



- 01 一般財団法人 お好み焼アカデミー発
G7各国をイメージした
お好み焼
- 05 日本の美味しさを世界に発信
インバウンドメニュー
- 07 広島市が誇る食材
地元密着メニュー
- 11 ひと工夫で視覚に訴える！
SNSメニュー
- 13 スキマ時間を有効活用
人手不足メニュー
- 15 食材を無駄なく使えるレシピのご提案
SDGsメニュー

- 17 需要が増加傾向
テイクアウトメニュー
- 19 たこ焼への想い・こだわり
たこ焼メニュー
- 21 お好みソースの秘密
デーツメニュー
- 23 最優秀賞ほどのメニューに！？
アイディアメニュー
コンテスト

掲載レシピ
(P1~22)を
デジタル閲覧できます



- 材料(1人前)
- | | | | |
|----------|------|---------|------|
| A お好みソース | 40g | もやし | 20g |
| B 汎用だし | 5g | パンズ | 1個 |
| C オコミックス | 8g | 麺 | 0.2玉 |
| D 天かす天華 | 5g | 卵 | 1個 |
| E 削り粉 | 1g | チェダーチーズ | 2枚 |
| F 細末昆布粉 | 0.5g | ピクルス | 5g |
| G 青のり粉 | 0.1g | マスタード | 3g |
| 豚バラ肉 | 25g | オリーブオイル | 5g |
| キャベツ | 40g | 水 | 12cc |



- 1 中温部(200℃)にオリーブオイルをひきパンズをカリッと焼きます。低温部(180℃)に麺を出し、汎用だしでほぐします。
- 2 低温部(180℃)にパンズサイズの生地をひき、麺・キャベツ・天かす天華・もやし・削り粉・細末昆布粉・豚バラ肉をのせ、つなぎの生地をかけます。
- 3 高温部(230℃)に移動させてひっくり返します。豚バラ肉が焼けたら中温部(200℃)に移動させます。卵を広げてお好み焼を上のにせします。
- 4 ひっくり返し、お好みソース30g・青のり粉をかけます。
- 5 下のパンズにお好みソース10g、マスタードを塗り、スライスしたピクルスをのせ、チェダーチーズ、お好み焼、チェダーチーズ、パンズの順に重ねます。
- 6 ピックを刺して、ハンバーガー用の包みに入れて完成です。

広島が誇る“美味しいもの”を世界に発信！

G7各国をイメージした お好み焼

想い

広島が誇る
美味しいもので
「おもてなし」
をしたい！



広島の
食文化を知って
いただきたい！



帰国後も
楽しんで
もらいたい！



G7
広島サミットを
盛り上げたい！

開発に
あたり

- お好み焼と世界各国の食文化の新結合を目指しました！
- お好み焼店様・ほかの飲食店様でも提供可能なレシピを目指しました！



フィッシュ&チップス ~イギリス~

- 材料(1人前)
- | | | | |
|----------|------|---------|------|
| A お好みソース | 50g | ポテトフライ | 50g |
| B 汎用だし | 20g | もやし | 20g |
| C オコミックス | 16g | 青ねぎ | 5g |
| D 天かす天華 | 10g | 麺 | 0.5玉 |
| E 削り粉 | 2g | 卵 | 1個 |
| F 細末昆布粉 | 1g | オリーブオイル | 10g |
| フィッシュフライ | 60g | 水 | 24cc |
| 豚バラ肉 | 25g | 塩胡椒 | 適量 |
| キャベツ | 100g | パセリ | 0.5g |



- 1 低温部(180℃)に生地をひいてキャベツ、天かす天華、青ねぎ、もやし、削り粉・細末昆布粉、豚バラ肉を順に重ね、つなぎの生地をかけます。
- 2 高温部(230℃)に移動させてひっくり返します。横に麺を出します。
- 3 中温部(200℃)にオリーブオイルをひき、フィッシュフライとポテトフライをおきます。塩胡椒をふります。
- 4 豚バラ肉が焼けたら中温部(200℃)に移動させます。麺に汎用だしをかけて広げ、お好み焼をのせて軽く押さえます。
- 5 卵でとじてひっくり返します。
- 6 お好みソースを塗り、③のせてパセリをふりかけて完成です。



材料(1人前)

- A お好みソース..... 50g ザワークラウト(中入れ).....25g
- B オコミックス..... 16g ブラックオリーブ(刻み).....5g
- C 天かす天華..... 5g ザワークラウト(上のせ).....5g
- ソーセージ(1/2カット).....50g マスタード..... 5g
- キャベツ..... 50g パセリ..... 1g
- 卵..... 1個 水..... 24cc
- ポテトサラダ.....100g サラダ油..... 10g

使用するオタフク商品



ソーセージ、ポテト&ザワークラウト ~ドイツ~



- 1 中温部(200℃)に油をひき、ポテトサラダを直径16cm程度に広げて焼きます。ソーセージを両面焼きます。
- 2 低温部(180℃)に生地をひいてキャベツのせ、その上に天かす天華、ザワークラウト、ブラックオリーブをおきます。
- 3 ①のソーセージの上にひっくり返します。ポテトサラダはひっくり返しておきます。
- 4 野菜に火が通ったら、お好み焼をポテトサラダの上に重ねて押さえます。
- 5 卵でとじてひっくり返します。
- 6 お好みソースを塗りマスタードをかけ、ザワークラウト、パセリをふりかけて完成です。

材料(1人前)

- A オコミックス(生地用)..... 16g 輪切り唐辛子..... 0.2g
- B 天かす天華..... 10g ホワイト・ブラックペッパー.....各0.2g
- C ガーリックチップ..... 3g オリーブオイル..... 20g
- ベーコン..... 30g 水(生地用)..... 24cc
- キャベツ(千切り).....100g D 塩だれ..... 15g
- もやし..... 20g E オコミックス(ソース用).....12g
- 青ねぎ..... 5g ★牛乳(ソース用).....120cc
- パスタ(2mm・ゆでる前)..... 50g 水(ソース用).....18cc
- 粉チーズ..... 10g 無塩バター..... 10g
- パセリ..... 1g 卵黄..... 1個

使用するオタフク商品



カルボナーラ ~イタリア~



- 1 パスタは事前に商品明記の時間でゆでておき、オリーブオイルを絡めておきます。
- 2 低温部(180℃)に生地をひいてキャベツ、天かす天華、青ねぎ、もやし、ホワイトペッパー、ベーコン3枚をのせて、つなぎの生地をかけます。
- 3 高温部(230℃)にひっくり返し、ベーコンに火が通ってきたら中温部(200℃)に移動し、キャベツを蒸らしていきます。
- 4 パスタを中温部(200℃)に出し、ガーリックチップと唐辛子を混ぜ、円形にしオリーブオイルをかけます。その上に③をのせて押さえます。
- 5 ★を10分程度低温部(180℃)でとろみが付くまで加熱します。お好み焼にける直前に卵黄と無塩バターを加え、混ぜ合わせます。
- 6 ④をひっくり返し、⑤をかけます。最後にブラックペッパー、粉チーズ、パセリをふりかけて完成です。

ガレット ~フランス~



材料(1人前)

- A お好みソース..... 15g イタリアンパセリ..... 1g
- B オコミックス..... 8g そば粉..... 30g
- C 天かす天華..... 5g 水..... 82cc
- 卵..... 1個 シュレッドチーズ..... 20g
- キャベツ..... 40g ブラックペッパー..... 0.1g
- もやし..... 20g
- ベーコン(1枚を半分にかつ)..... 20g

使用するオタフク商品



- 1 オコミックスと水とそば粉を混ぜ合わせて生地を作ります。
- 2 中温部(200℃)のところで生地を約20cmに広げ、キャベツ、天かす天華、もやし、ベーコンの順で重ね、つなぎの生地をかけてひっくり返します。
- 3 卵を蓋をして焼き、目玉焼きを作ります。
- 4 ②に火が通ったらひっくり返して、お好みソースを塗り、上にシュレッドチーズ、目玉焼きをのせて四角折りをたみます。
- 5 上にブラックペッパーをふってイタリアンパセリを添えれば完成です。

アップル&メープルシロップ ~カナダ~



材料(1人前)

- A お好みソース..... 10g 無塩バター..... 5g
- B オコミックス..... 40g クリームチーズ(混ぜ込み用)..... 30g
- 水..... 60cc クリームチーズ(トッピング用)..... 10g
- ベーコン..... 10g メープルシロップ..... 40g
- りんご..... 0.5個 サラダ油..... 3g
- 牛乳..... 60cc セルフィーユ..... 1g

使用するオタフク商品



- 1 中温部(200℃)に牛乳で溶いた生地を直径約15cmになるようにひき、3mmにスライスしたりんご・つなぎの生地・無塩バターをのせます。
- 2 中温部(200℃)にサラダ油をひき、ベーコンを焼いておきます。
- 3 生地が焼けたら、中温部(200℃)にひっくり返して、りんごに火を通します。
- 4 もう一枚生地をひき、クリームチーズを30gのせます。その上に③をのせます。
- 5 お皿に移し、スプーンでお好みソースを薄く塗り広げます。メープルシロップをかけ、ベーコン、クリームチーズ10g、セルフィーユをのせて完成です。

世界に広がる日本の“美味しさ”を発信！

インバウンド 鉄板メニュー

「日本」をイメージできるメニューのご提案！

海を渡った日本の言葉がたくさんあります。
「日本の食文化」+「海外で通じる日本のメニュー」
を新結合して訪日客をおもてなし！

枝豆は
Edamame



すき焼は
Sukiyaki



天ぷらは
Tempura



寿司は
Sushi



餃子は
Gyoza



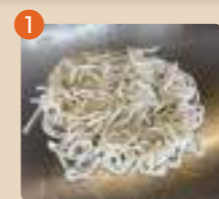
Sukiyaki Udon



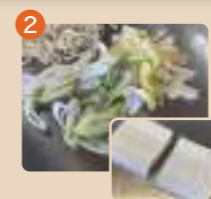
材料(1人前)

井物のだし	40g	木綿豆腐	50g
牛こま切れ肉	50g	温泉卵	1個
白菜	50g	水(うどんほぐし用)	20cc
白ねぎ	25g		
青ねぎ	5g		
うどん	200g		

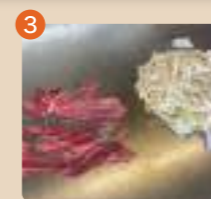
使用するオタフク商品



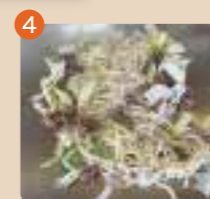
1 高温部(230℃)にうどんをのせ、水でほぐします。



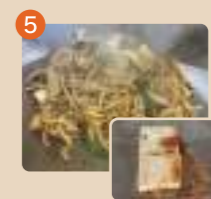
2 うどんの横で白ねぎ、白菜を鉄板で炒めます。木綿豆腐も鉄板で焼き、焼目が付いたらひっくり返します。



3 野菜に火が通ったらうどんと炒め合わせ、横で牛こま切れ肉を焼きます。



4 牛こま切れ肉、うどん、野菜を炒め合わせます。



5 井物だし(35g)をかけ、軽く炒め、残りの井物だし(5g)を木綿豆腐に絡めます。



6 ⑤をお皿に盛り、青ねぎ、温泉卵をトッピングして完成です。

Hot Edamame

材料(1人前)

A 汁なし担々麺のたれ	10g
B ガーリックチップ	適量
枝豆	100g
糸唐辛子	適量

使用するオタフク商品



1 冷凍枝豆の場合は解凍、生の場合はゆでておきます。中温部(200℃)で枝豆を炒めます。



2 枝豆をボールに移し、汁なし担々麺のたれを入れて混ぜ合わせます。



3 お皿に盛り、ガーリックチップ、糸唐辛子をトッピングして完成です。

広島市が誇る 地元密着の食材

広島湾 七大海の幸

広島湾を代表する魚介類7種を
広島市、市場、漁協が協働し
魅力ある食材として発信。

オニオコゼ

【旬の時期】春・冬

上品な白身で、
フグに負けない美味しさです。
広島を代表する新たな名物として
ブランド化も進められています。



カキ

【旬の時期】冬

餌となるプランクトンを
たくさん食べ、
身がプリッとして
味が濃厚です。



メバシリ

【旬の時期】春

カキに付着する
餌生物を食べており、
脂がのり、
非常に美味しいと評判です。



アサリ

【旬の時期】春・秋

餌が豊富な広島湾で育った
アサリは、身入りが良く
味が濃厚です。

ほうれんそう

【旬の時期】通年

寒くなるにつれて甘味が
ぐっと増した味わいとなります。
広島市内では多彩な品種が栽培されています。



サラダみずな

【旬の時期】通年

鮮やかな緑色とシャキシャキ
とした食感を楽しめます。



アナゴ

【旬の時期】夏・秋・冬
広島湾の豊富な
プランクトンを食べた
アナゴは脂が
のっています。

コイワシ

【旬の時期】夏

「7回洗えばタイの味」
ともいわれ、
古くから広島で親しまれてきた
広島を代表する魚の1つです。



広島菜

【旬の時期】通年

広島の伝統野菜の
一つである広島菜。
繊維が少なく、柔らかで、
口にほのかに広がる香りと
ピリッとした風味が特徴です。



こまつな

【旬の時期】通年

カルシウムや鉄分が豊富です。
市内産野菜のうち生産量が
最も多く、市場での市内産シェアは
ダントツの62%です。

しゅんぎく

【旬の時期】秋・冬

葉が丸くて大きく、柔らかく香りが良いのが
特徴です。えぐみが少なく、生のままサラダ
としても食べられます。



パセリ

【旬の時期】通年

広島の伝統野菜の
一つである祇園パセリ。
柔らかく香りが良いのが特徴です。



青ねぎ

【旬の時期】通年

味が濃く、香りが強いので、
薬味にぴったりです。
火を通すと甘みが増します。



クロダイ

【旬の時期】冬

カキに付着する豊富な
餌生物を食べた冬場のクロダイは、
ぷりぷりの身に脂がのり絶品です。

広島近郊 7大葉物野菜

広島市の都市近郊農業の
利点を生かして生産される代表的な
7種類の野菜を積極的に発信。

カキコマ 〜ぼん酢風味ソース添え〜



- 材料(1人前)
- ① ぼん酢風味たこ焼ソース……………20g
 - 広島産牡蠣……………4個
 - 広島産小松菜(5cm幅)……………50g
 - 生クリーム……………20cc
 - サラダ油……………20g
 - 糸唐辛子……………適量

使用するオタフク商品



- ぼん酢風味たこ焼ソースと生クリームを混ぜ合わせ、ソースを作ります。
- 中温部(200℃)にサラダ油をひき、牡蠣の両面をこんがり焼きます。
- 中温部(200℃)で、5cm幅にカットした小松菜をしんなりするまで炒めます。
- 牡蠣と小松菜に火が通ったらお皿に盛り付け、①を小皿に入れて、添えたら完成です。

こまつナ



- 材料(1人前)
- ① 九州ゆず胡椒だれ……………20g
 - 小松菜……………100g
 - ツナ……………10g
 - 塩昆布……………5g
 - 白ごま……………適量

使用するオタフク商品



- 小松菜を一口大にカットします。中温部(200℃)で、小松菜に水をさし、蓋をして20秒蒸します。
- 九州ゆず胡椒だれをかけて10秒程度混ぜ合わせた後、お皿に盛り付けます。
- しっかりオイルをきったツナ、塩昆布をトッピングします。
- 白ごまをかけて完成です。

- 材料(1人前)
- ① 南蛮漬の酢……………50ml
 - コイワシの唐揚げ(冷凍)……………30g
 - イカ……………30g
 - エビ……………30g
 - にんじん(千切り)……………25g
 - 玉ねぎ(千切り)……………15g
 - サラダ油……………35g
 - 片栗粉……………適量

使用するオタフク商品



コイワシの揚げ焼南蛮漬



- にんじん、玉ねぎを南蛮漬の酢に漬けます。
- イカ、エビに片栗粉をまぶし、サラダ油をひいた高温部(230℃)で揚げ焼きにします。コイワシの唐揚げ(冷凍)はそのまま揚げ焼きにします。
- ①に②を入れ、30分程度漬けこみます。
- お皿に盛り付けて完成です。

- 材料(1人前)
- ① 塩だれ……………30g
 - ② お好みマヨネーズ……………20g
 - ちりめん……………10g
 - 広島菜漬(5mm幅)……………20g
 - がんす(1cm角)……………40g
 - ごはん……………200g
 - ごま油……………適量

使用するオタフク商品



- 広島菜漬は水洗いしてから絞り、水気をきります。広島菜漬、がんすをカットします。
- ごはんとお好みマヨネーズを混ぜ合わせます。
- 中温部(200℃)にごま油をひき、広島菜漬を炒めます。
- ごはんを加え、広島菜漬と炒めます。
- がんす、ちりめん、塩だれを加えて炒めます。
- お皿に盛り付けて完成です。

広島焼飯



ひと工夫で視覚に訴える!

SNSメニュー

アレンジメニュー + トレンド

売上アップに期待!!

料理の魅力を引き出す3つのポイント

【遠望で撮影しましょう】

スマホのカメラは広角レンズと言って、そのまま撮ると被写体が歪むようになっています。また、周囲に余計な情報が写り込むことで主役が目立たないことも。スマホは、2本の指で画面を触って指を広げると、望遠レンズで撮影できます。料理写真は、被写体から少しカメラを離して望遠で撮るように心がけましょう。

【カメラ位置は斜め45°で!】

まず「美味しそうに見せるカメラ位置」斜め45°をキープするようにしましょう。お皿の中を見せる場合はカメラ位置を上げ、料理の厚みを強調する場合は下げて微調整しましょう。

被写体



【SNS用の写真はアップで!】

スマホは画面が小さいため、料理写真を撮影するときには、オシャレな構図より「気付かれること」優先で撮るように心がけましょう。



香ばしポテサラ



- 材料(2人前)
- A お好みソース 適量
 - B お好みマヨネーズ 適量
 - C 天かす天華 15g
 - D 青のり粉 適量
 - ポテトサラダ 150g
 - 豚バラ肉 30g

使用するオタフク商品

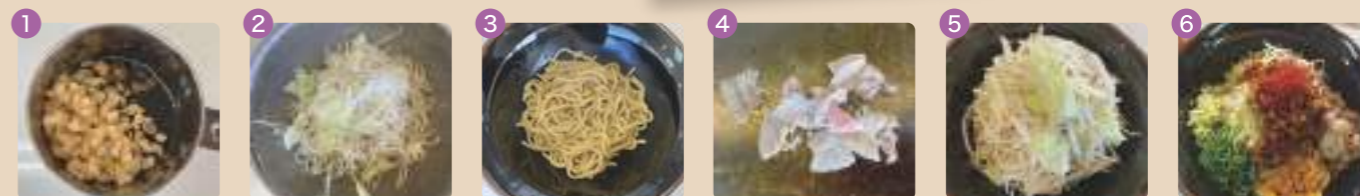


- 高温部(230℃)で豚バラ肉を焼きます。
- 豚バラ肉の上に天かす天華をのせます。
- 天かす天華の上にポテトサラダをおき、3分焼きます。
- ひっくり返します。
- お皿に盛り付け、お好みソース、お好みマヨネーズを横に添え、青のり粉をふりかけて完成です。

ニンクマシマシませ焼そば

- 材料(1人前)
- A 焼うどんのたれ(生醤油風) 50g
 - B 九州焼ラーメンのたれ 30g
 - C 天かす天華 10g
 - D ガーリックチップ 10g
 - E ラード 10g
 - キャベツ(角切り) 30g
 - 青ねぎ 10g
 - にんにく(みじん切り) 1片
 - にんにくすりおろし 0.5g
 - 糸唐辛子 適量
 - 中太麺 150g
 - 豚バラ肉 50g
 - もやし 200g

使用するオタフク商品



- 焼うどんのたれ(生醤油風)に、にんにくチューブ、天かす天華を入れて混ぜ合わせます。
- 沸騰したお湯で、もやし、キャベツを30秒程度ゆでて、水気をよくきっておきます。
- 中温部(200℃)で中太麺とラードを混ぜ合わせ、しっかりと炒めます。更に、九州焼ラーメンのたれを加えて軽く炒め、器に盛り付けます。
- 高温部(230℃)で豚バラ肉を焼き、一口大にカットします。
- ②を③の上に盛り付けます。
- ①のたれを上からまんべんなくかけ、焼いた豚バラ肉、にんにく、青ねぎ、ガーリックチップ、糸唐辛子をトッピングして完成です。

美味しいものを提供したいが…

人手不足

ちょっとしたスキマ時間を
有効活用できる
仕込みメニュー

漬け込みによる
味のしみこみでより美味しい!



スパイス香るジューシーチキン



材料(1人前)

A ケイジャンミックスのたれ	20g
B ガーリックチップ	5g
鶏もも肉	100g
レモン	20g

使用するオタフク商品



1 鶏もも肉を一口大にカットします。
 2 ①にケイジャンミックスのたれを入れ、混ぜ合わせます。
 3 1時間以上漬け込み、味を馴染ませます。
 4 低温部(180℃)で鶏もも肉を焼きます。
 5 お皿に盛り、ガーリックチップ、レモンを添えて完成です。

甘シャケ塩麴

材料(2人前)

A 甘酒塩麴	20g
生鮭	2切れ
ぶなしめじ	10g
青ねぎ	10g
レモン	20g

使用するオタフク商品



23年3月1日発売 業務用新商品

ケイジャンミックスのたれ

POINT

工場自家挽き黒胡椒を一部使用したスパイシーな味 × おつまみの一品に最適

トレンドデータ

ケイジャン料理はアメリカ南部の郷土料理で様々なスパイスを使用するのが特徴です。

SNSで伸長↑トレンドのタネ

ケイジャン料理 Twitter 325% ↑	ケイジャンチキン Twitter 1541% ↑	ジャンバラヤ Twitter 137% ↑
------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

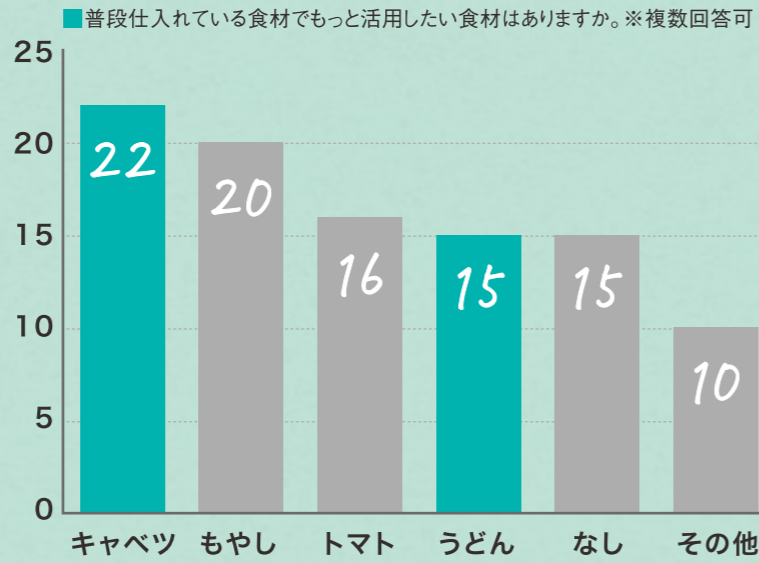
出典:「CCCマーケティング Market-Watchトレンド版」期間:21年9月~22年8月

食材を無駄なく使えるレシピのご提案！

SDGs

お好み焼店様にアンケートを実施

アンケート上位のキャベツとうどんを活用したメニューをご提案!!



材料(1人前)

- ① 塩だれ……………20g 青ねぎ……………5g
- ② お好みソース……………5g ごま油……………適量
- ③ オコミックス……………12g 水……………18cc
- ④ 天かす天華……………5g
- 豚バラ肉(1cm角)……………60g
- キャベツ(みじん切り)……………40g
- キャベツの芯(みじん切り)……………20g

使用するオタフク商品



- 豚バラ肉、キャベツの芯、キャベツ、天かす天華、青ねぎ、塩だれをボールに入れて混ぜ合わせます。
- 低温部(180℃)に生地をひき、薄く広げ、①を棒状にのせます。
- 生地の縁がめくれ始めたら、お好みソース、つなぎの生地をかけ、生地を丸めて、高温部(230℃)に移動させます。
- 水をさし、蓋をして3分蒸し焼きにします。ひっくり返して、もう一度3分蒸し焼きにします。
- 蒸しあがったら蓋を外し、ごま油で生地をカリッと焼きます。
- お皿に盛り付けたら完成です。

お好み餃子

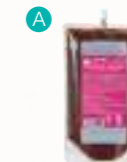
パッタイ風焼うどん



材料(1人前)

- ① アジアンエスニックのたれ……………50g 青ねぎ……………5g
- 豚バラ肉……………20g 糸唐辛子……………適量
- エビ……………3尾 水(うどんほぐし用)……………20cc
- キャベツ(角切り)……………20g サラダ油……………20g
- にんじん(短冊切り)……………10g
- うどん……………200g
- レモン……………20g

使用するオタフク商品



- 中温部(200℃)にサラダ油をひき、キャベツ、にんじん、豚バラ肉、エビを炒めます。
- 豚バラ肉に火が通ったら、横でうどんに火を通し、水でほぐします。
- ①と②を混ぜ合わせ、アジアンエスニックのたれをかけて軽く炒めます。
- ③をお皿に盛り、青ねぎ、糸唐辛子をのせ、レモンを添えたら完成です。

23年3月1日発売 業務用新商品



アジアンエスニックのたれ

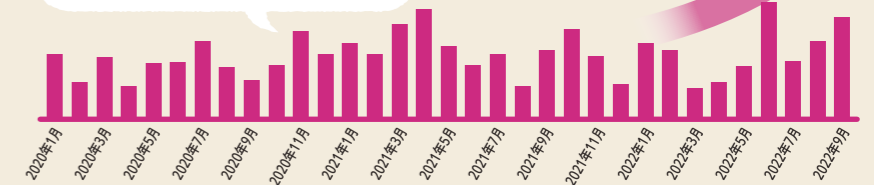
POINT

レモングラス、こぶみかんの葉の香りが特長 × 調味料や食材の+αで様々なエスニックメニューに

トレンドデータ

エスニック料理は伸長中!

外食グルメサイト口コミ数



出典:「CCCマーケティング Market-Watch」トレンド版」外食オーナー店より

需要が増加傾向!

テイクアウトメニュー

新型コロナウイルスが終息しても、テイクアウトの需要は続き、売上の柱の1つになることが期待されています。



時間をあいても美味しさ続く

濃いめの味付けでテイクアウトに最適。



パンだけ仕入れて簡単メニュー

豚肉・キャベツなど取り扱いのある食材ですぐに提供可能

食材ロスに繋がりにくく、SDGsを訴求



カレーポークサンド



材料(1人前)

- ① カレーグlustソースD 20g
- 豚バラ肉 100g
- 食パン 6枚切り 2枚
- シュレッドチーズ 30g

使用するオタフク商品



それぞれの食パンの片面にカレーグlustソースDを10gずつ塗ります。中温部(200℃)でソースの塗っていない片面のみ焼き色が付くまで軽く焼きます。

豚バラ肉を焼き、一口大にカットします。

豚バラ肉の上にシュレッドチーズをのせます。蓋をしてシュレッドチーズを溶かします。

片方の食パンの上に③をのせ、もう一方の食パンで挟みます。

容器に入れて盛り付けたら完成です。

材料(1人前)

- ① 焼そばソース 30g
- ② お好みマヨネーズ 10g
- ③ 天かす天華 5g
- 豚バラ肉 20g
- キャベツ 40g
- 食パン 6枚切り 2枚
- 麺 1/2玉
- 卵 1個

使用するオタフク商品



それぞれの食パンの片面だけに、お好みマヨネーズを塗ります。

スクランブルエッグを作ります。

豚バラ肉、天かす天華、麺に焼そばソースをかけ炒め、焼そばを作ります。

①の1枚に焼そば、スクランブルエッグ、キャベツの順にのせ、もう1枚のパンを重ねてしっかり押さえます。

半分にカットしたら完成です。

焼そばサンド



ニュースタイル! 新たなご提案!

たこ焼へのオタフクの想い・こだわり 一粒の美味しいたこ焼

五つのこだわり

一、「調理する環境」

火加減・焼き時間を追求することで美味しいたこ焼の作り方を目指します。

二、「粉」

「粉の配合」「だし」にこだわります。

三、「蛸」

蛸が持つ魅力(味・柔らかさ・ジューシー感)を最大限味わって頂くことを目指します。

四、「焼き方」

お客様が目指されるたこ焼の様々な特徴に合わせた焼き方を追求、ご提案させていただきます。

五、「ソースとの味のバランス」

様々なたこ焼に合わせた相性の良いソースをご提案させていただきます。



一粒の美味しいたこ焼

材料(240個)

- A たこ焼ソースあっさり味……700g 青ねぎ……80g
- B 和風ミックス……1,200g(1袋) 紅しょうが……80g
- C 天かす天華……150g 卵……10個
- D 青のり粉……適量 水……4,500cc
- 切りたこ……240個

※和風ミックス1,200gで約240個分のたこ焼が作れます。

使用するオタフク商品



1 銅板に油をひき、生地を7~8分目まで入れてから、火をつけます(中火)。生地が固まってくるので素早くたこを入れます。

2 天かす天華・青ねぎ・紅しょうがを必要な分だけ取り、容器の中で混ぜ合わせて全体に散らします。再び生地をうすら銅板を覆う程度まで入れます。千枚通しで銅板のまわりと縦に切れ目を入れます。

3 横に切れ目を入れ、一つ一つしっかりとひっくり返します。回せなかったたこ焼は次のタイミングで返します。

4 千枚通しでたこ焼を刺して持ち上げ、つなぎ目を下へ落とし、丸い形を成型していきます。

5 たこ焼がふくれて全体が香ばしくつね色になるまで、ひたすら炒る作業を繰り返します。焦げないように素早く炒るのがポイントです。

6 たこ焼ソースあっさり味を塗り、青のり粉をふりかけて完成です。

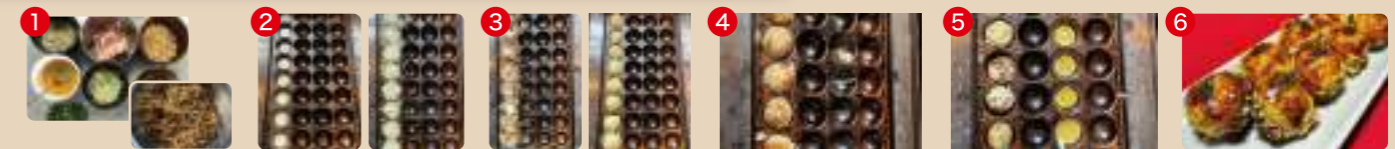
一粒のポキひろ



材料(1人前 8個)

- A お好みソース……40g キャベツ(みじん切り)……40g
- B 焼そばソース……20g もやし……5g
- C オコミックス……40g 青ねぎ……5g
- D 天かす天華……5g 麺……1/2玉
- E 削り粉……適量 卵……1個
- F 細末昆布粉……適量 水……60cc
- G 青のり粉……適量
- 豚バラ肉……30g

使用するオタフク商品



1 キャベツ、もやし、焼そばソースで味付けした麺を細かく刻みます。

2 ※火はまだつけません。銅板に油をひき、生地を小さじ1杯入れます。キャベツをしきつめ、天かす天華、青ねぎ、もやしの順に入れ、削り粉と細末昆布粉をふりかけます。

3 焼そばをひとつまみ入れ、豚バラ肉をのせます。上から生地を小さじ2杯かけた後、火をつけます(強火)。生地が固まったらひっくり返します。

4 丸く成型していきます。全体に焼き色がつくまでしっかり焼いた後、中火にします。

5 1列空けて隣の列を油でコーティングした後に、溶き卵を小さじ1杯入れます。成型したたこ焼と素早くくっつけます。

6 お皿に盛り付け、お好みソースを塗り、青のり粉をふりかけて完成です。

一粒の豚玉

材料(1人前 8個)

- A お好みソース……20g
- B ウスターソース……3g
- C ケチャップソース……3g
- D お好みマヨネーズ(生地用)……20g
- E お好みマヨネーズ(上かけ用)……10g
- F 和風ミックス……35g
- G 天かす天華……10g
- H 青のり粉……適量
- I 特選かつおぶし……適量
- 豚バラ肉(1cm角)……16g
- キャベツ(みじん切り)……150g
- 青ねぎ……5g
- 紅しょうが(みじん切り)……2g
- 卵……2個

使用するオタフク商品



1 豚バラ肉は炒めておきます。お好みマヨネーズ、天かす天華、和風ミックス、卵、キャベツ、紅しょうが、青ねぎをボウルに入れ混ぜ合わせます。

2 銅板に油をひき、火をつけます(中火)。ディッシャー1杯分の生地を入れ、豚バラ肉を入れます。更にディッシャー半分の生地をのせ3分焼きます。

3 3分後、天かす天華をのせてひっくり返し再び3分焼きます。

4 3分後、もう一度ひっくり返し3分焼きます。

5 お皿に盛り付け、ソース(お好みソース、ウスターソース、ケチャップソースをブレンド)、お好みマヨネーズを塗り、青のり粉、かつおぶしをふりかけて完成です。

お好みソースのkok深い甘味の秘密!

デーツ



日本ではプルーンやレーズンが多く流通するが、世界の製造量でみると、
デーツはプルーンのなんと約6倍!!

デーツと真摯に向き合ってきたオタフクからのご提案

ダイスデーツ

【上品な味わい】

デーツそのもののkok深い上品な甘さ。砂糖不使用、保存料無添加。

【ハンドリングの良さ】

米粉(油脂不使用)でほぐれやすい。湯通しや水戻し等も不要。保存しやすいチャック付きパウチ。

【徹底した品質管理】

国内検品、国内充填。食物アレルギー特定及び準特定原材料の28品目を含まない。



鉄パンケーキ



材料(1人前)

- ① ダイスデーツ(トッピング用).....2g
- ② ダイスデーツ(混ぜ込み用).....15g
- ③ オコミックス.....30g
- 砂糖.....15g
- ★ミックスナッツ.....10g
- ココアパウダー.....1g
- 水.....45cc
- ミント.....1g
- アイスクリーム(バニラ).....30g
- 有塩バター.....5g

使用するオタフク商品

① ②



③



1



ミックスナッツを砕き、食べやすいサイズにします。

2



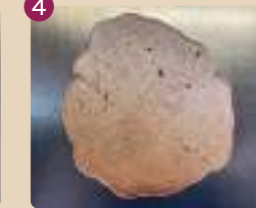
①とダイスデーツと★を混ぜ合わせ、生地を作ります。

3



低温部(180℃)に有塩バターをひき、②を落とします。表面にぶくぶく泡が出てきたら、ひっくり返します。

4



両面とも焼いたら、半分に折ります。

5



お皿に盛り付け、アイスクリームをのせ、トッピングにダイスデーツとミントをのせて完成です。

爽やかスムージー ~デーツ&レモン~

材料(1人前)

- ① ダイスデーツ.....40g
- 広島レモン(皮ごと).....10g
- 豆乳.....100cc
- ヨーグルト(プレーン).....100g
- 水.....50g
- ミント.....1g

使用するオタフク商品

①



1



ダイスデーツ、広島レモン、水、ヨーグルトをミキサーにかけます。

2



その後、豆乳を加えてなめらかになるまで再度ミキサーにかけます。

3



グラスに注いで完成です。