

オタフクソースから野菜（ベジ）色のソースが9月1日新登場！ お肉にかける、カラフルな黄・橙・緑の3種

9月3日には東京・木場で女性限定の新商品体験会を開催

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:佐々木直義)は、2016年9月1日(木)に新商品「お肉にベジ・アド」シリーズを発売します。これに合わせ、9月3日(土)に東京・木場で女性限定の同商品の調理・試食体験会を開催します。



同商品は、黄のソース、橙のソース、緑のソースの3種類をラインアップし、それぞれ5種類の野菜と、野菜に求める機能としてよく挙げられる「食物繊維」を配合。スパイスも効かせたお肉に合うソースは、焼いたお肉にかけるだけで、野菜の色を生かした鮮やかな一品が作れます。近年の時短・簡便ニーズの高まりの中、焼くだけなど簡単に調理できる「肉」は、2014年では1人1年当たりの供給量が、50年前と比べ約5倍に(※1)。一方で、「食事に野菜を取り入れたい」「手間をかけた食事を作りたい」「見た目も楽しめる食事に憧れる」という女性の声も多くあります(※2)。調理の仕上げにかけるだけの同商品は、使いやすいお肉メニューに、野菜と彩りをプラスした“こだわりの食事”が手軽にできるソースです。

当社では、この他にも野菜の甘酢漬けを「ベジ漬け」と名付けて提案するなど、健康的な食事に欠かせない野菜(ベジ)を中心に、健康な食生活に貢献するよう取り組んでまいります。

(※1)「食料需給表」国民1人・1年当たり供給純食料より(農林水産省)／(※2)30～40代有職女性対象グループインタビューより(2016年当社調べ)

【商品概要】 ※すべて内容量 20g×4袋入り。希望小売価格 260円(税抜)

◆お肉にベジ・アド 黄のソース 【5種の使用野菜:とうもろこし、にんじん、かぼちゃ、たまねぎ、セロリ】

醤油をアクセントに、とうもろこしのコクのあるやさしい甘さをひきだしたソース。鶏もも肉のソテーにオススメ。

◆お肉にベジ・アド 橙のソース 【5種の使用野菜:かぼちゃ、にんじん、トマト、たまねぎ、キャベツ】

ほのかにカレーが香るかぼちゃ味。パンプキンオレンジの色合い鮮やかなソース。ハンバーグにオススメ。

◆お肉にベジ・アド 緑のソース 【5種の使用野菜:えだまめ、じゃがいも、グリーンピース、たまねぎ、ブロッコリー】

醤油で味を調え、旨みたっぷりに仕上げたえだまめのまろやかな味わいのソース。ポークソテーにオススメ。

▽新商品の調理・試食体験会のご案内▽

女性限定で、同商品の体験会を開催します。当日は、料理研究家・青山金魚さんによる「お肉にベジ・アド」シリーズを使った料理と、カラフルな特長を生かしたおしゃれな盛り付け講座を実施。一般から応募いただいた女性の参加者の皆様にも、盛り付けや、でき上がった料理の撮影を体験いただきます。その他野菜を使ったメニューの試食なども行います。

開催日時:2016年9月3日(土)11:00～13:00 ※受付 10:40より

開催場所:オタフクソース株式会社 東京本部ビル
(東京都江東区木場5丁目6-11)

参加者:一般女性の方16名(予定※募集は終了)、料理研究家・青山金魚さん、
オタフクソース(株)商品開発担当者



会場では、通常お好み焼教室などを実施

【お問い合わせ】オタフクソース株式会社 広報担当 田淵・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7111 FAX082-277-7144