

数量限定!

## 夏休みの自由研究や食育に、味を知る楽しさを 味を学ぼう! お好みソース手づくりセット 新発売のお知らせ

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 直義)は、ソースづくりを通じてお子さまの「なぜ?」という気持ちを育み、食べること、味わうことの楽しさを学べる「味を学ぼう! お好みソース手づくりセット」を、2019年6月3日(月)より数量限定で発売いたします。

### ◆味を学ぼう! お好みソース手づくりセット



<完成するもの> お好みソース約 280g×2 回分

<セット内容>

【デーツの実】100g×1、【香辛料とうま味の素】80g×2、  
【お酢】20ml×2、【でんぷん】2g×2  
★ソースの豆知識やつくり方が載った「つくり方ガイド」付き

<希望小売価格>

1,500 円(税抜)

<販売場所>

Wood Egg お好み焼館別館ショールーム、  
通販サイトごちそう便(<https://tsuhan.otafuku.co.jp/>)、  
楽天市場(<https://www.rakuten.co.jp/otafukusauce/>)、  
OKOSTA(広島駅)、Vege Love it!(LECT)など  
※在庫がなくなり次第、販売終了とさせていただきます

本商品は、お子さまの夏休みの自由研究などの機会を活用し、自ら考え、また楽しみながら「味」について学んでほしいという社員の声から生まれた体験型のキット。お好みソースのコクのある甘さに欠かせない原料「デーツ」と、香辛料やうま味など独自の配合を再現した液状の「香辛料とうま味の素」などをセットにしており、トマト、りんごなど身近で手に入る野菜や果物、調味料を用意するだけで、自分だけの「オリジナルお好みソース」を作ることができます。



また、付属の「つくり方ガイド」には、ソースにまつわる豆知識やつくり方のポイントを記載するだけでなく、味やおいしさの基本となる「五味(甘味、酸味、塩味、うま味、苦味)」についての説明や、学んだ知識を活用しお子さま自身の想像力と発想力を育む「味の調査票」、手づくりソースの予想、感想、まとめなどの記入欄をたくさん設けています。

お子さまと一緒に考え、またコミュニケーションをとりながらお好みソースづくりを行うことで、食育や団らんの機会にお役立ていただけます。

### STEP 1

野菜や果物をすりおろして、  
材料を混ぜレンジで加熱。  
基本のお好みソースを  
つくります。  
※火は使いません



### STEP 2

出来上がったソースを味わい、  
さらに家にある調味料や  
野菜・果物の味を確かめて、  
「味」について研究します。



### STEP 3

2回目、好きな野菜・果物を  
組み合わせて、世界で一つの  
オリジナルお好みソースをつくります。

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