

EU新法規 & マーケットセミナー

オタフクソース EUでの取組

2024年 11月 11日

オタフクソース 株式会社
パリ支店
朝倉圭輔





朝倉 圭輔

1982/11/11 42歳
広島県出身

2005年 オタフクソース株式会社 入社
東京支店にて営業担当

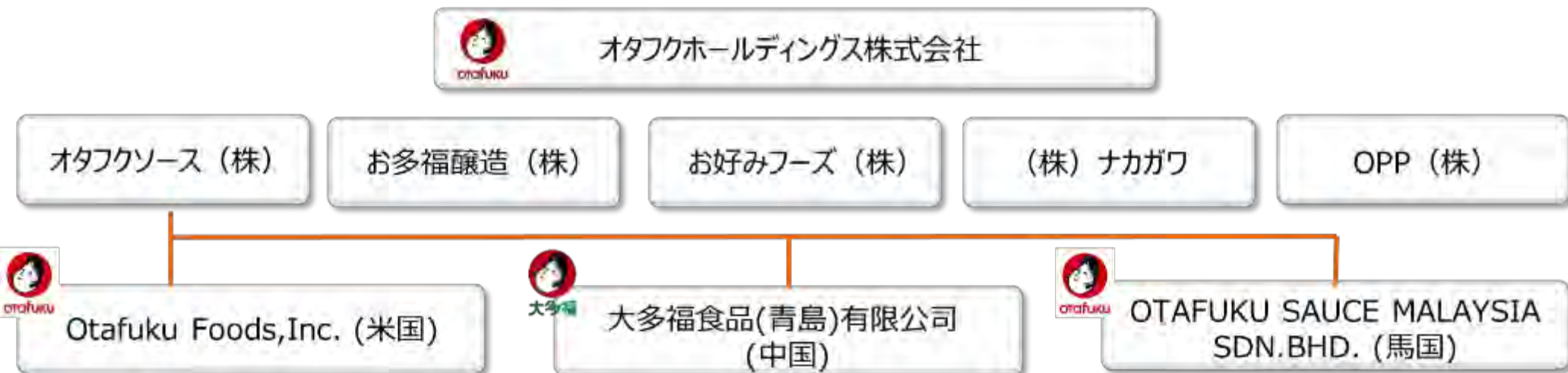
2013年 マーケティング部 商品企画課

2014年 米国法人Otafuku Foodsへ出向
Sales & Marketing Manager

2019年 海外営業部 営業課課長
アジア・オセアニア・EUを担当

2022年 海外営業部 欧州課課長

2024年6月 パリ支店 支店長



■ オタフクソース株式会社



本社工場



日光工場

代 表 者 : 代表取締役社長 佐々木 孝富
 住 所 : 広島市西区商工センター7-4-27
 資 本 金 : 1億円
 事 業 内 容 : ソース、酢、たれ、その他調味料の
 開発・製造・販売
 事 業 所 : 全国20ヶ所

Otafuku Foods



1998年1月設立

正社員数：24人
(うち出向者6人)

**液体調味料の製造及び
北米・中南米での販売**

大多福食品



2012年2月設立

正社員数：52人
(うち出向者4人)

**液体調味料の製造及び
中国での販売**

Otafuku Sauce Malaysia



2016年4月設立

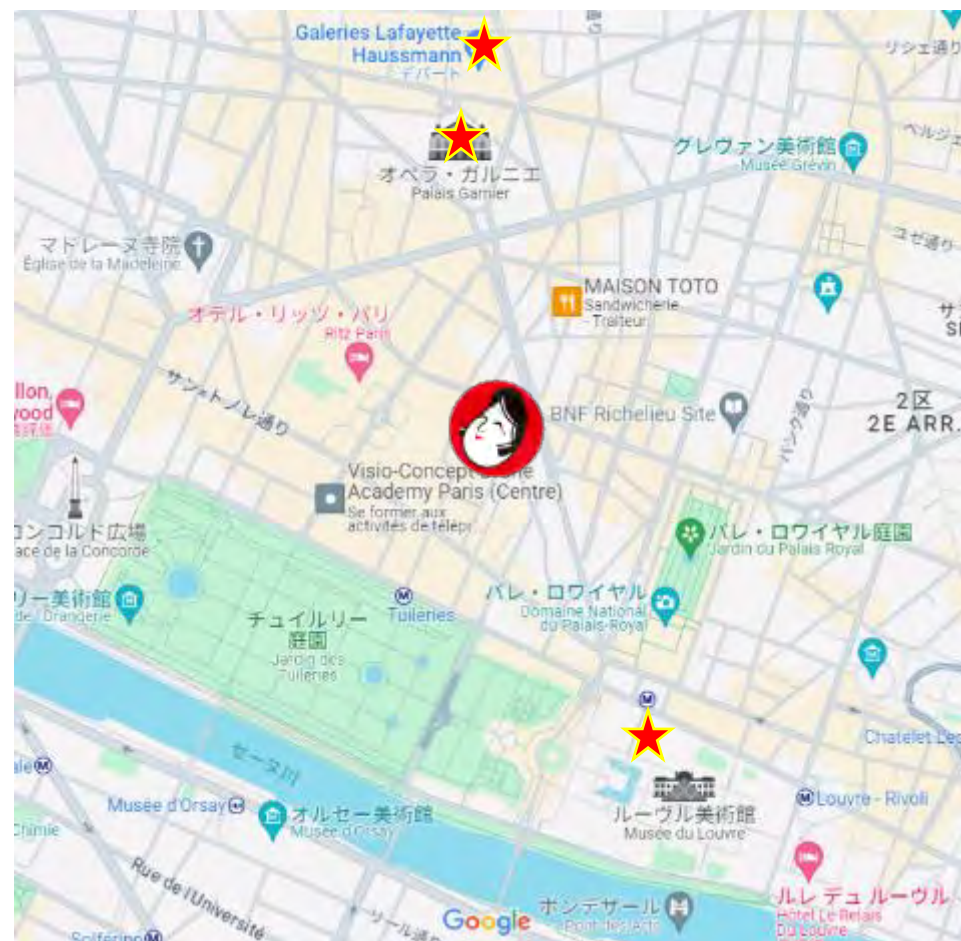
正社員数：27人
(うち出向者4人)

**ハラル調味料の製造及び
マレーシアでの販売**

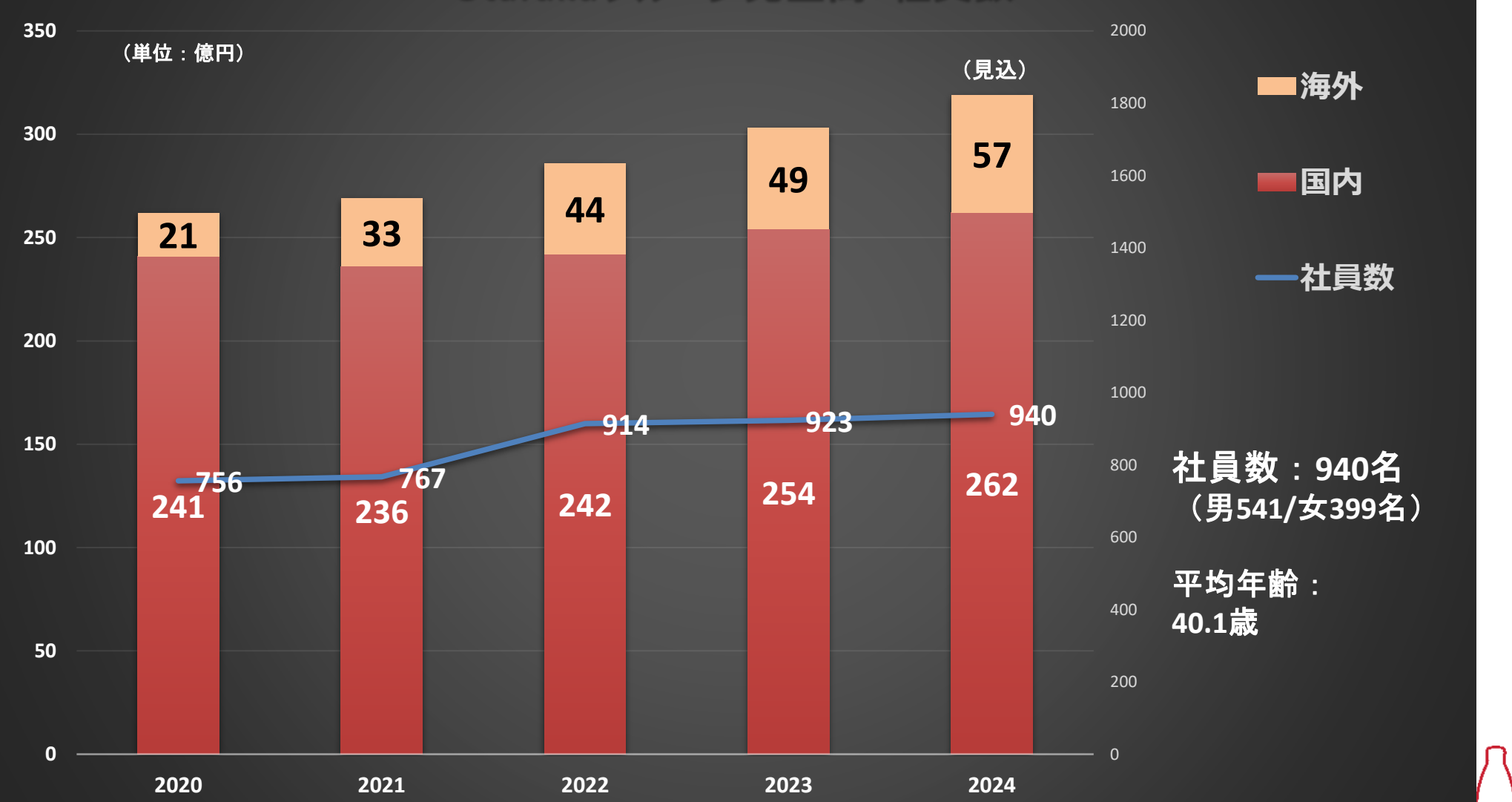
- ・1990年ごろ・・・ アメリカの卸業との関係づくり
- ・1997（平成 9 ）年 国際事業部開設
- ・1998（平成10）年 L.A.にOTAFUKU USA,Inc. 設立
- ・2000（平成12）年 Otafuku Foods,Inc. に社名変更
- ・2012（平成24）年 大多福食品（青島）有限公司 設立
- ・2013（平成25）年 青島工場、ロサンゼルス工場 竣工
- ・2016（平成28）年 OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD. 設立
マレーシア工場 竣工
- ・2018（平成30）年 台北支店開設 / 国際事業本部開設
- ・2024（令和6）年 パリ支店開設

パリ支店ご紹介

7 avenue de l'Opéra, Paris, 75001

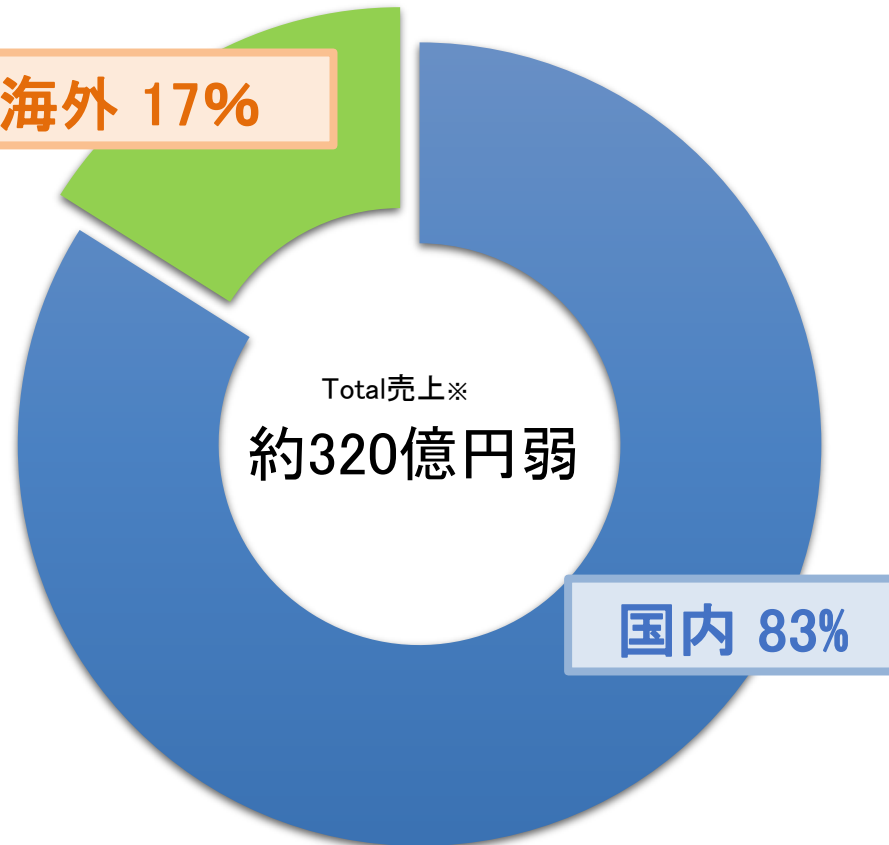


Otafukuグループ売上高・社員数



国内・海外構成比

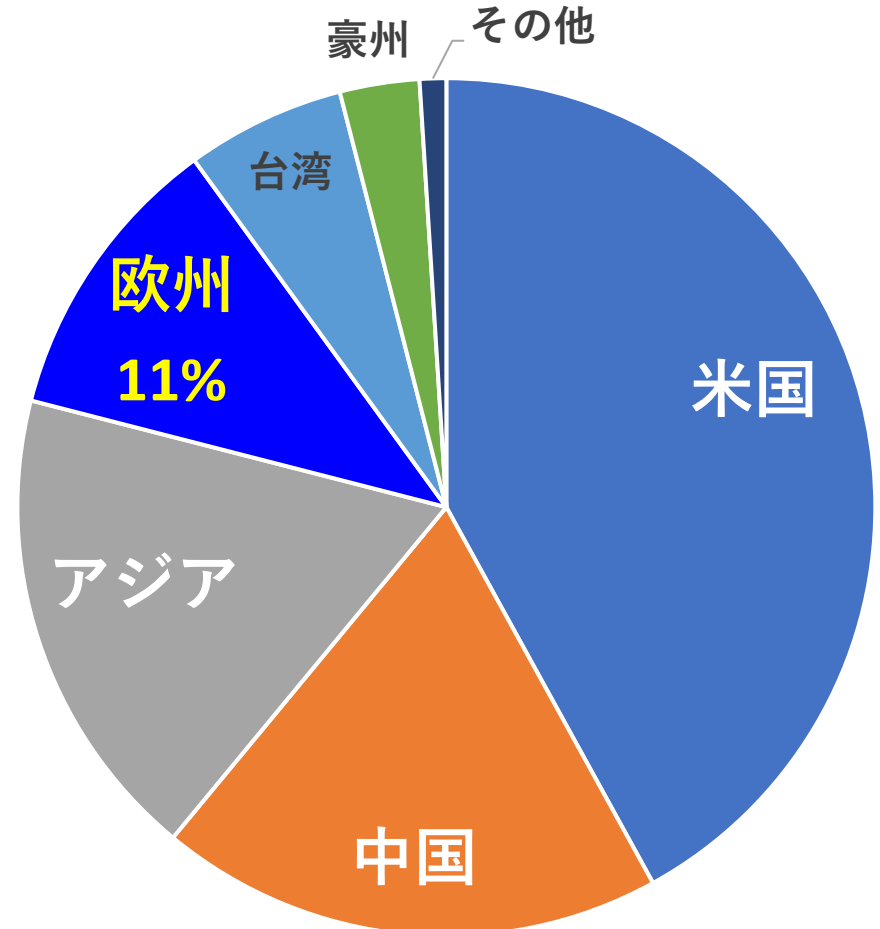
海外 17%

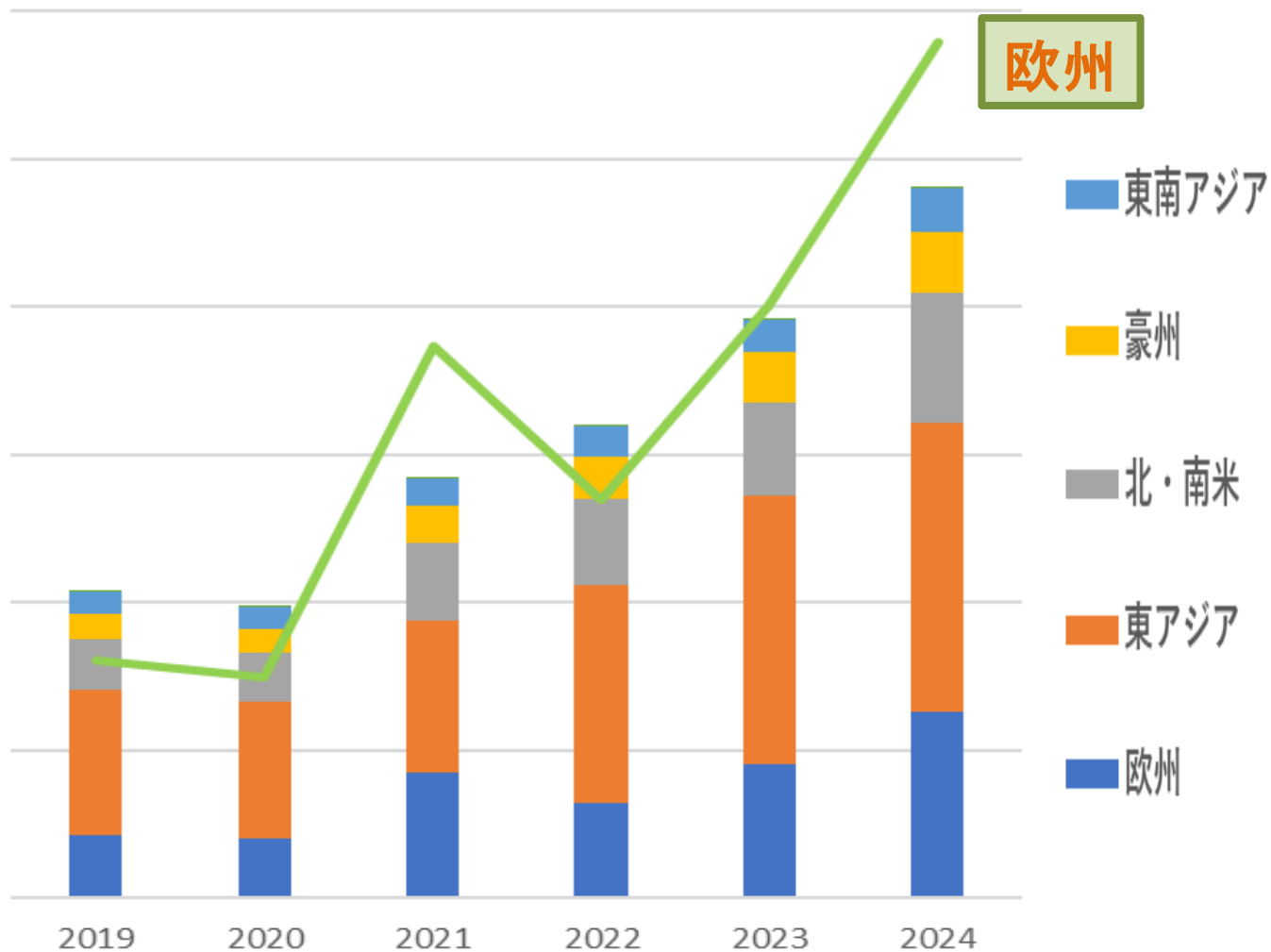


国内 83%

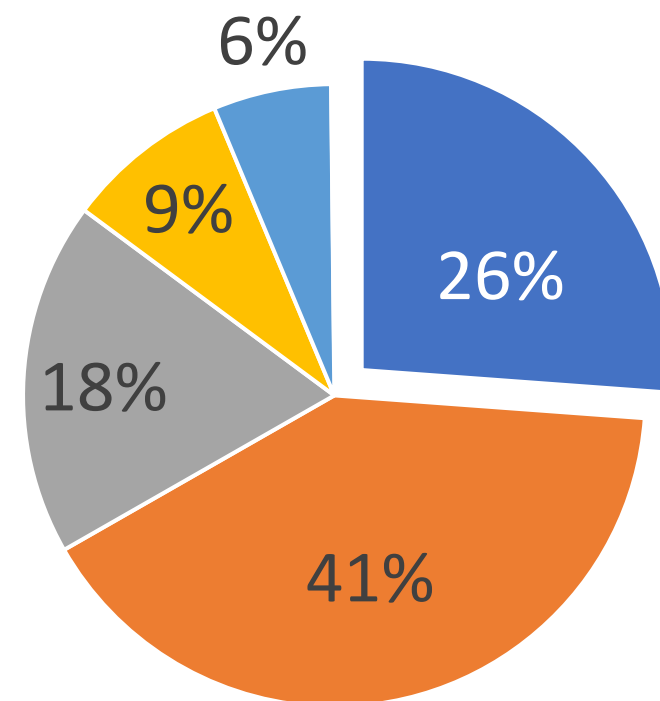
※オタフクソース+海外法人3社

海外事業内訳





日本からの
輸出構成比



コロナ禍のふりかえり

デジタル



Otafuku Globel :SNSでの情報発信



オンラインでの料理教室

家庭用商品



EU規制対応商品
リニューアル/発売

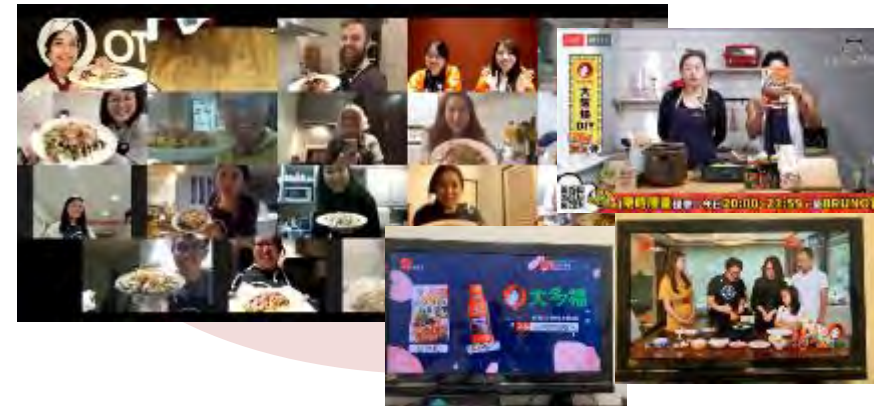
a) ニーズに沿える商品



b) リモート、SNSでの発信



c) to C : コミュニケーション

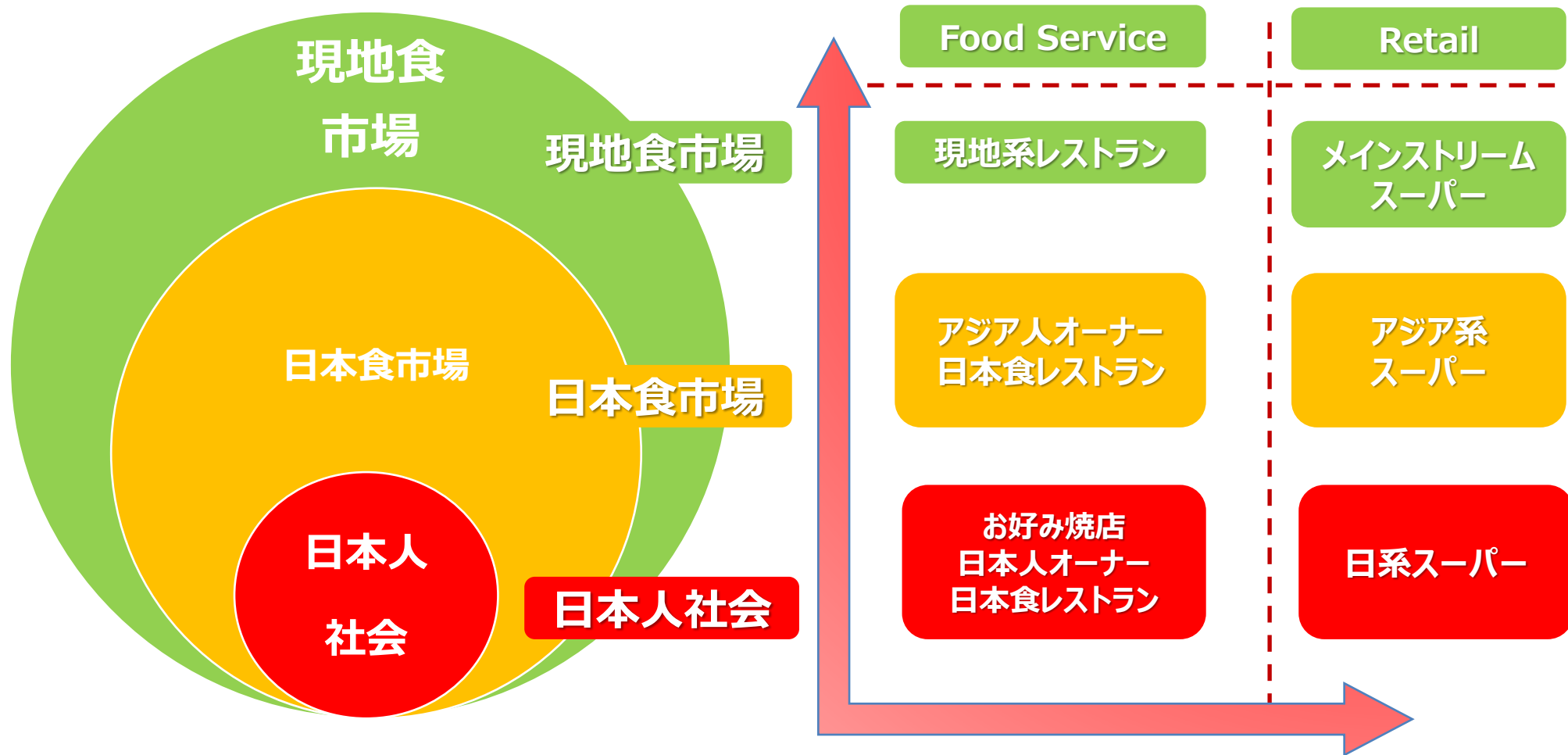


e) コアなファン



d) to B : 共同





家庭用での取組

EU : 家庭用商品ラインナップ



OKONOMI SAUCE 500g Contains a wealth of vegetables, fruits, vinegar and spices, which create a mellow sauce characterized by a sweet and rich flavor, created from carefully sourced "dames." With high viscosity, the best way to use this sauce is to put on ready dishes. <i>Vegan</i>	OKONOMI SAUCE 300g Contains a wealth of vegetables, fruits, vinegar and spices, which create a mellow sauce characterized by a sweet and rich flavor, created from carefully sourced "dames." With high viscosity, the best way to use this sauce is to put on ready dishes. <i>Vegan</i>	YAKISOBA SAUCE 500g The base of this product is a sauce characterized by the delicious flavor of seasonal aromatic vegetables and a spicy, mellow fragrance with a homemade taste, creating tasty and flavorful yakisoba.	YAKISOBA SAUCE 300g The base of this product is a sauce characterized by the delicious flavor of seasonal aromatic vegetables and a spicy, mellow fragrance with a homemade taste, creating tasty and flavorful yakisoba.	TAKOYAKI SAUCE 300g The subtle loads of sweetness in this sauce makes it an ideal match for takoyaki.	SPICY OKONOMI SAUCE 300g Spicy Okonomi Sauce, based on our traditional Okonomi Sauce, has strong spicy taste. This sauce is totally suitable for vegans, as it contains no animal products. <i>Vegan</i>	TONKATSU SAUCE 340g Sweet and rich in fruit, it is a vigorous Tonkatsu sauce.	TERIYAKI SAUCE 350g Balanced sweetness, rich and mild taste. With its moderate viscosity, the sauce handles any ingredients and glazes well.	SUSHI SAUCE 370g Responds to the growing popularity of healthy Japanese food and the growing demand for home cooking. Available for not only sushi rolls, but also bento and takoyaki menus.	POKE SAUCE 280g Based with soy sauce, sesame oil, vinegar and vegetables. Best combination with tuna and salmon.
KIMCHI SAUCE 590g Contains a wealth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, kelp and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.	INSTANT MISO SOUP 340g Based on 2 types of miso (brown miso matured for 2 years, red miso) and Miso miso, kelp stock and 5 types of vegetables are used to create this miso soup base, rich flavor. <i>Vegan</i>	SUKIYAKI SAUCE 370g Contains a wealth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, kelp and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.	YUZU PONZU 300ml A blend of Japanese Yuzu juice and brewed soy sauce. This is a ponzu with a rich aroma of yuzu.	PONZU 185ml This ponzu has a refreshing and mild flavor with a blend of fresh citrus fruits (Lemon, Yuzu, Fukuro, and Sudachi).	OMELETTE RICE SAUCE 300g Mellow sweetness and Umami with plenty of apples and carrots. The rich & ripe tomato sauce goes great with Omelette Rice.	OKONOMIYAKI TAKOYAKI FLOUR 180g Non-Animal Okonomiyaki and Takoyaki Flour. You can make Okonomiyaki or Takoyaki by changing amount of water.	OKONOMIYAKI FLOUR 500g The flour has mild salt taste and natural kombu umami, which make it more authentic. You can make soft and fluffy Okonomiyaki with jam powder contained.	TAKOYAKI FLOUR 500g The flour seasoned by soy sauce enables you to make authentic Takoyaki of Osaka at home.	TAKOYAKI PLATE 16 HOLES You can make delicious takoyaki with a crispy surface and a fluffy interior when you make takoyaki with cast iron.
YAKISOBA HOODLES (with sauce) For 2 servings Bundling noodles and flavoured sauce, we make a convenient packet for Yakisoba. You can easily cook authentic one at home.	YAKI UDON (with sauce) For 2 servings Special sukiyaki sauce with a good balance of soy sauce and sweetness. No animal ingredients and extracts used.	PREMIUM TENKASU 50g Tenkasu is crunchy bits made from Tempura flour. You just sprinkle anything for extra crunchy texture.	WORCESTERSHIRE SAUCE 200ml Worcestershire sauce that brings out the full flavor of vegetables. It features a mellow scent of red-ground spices.	SUSHI VINEGAR 500ML Using a brewed vinegar prepared with natural water and clean air in Yamaguchi Town, Hiroshima Prefecture. This sweet taste combine well with sushi rice.	RICE VINEGAR 500ML Pure rice vinegar with a mellow taste and is freely prepared with natural water and clean air from Yamaguchi Town, Hiroshima Prefecture.	GRAIN VINEGAR 500ML A mellow grain vinegar with umami taste prepared with natural water and clean air in Yamaguchi Town, Hiroshima Prefecture.	RAKKYO VINEGAR 500ML You can enjoy pickle just by picking. In addition, it can be easily used for vegetables pickle, ginger pork steak, etc.	TEMPURA SAUCE 340g Based on Worcestershire sauce, we blend tataru dashi stock of bonito and shiitake. Aside from Tempura, it goes well with any deep-fried dishes.	

約30品

家庭用：試食販売

【イギリス：ベトナム系スーパー：試食販売】



【フランス：中華系スーパー：試食販売】



Otafuku Promotion

◎ Okonomiyaki Kit Proposal



We can support Otafuku bag and spatulas!!

◎ Otafuku Shelf Proposal→



Otafuku 2



◎ Takoyaki Kit Proposal



We can support Otafuku bag and Takoyaki pick!!



業務用での取組

EU : 業務用商品ラインナップ



<p>OKONOMI SAUCE 2.1kg</p> <p>Contains a wealth of vegetables, fruits, soybean sprouts, which create a delicious, more pronounced (yet a lower salt) flavor, created from carefully selected "Aomori" Apples.</p> <p>With high viscosity, the best way to use this sauce is to coat or drizzle dishes.</p> 	<p>YAKISOBA SAUCE 2.15kg</p> <p>The base of this product is a sauce (Aukazukoni) by the Japanese. Made of fermented aromatic vegetable and a rich, mellow fragrance with a professional taste, creating taste. Revitalize yakisoba.</p> 	<p>TAKOYAKI SAUCE 2.1kg</p> <p>Carefully blended with mild taste from vegetables and fruits, mellow flavor from soy sauce, and rich taste from sugars to create a savory sauce.</p> 	<p>TONKATSU SAUCE (KOKUSAI) 2.1kg</p> <p>Sweet and rich in fruit. It is a specialized Tonkatsu sauce.</p> <p><i>Vegan</i></p> 	<p>ONION SAUCE 2.05kg</p> <p>A fresh onion sauce with soy sauce flavor. Apple juice makes it a mild taste. It goes well with beef tataki, wasshi and salad.</p> 	<p>SUSHI SAUCE GF 2.17kg</p> <p>It goes well together not only with seafood, but also with vegetables. It can be used not only for sushi rolls, but also for nigiri sushi and baked sushi.</p> <p><i>Vegan</i></p> 	<p>WORCESTERSHIRE SAUCE 1.8L</p> <p>It brings out the full flavor of vegetables without using chemical seasonings. It has a mellow scent of self-ground spices.</p> 	<p>RED VINEGAR 1.8L</p> <p>This red vinegar is made only from sake lees brewed directly. It's characterized by richness, umami and deep brown colour using traditional manufacturing method.</p> 	<p>UMAMI DASHI TSUYU 1L</p> <p>Contains a wealth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, kelp and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.</p> <p><i>Vegan</i></p> 	<p>YAKISOBA SAUCE 1270g (VEGETABLE DASHI)</p> <p>A blend of Japanese Yuzu juice and brewed soy sauce. This is a ponzu with a rich aroma of yuzu.</p> <p><i>Vegan</i></p> 
<p>SPICY CHILI SAUCE 1150g</p> <p>Selected ingredients for authenticity. A fresh taste. Fruits, vegetables and fish extracts give rise flavor to this sauce. Good for the fry menus and sushi roll as tempura sauce.</p> <p><i>Vegan</i></p> 	<p>GARLIC PEPPER SAUCE 1130g</p> <p>The taste is salt-tender sauce with pepper and garlic. It contains no animal products and alcohol. You can enjoy the flavor of garlic. You can use this for various dishes, especially good for steamed dishes.</p> 	<p>YUZU SAUCE 1100g</p> <p>Yuzu flavored sweet sauce for multi-purpose use. It gives a nice yellow color to menus.</p> 	<p>POKE SAUCE 1130g</p> <p>Best one for making ahi poke, a popular Hawaiian dish. This soy sauce-based seasoning is good for multiple menus adding a rich umami (oil) flavor.</p> 	<p>SUSHI VINEGAR 1.8L</p> <p>Using a brewed vinegar prepared with natural water and clean air in Yamato Town, Hiroshima Prefecture. This sweet taste combine well with sushi rice.</p> 	<p>RICE VINEGAR 1.8L</p> <p>Pure rice vinegar with a mellow taste and richness, prepared with natural water and clean air from Yamato Town, Hiroshima Prefecture.</p> 	<p>GRAIN VINEGAR 1.8L</p> <p>A mellow grain vinegar with umami taste prepared with natural water and clean air in Yamato Town, Hiroshima Prefecture.</p> 	<p>PONZU 1.8L</p> <p>With the refreshing taste and aroma of karakusa juice, it can be used for a wide range of menus such as hot pot dishes and fried foods.</p> 	<p>TENKASU 1kg</p> <p>Tenkasu is crunchy bits made from Tempura flour. You just sprinkle anything for extra crunchy texture.</p> 	

約20品



【弊社大阪支店にてたこ焼研修】



【弊社広島本社にてたこ焼研修】



2024年オープン店舗

ドイツ：たこ焼店



フランス：たこ焼・お好み焼



ドイツ：たこ焼



スペイン：広島お好み焼



【フランス：100周年感謝祭】

ヨーロッパのお好み焼店、たこ焼店オーナー様にパリにお集まり頂き感謝祭を開催。
8か国(フランス、イギリス、オランダ、ドイツ、スペイン、イタリア、リトアニア、日本)より
19店舗33名の方にご参加頂いた。



【デンマーク・UK・ドイツ：日本食レストランチェーン店様お好み焼・たこ焼ワークショップ@大阪支店】



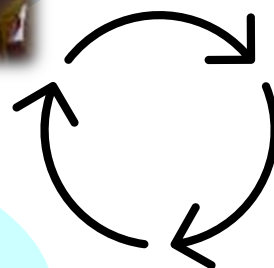
【UK：日本食レストランチェーン様お好み焼ワークショップ@東京支店】



a) 問屋 セールス勉強会



b) レストランへの問屋同行営業



d) ニーズに合った商品開発・ 提案メニュー開発

c) 展示会でのメニュー啓蒙 新規販路開拓



【欧州マーケットの特徴】

- 以前は寿司・天ぷらなどが日本食の中心であり、ハイエンド層向けのメニューが中心であったが、現在はラーメン・お好み焼・たこ焼の専門店も出来てきており、**ミドル・マス層にも日本食が受け入れられるマーケットになってきている。**
(寿司についてもテイクアウト寿司など、手軽に購入できるマス層向けのものが増えている)
- お好み焼き・たこ焼きの消費者の傾向としては、**アニメや漫画などをきっかけにより深く日本の文化を知りたいという動機**から、お好み焼き・たこ焼きを食べる消費者が多い傾向にある。
 - たこ焼については、フィンガーフードのような感覚でラーメンや寿司のサイドディッシュとして提供されることもあり、食文化の一つとして浸透してきている。

【北米との違い】

- レストランマーケット
 - 日本の食文化に対する関心は高く、ワークショップイベントなどの反響も大きい
 - 北米ほど日本人コミュニティが大きい為、**現地人をターゲットに教育営業を充実させることが重要である**
- リテールマーケット
 - 日系小売チェーンの進出は限定的であり、**アジア系小売店での展開が日本食販売のメインの販売先**となる
 - 小売商品を広範囲に販売するには、アジア系小売店のみでなく、**現地系小売（メインストリーム）への販売が必要**であるが、導入のハードルは高い

その他の取組



doublet * otafuku
STRANGEST COMFORT Borderless Happiness

Fall/Winter 2024 Collection (お好み焼)



doublet * otafuku
STRANGEST COMFORT Borderless Happiness

Spring/Summer 2025 Collection
(たこ焼)



日テレ ニュース

小さな幸せを、地球の幸せに。

B O R D E R L E S S H A P P I N E S S

美味しいを囲むこと。

それが、オタフクソースの目指す「幸せのかたち」です。

食の周りに人が集う団らんのひととき、そこには、楽しさ、優しさ、心地よさが自然に生まれます。

オタフクソースの商品、そしてお好み焼は、
さまざまな境界線を超えていく「BORDERLESS FOOD(ボーダレスフード)」です。

人と人の心の垣根を越えて、その先にある笑顔を生み出していくために。
地球規模の環境に配慮しながら、この小さな「幸せのかたち」という人々の輪が、
世界中に大きく広がっていく未来に貢献していきます。



