



12月2日はデーツの日 Otafukuがデーツと出合って50年！

12月2日は、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)が制定したデーツの日です。

ヨーロッパの国々では、ドライフルーツのデーツを、ケーキやシュトレンなどクリスマスを祝うお菓子の材料や、ワインのおつまみなどさまざまに楽しまれ、ホリデーシーズンには欠かせないものになっています。

当社では、日本でもデーツを楽しむきっかけになればと、December(12月)のD(デー)と数字の2(ツー)の語呂合わせで12月2日を「デーツの日」として申請し、2020年4月に一般社団法人日本記念日協会に認定されました。



デーツとは

中近東・北アフリカなどの乾燥した熱帯地域が主な産地。近年はアメリカなどでも生産されている

干し柿や黒糖に似たコクのある甘みが味の特長

食物繊維が特に豊富で、カリウムやマグネシウムなどのミネラルも含んでいる

ムスリムの方は、ラマダン月の断食中、日没後ごとの食事の前に、まずデーツを食べる習慣がある



樹上で乾燥するため「世界最古のドライフルーツ」、また、旧約聖書に出てくるエデンの園の「生命の樹」のモデルとも言われている

カンヌ国際映画祭の最高賞・パルムドールは、日本語では「黄金の椰子」、つまりデーツを指している



世界で活躍する一流アスリートが、試合中の栄養補給に食べている



デーツを推す、その理由は

当社がデーツと出合ったのは1974年。ウスターソース発祥の地であるイギリス・ウスター市のソース製造工場を視察で訪れた際のことでした。そこで、原材料としてデーツを使用していることを教わり、帰国後にデーツの研究をはじめ、コク深い甘みがあるだけでなく、食物繊維やミネラルなどの栄養素が含まれていることを知りました。

一方、当時、第一次オイルショックによりさまざまな物が高騰を続けており、当社の商品の原材料も同様でした。そして、1975年、砂糖の代替としてお好みソースにデーツを使いはじめます。

「自然の美味しさと安全・安心を追求する」という当社の企業理念にも通じ、その後、砂糖の価格が落ち着いてからも、欠かせない原材料としてデーツを使い続けています。

約20年前には、「このまま原材料としてだけ使用するのはもったいない」「もっと多くの方にデーツをおすすめしたい」と、当社のショールームや通信販売で直接「デーツの実」の販売をはじめました。そして、2019年3月からは、全国の小売店様でも販売していただいています。





買い置きできるフルーツ。特別な日も、毎日の食卓にも

デーツはドライフルーツとしてそのまま食べるのはもちろん、ひと手間加えれば、また別のおいしさを楽しめます。デーツはクリームチーズやナッツなどの相性も良く、ワインや紅茶のおともにおすすめです。



デーツポトはおつまみにぴったり！
(カマンベールチーズ+塩昆布+デーツ) ▶



商品ラインアップ



150g

マジョールデーツ



72g

12月2日はデーツの日、記念イベントいろいろ開催

オンライントーク

当社のオンラインコミュニティ「オタフクラブ」の部員と、オンラインでデーツ愛を語りあいます。デーツ担当社員は、「お好みソースとデーツが出合って50年」のストーリーを熱く語る予定です。(開催時間：14:00～15:00、参加者の募集は終了しています)



ぼくも
参加する
でーつ！

公式キャラクター デーツくん

デーツ料理教室

@オタフク東京本部ビル お好みスタジオ

開催時間：11:30～13:30

定員：24名(18歳以上)

メニュー：

- ・デーツのカラフルサラダ
- ・チコリのデーツおつまみ
- ・デーツ入りワインソースかけステーキ
- ・パリ風デーツおにぎり

東京



広島

広島お好み焼+デーツデザート教室

@Wood Egg お好み焼館 キッチンスタジオ

開催時間：11:30～13:30

定員：10名(小学1年生以上)

メニュー：

- ・広島お好み焼
- ・デーツを使用したデザート

*いずれの教室も事前のお申し込みが必要です

*参加費は、東京1,500円、広島1,100円です(税込み)

社員食堂「マルキ食堂」はデーツメニューウィーク

本社内にある社員食堂では、11月25日～12月6日、デーツを使用したさまざまなメニューが日替わりで提供されています。

デーツカルボナーラ(11/29)やデーツライス(12/3)などの食事系から、デーツスムージー(11/28)やデーツマフィン(12/6)などのドリンク・デザート系まで、「ランチタイムにデーツを楽しむ」2週間です。

11月26日はチキンギリルデーツマスタードソース
コクがありながら、スッキリとした甘さのおいしいソース、ギリルした鶏むね肉にマッチ！▶



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 鍵村

〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL:082-553-9961 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp