

## お手軽メニューから専門的なメニューまで 2023年春夏業務用新商品発売のお知らせ

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 孝富)は、3月1日に業務用新商品「アジアネスニックのたれ500g口栓付」、「ケイジャンミックスのたれ500g口栓付」、リニューアル新商品「バーベキューソース500g口栓付」を発売いたします。

近年、クリスピーチキンやケイジャンチキンなど鶏肉に関する料理が人気です。当社でも、「チキン南蛮のたれ」や「ヤンニョムチキンのたれ」など鶏肉メニューに使用できる業務用商品を数多く取り揃えています。このたび、そのラインナップをさらに充実させ、香辛料のブレンドや製法にこだわった新たな商品を開発しました。外食・中食などで様々な用途に合わせてお使いいただける商品です。

### ◎アジアネスニックのたれ◎

民族料理を指すエスニック料理の中でも、複雑な味わいが特長のタイ料理など東南アジアメニューが再現できる汎用調味料です。焼いた鶏肉にかけて「タイ風BBQチキン(ガイヤーン)」、揚げた鶏肉にかけて「ガイトート」、様々な食材や調味料を加えれば、「トムヤムラーメン」や「ヤムウンセン」などの専門的なメニューにもお使いいただけます。

#### ■商品特長■

##### ①レモングラス・こぶみかんの葉の香り

香辛料のブレンド技術を活かし、エスニック特有の香りを再現

##### ②エスニック特有の味わい

魚醤とえび調味料で濃厚な味わい、ライム果汁でさわやかな酸味を付与

##### ③エスニック料理のベース調味料

食材や調味料の+αで様々なメニューへ展開可能



タイ風BBQチキン(ガイヤーン)

ガイトート

### ◎ケイジャンミックスのたれ◎

アメリカの郷土料理であるケイジャン料理にお使いいただける調味料です。香辛料とハーブの組み合わせにこだわり、香りがふんだんにひろがるよう開発しました。食材に絡める、炒める、かけるなど多様な使用用途で、スパイシーな料理が完成します。

#### ■商品特長■

##### ①こだわりの工場自家挽き黒胡椒を使用※一部

黒胡椒独特の風味が食材の味を引き立てる

##### ②複数の香辛料の組み合わせで豊かな香り

クミン・オレガノ・タイムなどでケイジャン料理独特の香りを再現

##### ③クセになるガーリック風味

ローストしたガーリックオイルなど3種のガーリックでうまみと香りを付与



ケイジャンチキン

ジャンバラヤ

## ◎バーベキューソース◎

既存商品(ヒッコリーバーベキューソース1kgポリ)の味わいをブラッシュアップし、保存に便利な容器にリニューアルしました。こだわりの製法でつくる「ユニオン特級ウスターソース」や、青唐辛子を新たに加えることで、うまみとあとから感じるピリッとした味わいになりました。鶏肉・豚肉などに漬け込む、上掛け用のソースにするなど、幅広い使い方ができる粘度に仕上げています。

### ■商品特長■

#### ①ユニオン特級ウスターソースを隠し味に使用

香辛料感・野菜のうまみアップで素材のおいしさを引き立てる

#### ②中食・テイクアウトを意識した粘度

上掛け使用で時間が経っても出来たて感が続く

#### ③バーベキューソース独特の香り

樹木から精製した原料を使用して燻製感を付与



グリルチキン



BBQチキン

## ◎商品情報◎

商品名	内容量	標準小売価格(税込)
アジアンエスニックのたれ500g口栓付	500g	648円
ケイジャンミックスのたれ500g口栓付		594円
バーベキューソース500g口栓付		540円

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

**本件について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 清水・鍵村  
〒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



**OTAFUKU**