

オタフク初のフリーズドライ商品 「ポイツともんじゃ(えび・牛すじ)」新発売 キャベツと水を加えて焼くだけ。ワンパンで簡単調理

お好みフーズ株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 栄史）は、「ポイツともんじゃ(えび)」と「ポイツともんじゃ(牛すじ)」を3月3日に新発売します。当商品は Otafuku グループ初のフリーズドライ商品です。

当グループでは、おいしく、楽しい食のシーンに、お好み焼を中心とする「鉄板粉もの料理」を通じてお役に立ちたいと考え、企業活動を行っています。

「もんじゃ焼」は東京など関東エリアを中心に、幅広い世代に愛される鉄板粉もの料理の一つ。「ポイツともんじゃ」で、もんじゃ焼を全国どこでも食べていただけるだけでなく、調理や後片付けの時間を短縮することで「食べる時間」をより楽しんでいただきたいと思います。



商品名	ポイツともんじゃ(えび)	ポイツともんじゃ(牛すじ)
内容量	19g	22g
標準小売価格	378円(税込)	
商品サイズ	115×20×160(mm)	

商品特長

■ 幅広い年齢層に好まれる「甘うまい味」でアレンジも楽しめる

もんじゃ焼はさまざまな食材によるアレンジも楽しめるメニュー。その食材そのものの味を楽しめるように、「ポイツともんじゃ」は甘うまい味に仕上げました。肉、魚介、チーズなどを加えるアレンジレシピは当社ホームページに掲載しています。

■ キャベツと水を加えて焼くだけ、ツーステップの簡単調理

- 弱めの中火で熱したフライパン（24 cm以上）またはホットプレートに、サラダ油（小さじ 1/2）、粗めのみじん切りにしたキャベツ（130g 程度）、「ポイツともんじゃ」を入れ、「ポイツともんじゃ」の上にかかるように水（160ml）を注ぐ。
- 溶け残りがないように全体をしっかりと混ぜ、生地にとろみが出てきたら薄く広げて 8 分程度焼く。



■ カットキャベツやフライパンで手間いらず、タイパも抜群

生地をつくる必要がなく、カットキャベツを使用すればキャベツを切る手間もかかりません。フライパン一つで調理できますので片付けも簡単。時間短縮調理で、食べる時間を楽しんでいただくことができます。

商品名の由来

家庭用もんじゃ焼商品はセット品や粉単体が中心のため、当商品名は新しさを感じられるようにすること、そして準備と片付けの手間が少ないという魅力を一言でイメージできる表現として「ポイツ」とつけ、「ポイツともんじゃ」と命名しました。

もんじゃ焼はお好み焼のご親戚？

「もんじゃ焼」は、江戸時代に子どものおやつとして楽しまれていた「文字焼」がルーツといわれています。文字焼は、薄く溶いた生地には砂糖や蜜を入れて焼いた甘い薄焼きクッキーのようなもので、鉄板の上で文字や絵を描いたことからこの名がつけられたそうです。

この「文字焼」は明治時代になると屋台タイプと駄菓子屋タイプへ分かれています。やがて前者は「お好み焼」、後者は「もんじゃ焼」に変化しました。もんじゃ焼とお好み焼は同じルーツをもつ粉もの料理の仲間なのです。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者倶楽部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 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