

デーツを食べたことのない方も、気軽にトライ！ 「デーツシロップ」新発売

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、2025年春夏新商品として「デーツシロップ」を3月3日に発売します。

デーツは当社の看板商品である「オタフクお好みソース」の原材料の一つです。食物繊維が豊富でコクと甘みを付与できるデーツを50年使用し続けてきました。そして、改めてデーツのおいしさ・食べる楽しさをお届けしたいと「デーツシロップ」を開発しました。

砂糖などは使用せず、デーツの加熱加工のみのシンプルな製造方法で、デーツ本来の甘さを活かした味わいです。はちみつとメープルシロップの中間にあたるほどよい“とろみ”は、ホットケーキなどのトッピングのほか、砂糖の代わりとしても様々な料理にお使いいただけます。



商品名	デーツシロップ
内容量	65g (13g×5個)
標準小売価格	356円 (税込)
商品サイズ (1袋当たり)	140×20×160 (mm)

商品特長

■100%濃縮デーツ果汁

シロップならではのフルーティーな酸味とデーツ由来の軽い甘さが特長です

■試しやすいポーション容器

使い切りサイズで、デーツを初めて食べる方にもおすすめです

■“ちょい足し”で贅沢なひと時を

ホットケーキやヨーグルトに、お手軽に自然な甘さをプラス

デーツとは？

中近東諸国や米国を原産地とするなつめやしの実で、太陽の光を浴びて樹上で完熟したまま自然乾燥し、ドライフルーツになります。

干し柿や黒糖に似たコクのある甘みと、食物繊維やカリウムなどが豊富に含まれることから、スーパーフードとも呼ばれ、スイーツ代わりに楽しめる人気の果実です。

当社では、そんなデーツをぜひ日常にも取り入れていただきたいと「デーツなつめやしの実」を2020年に発売。近年は国内でのデーツの認知度も向上してきました。「デーツは知っているけど、食べたことない」という方に、気軽にお試しくださいと生まれたのが「デーツシロップ」です。



医師の友利新さんを迎え、デーツシロップをもっと楽しむイベントを開催

医師としての視点から、美容や健康に関する情報発信を行う友利 新さんをゲストに迎え、デーツについて学び、デーツシロップのおいしい・楽しい使い方をご紹介します。

- 日時：2025年3月3日（月）14:30～16:30
 - 場所：Nadia キッチンスタジオ（東京都港区高輪 2-16-4 STOCKビル 2F）
 - ゲスト：友利 新さん
 - 内容：
 - ・新商品「デーツシロップ」の紹介・アレンジレシピの試食、友利 新さんトークショー、
 - ・（参加者による）デーツシロップを使用したお好みソース手作り体験、試食
- ※参加者の募集はすでに終了しています



友利 新さん

イベント当日はマスコミの取材を受け付けております（事前予約制/ご試食・友利さんへのインタビュー可）

取材を希望される方は、**2月27日（木）17:00まで**にオタフクソース広報部までメール or お電話にてご連絡ください。

※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 清水

〒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