

## オンライン教室動画第2弾は「らっきょう酢」！ 暑くなるこれからの季節に、旬素材の「おうち漬け」を楽しもう 常備菜にぴったりな簡単野菜漬けを動画で紹介

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)では、お客様の生活様式の変化に伴うご家庭での調理のお悩みを解決すべく、オタフク YouTube 公式アカウントでのオンライン教室動画の配信に力を入れています。この度は、第2弾として「らっきょう酢」を使ったらっきょう漬や旬素材の甘酢漬けなどの簡単「おうち漬け」の動画を公開。全国的にらっきょうのシーズンを迎え、またこれからの暑くなる時期に手軽にお酢を摂取できるメニューを提案します。

当社お客様相談室では、らっきょうのシーズンである4～6月に、毎年500件以上の「らっきょう酢」についてのお問い合わせをいただいております。らっきょう漬だけでなく、青梅などの旬素材の漬け方や余った酢の活用など、アレンジ方法についても多くの声をいただいております。

今回は、第1弾のお好み焼・焼そば・たこ焼などのコナモン教室動画が好評であることと、おうち時間にご家庭で漬物などの「おうち漬け」に挑戦される方が増えていることから、初めて挑戦される方でも簡単に、そして美味しくらっきょう漬や旬素材の甘酢漬けを楽しんでいただけるよう、漬け方のポイントなどを分かりやすく伝える動画としました。今後も食の楽しさを伝えつつ、ニーズにあう充実した商品・メニュー提案を行ってまいります。

### 【YouTube 動画配信内容】



講師を務めるオタフク社員が、「らっきょう玉」の種類からチャック付パウチの「らっきょう酢」を使用した漬け方のコツなど、初めの方でも簡単にらっきょうを漬けられるポイントをお伝えします。  
**動画タイトル:** 家庭で作ろう♪らっきょう漬の作り方をご紹介します！  
**動画 URL:** <https://youtu.be/oDC3-pPKLlw>



講師を務めるオタフク社員が、旬素材である「みょうが」「新しょうが」「ゴーヤ」「青梅」と「らっきょう酢」を使った甘酢漬けをご紹介します。「らっきょう酢」の汎用レシピとして人気の旬メニューです。  
**動画タイトル:** うちで漬けよう♪らっきょう酢で旬の甘酢漬け！  
**動画 URL:** <https://youtu.be/kSKq82Qg8TY>



講師を務めるオタフク社員が、年中手軽に手に入れることができる「きのこ」と「らっきょう酢」を使ったレンジ調理の「やみつききのこ」をご紹介します。あと1品、おかずが足りないときにぴったりなメニューです。  
**動画タイトル:** らっきょう酢で！やみつききのこの作り方  
**動画 URL:** <https://youtu.be/YsEI5JuYFcY>



### ■お多福「らっきょう酢」とは

酢は当社の創業製品であり、その伝統を生かして作る「らっきょう酢」は1955年の発売以来長年愛されている商品。砂糖や塩を調合した合わせ酢で、これ1本で味が決まるため、らっきょうなどの野菜漬けはもちろん、煮物や炒め物にも活用できる万能酢です。

特設ページ：<https://www.otafuku.co.jp/product/sp/rakkyousu/>



左から、1.8L、1L、700ml 紙バック・チャック付パウチ、500ml

### プレゼントパブリシティなど、本件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 沖本・平井  
 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27  
 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp