材料を販売するお多福グループのお好みフーズ株式会社(本社：広島市西区、代表取締役：佐々木栄史)は、お好み焼にあう天かす「特製いか天入り天かす天華」を1991年より販売しています。同商品は、2012～2017年の5年間で売上150%伸長(右図)しており、天かす市場を牽引する商品として、またオタフクブランド全商品の中で売上第3位(2019年1月現在、容量120g)を誇るヒット商品として成長をつづけています。



■「天かす天華」は、「かす」ではない

「天かす」は天ぷらを揚げる際にできる副産物であり、他の料理に加えることで油のコクや風味を与える役割を果たしてくれます。お好みフーズの「特製いか天入り天かす天華」は、するめ100%のいか粉をブレンドし、砕いたいか天を入れることで、天「かす」をそのまま食べてもおいしい、うま味たっぷりの「逸品」に。また酸化を防ぐ独自の工夫で、保存料を一切使用せず賞味期限180日(未開封時)を実現しています。

当初はお好み焼用として発売した同商品ですが、そのおいしさから今では味噌汁やサラダなど、お客様自身が独自のレシピで幅広く活用され、またその広がりや商品の成長にもつながっています。今後も、お客様に永く愛される、おいしくて安全・安心な商品を提供しつづけます。

「特製いか天入り天かす天華」のおいしい特長

- ◎するめ100%のいか粉ブレンドでいかの風味豊かに
- ◎砕いたいか天入りで食感とうま味をアップ
- ◎キャノーラ油100%使用でさくっと、コクのある味わいに
- ◎保存料・卵不使用



特製いか天入り天かす天華 120g  
 希望小売価格：224円(税別)  
 ※50g、1kgなど様々なサイズ展開あり



■そのままでもおいしいから。色々使える「天かす天華」のレシピ

2018年2月に当社が実施した天かす活用方法についてのアンケートでは、トップ5をうどんやお好み焼などのコナモン料理が占めており、天かすはそれらを作る際に欠かせない脇役であるといえます。当社では、上述以外のメニューとして、天かす主役のおむすびやデザートなど、うま味や食感などの商品特長を生かした様々な活用方法を提案。レシピは公式Webサイトでも紹介しています。

<天かすの活用方法トップ5 n=199>

1位	うどん
2位	お好み焼
3位	たこ焼
4位	焼そば
5位	そば

オタフクス(株)「2018年みんなのプロジェクトアンケート」より

\*天華むすび\*

<材料(2個分)>  
 ごはん…茶碗2杯分(300g)  
 青ねぎ(小口切り)…20g  
 めんつゆ(ストレート)…30ml  
 天かす天華…大さじ2(15g)  
 <作り方>  
 すべての材料を混ぜ合わせ、むすぶだけ!



お好みで青のりをかけて♪  
 2008年より、お好み焼店を中心とした業務用向けの提案会「お好み焼提案会」にて継続的に提案しています

\*天華チョコ\*

<材料(約15個分)>  
 天かす天華…50g  
 板チョコ…1枚  
 <作り方>  
 ①板チョコを湯煎する  
 ②①と天華を混ぜ合わせ、お好みの形に成型する  
 ③冷蔵庫で1時間ほど冷やし、固まったら完成



「天華」の塩気&食感とチョコの絶妙なバランス♪

プレゼントパブリシティや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