

いよいよソースの秘密に迫る!



ソースの
基本を知る



最後はたくさんのソースを試食

いただきます!



ここにも注目!

パッケージの遷り変わり!

1952年頃
新製品「お好み焼き用」
ソース発売

1957年頃
お客様の声から、家庭用も
瓶で販売を開始

1982年
品質を保ち使いやすく開発
した「フクボトル」発売

1983年
フクボトルも山形デザインに
現在、定着したデザイン



[会社情報] オタフクソース株式会社 お客様相談室

0120-31-0529

撮影／山口正人 取材・文／楠真里佳、田邊梨夏、玖島優希

Wood Egg お好み焼館でお勉強!



いたたきまーす!

私たちが
紹介します!



楠真里佳 田邊梨夏 玖島優希

ブロガーが行きました!

01

お好みソースのこだわりを知る

広島の象徴であるオタフクソース。誰から
も深く愛されているオタフクお好みソース
は一体どのように作られているのでしょうか?
工程やこだわりを探ってきました!



オタフクさんの工場に到着!



ライン工程を見学

よろしく
お願いします!



大きい!
美人広報さんと
ごあいさつ
ドキ
ドキ



ボトルは異物混入を防ぐために密閉した状態で届きます。また、蓋の内側についているアルミシールは約210°Cの熱で接着しています



メモ、メモ

お土産にできたて
ソースをいただきました



うれしー!

オタフクお好みソースには
こだわりがいっぱい!

「一滴一滴に性根を入れて」という社是(しゃぜ)のもと、こだわりたっぷりのお好みソースが作られています。「性根」とは、真心のようなもの。今回の見学を通して、お好みソースに込められた真心をたくさん知ることができました。例えば、お好みソースには保存料が使われていません。ソースの材料たちは100度以上で炊かれ、70度以上という高温を保ったまま容器に充填されます。その間、十分に殺菌されるため、保存料なしでも2年の賞味期限が保証されています。また、品質検査では、機械による検査だけでなく、人が味や香りなどを確かめるため、確かな品質で出荷されます。