

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 主輔

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



オタフクホールディングス株式会社

オタフクソース（株）

お多福醸造（株）

お好みフーズ（株）

（株）ナカガワ

OPP（株）



Otafuku Foods, Inc. (米国)



大多福
大多福食品(青島)有限公司
(中国)



OTAFUKU SAUCE MALAYSIA
SDN.BHD. (馬国)

■ 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



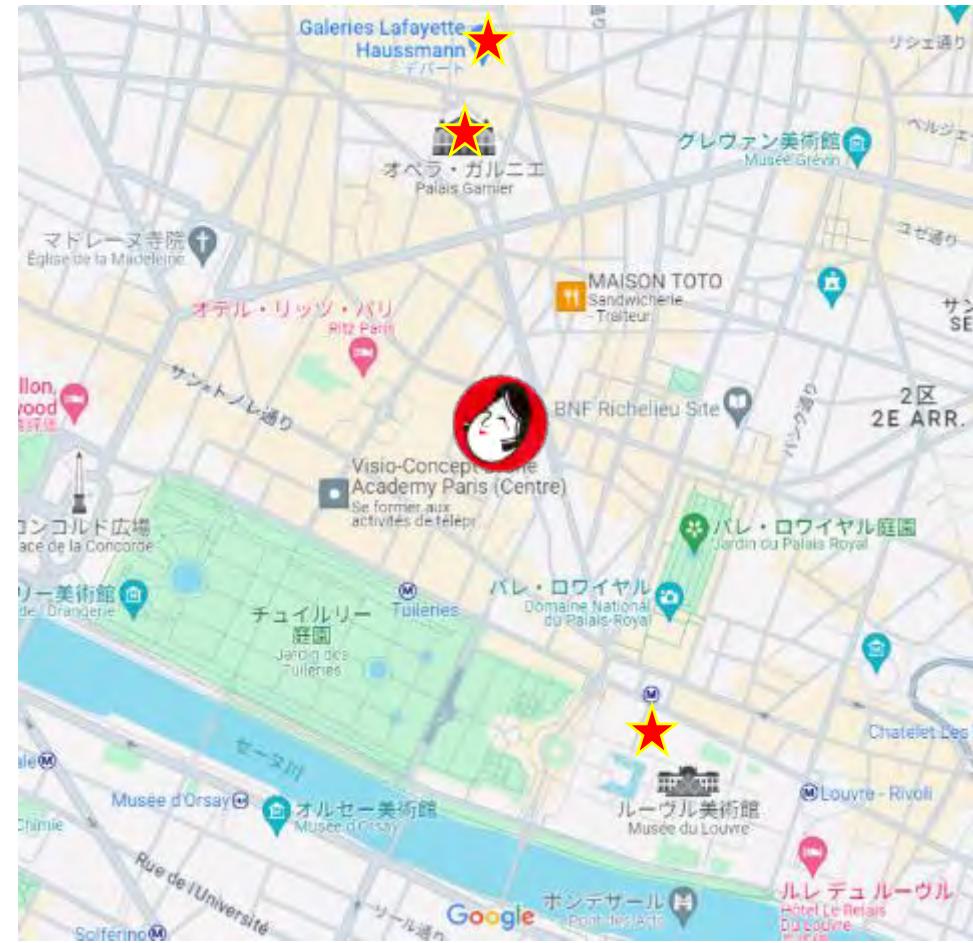
2016年4月設立

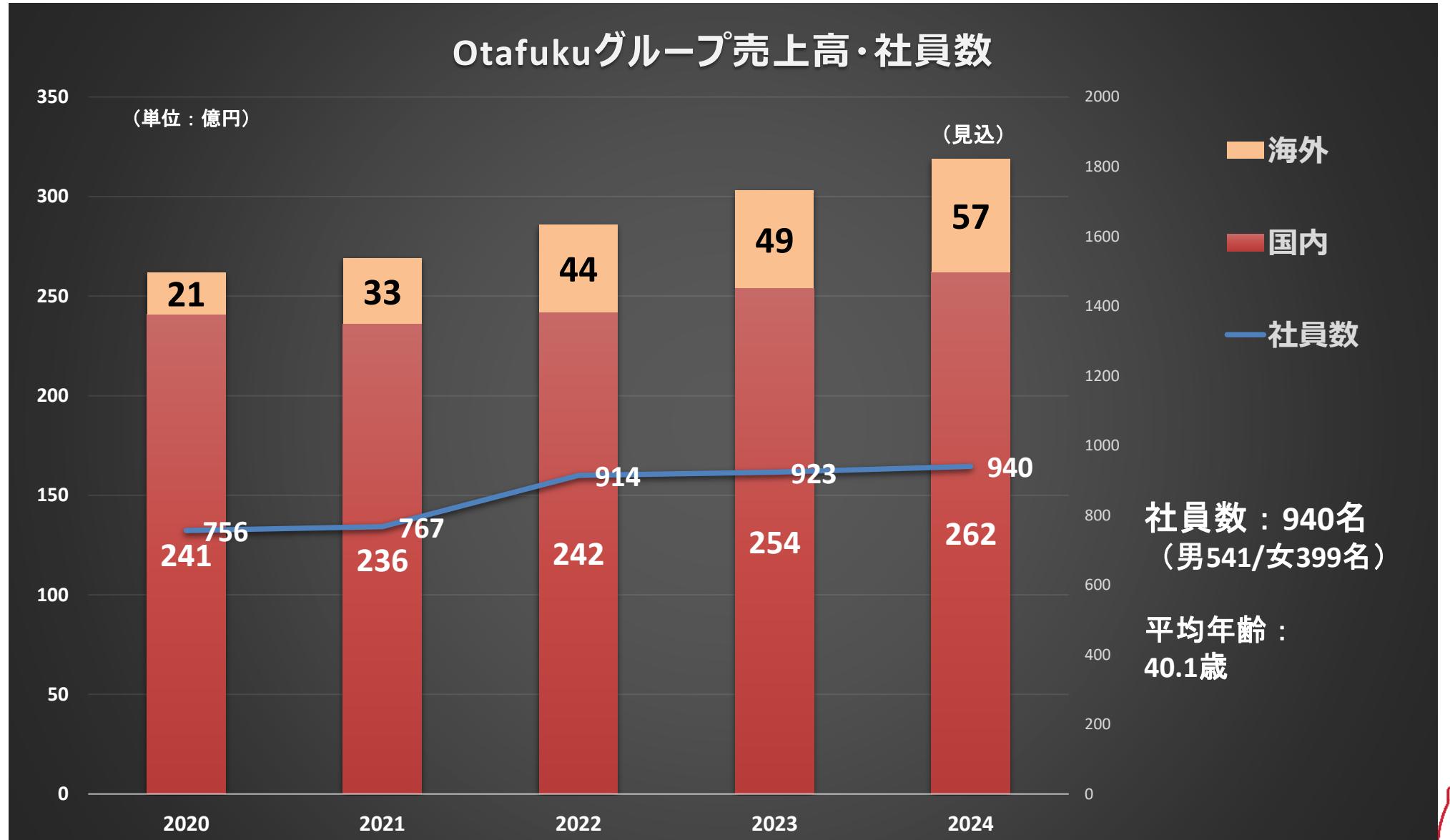
正社員数：27人
(うち出向者4人)

ハラル調味料の製造及び
マレーシアでの販売

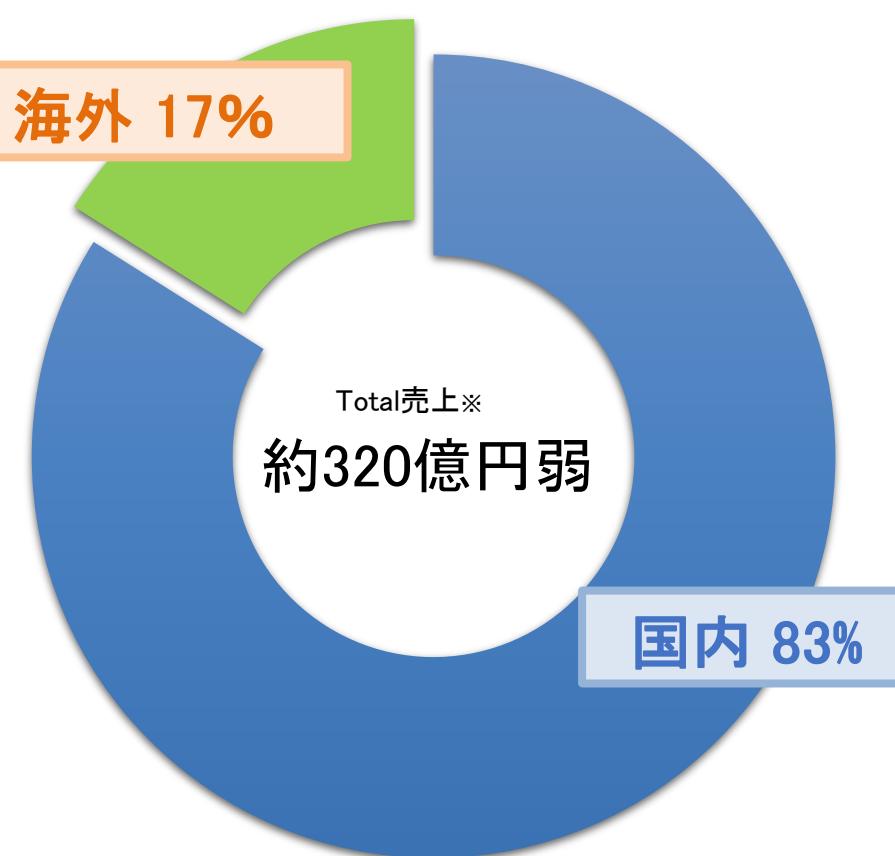
- ・1990年ごろ… アメリカの卸業との関係づくり
- ・1997（平成9）年 国際事業部開設
- ・1998（平成10）年 L.A.にOTAFUKU USA, Inc. 設立
- ・2000（平成12）年 Otafuku Foods, Inc. に社名変更
- ・2012（平成24）年 大多福食品（青島）有限公司 設立
- ・2013（平成25）年 青島工場、ロサンゼルス工場 竣工
- ・2016（平成28）年 OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD. 設立
マレーシア工場 竣工
- ・2018（平成30）年 台北支店開設 / 国際事業本部開設
- ・2024（令和6）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

7 avenue de l'Opéra, Paris, 75001



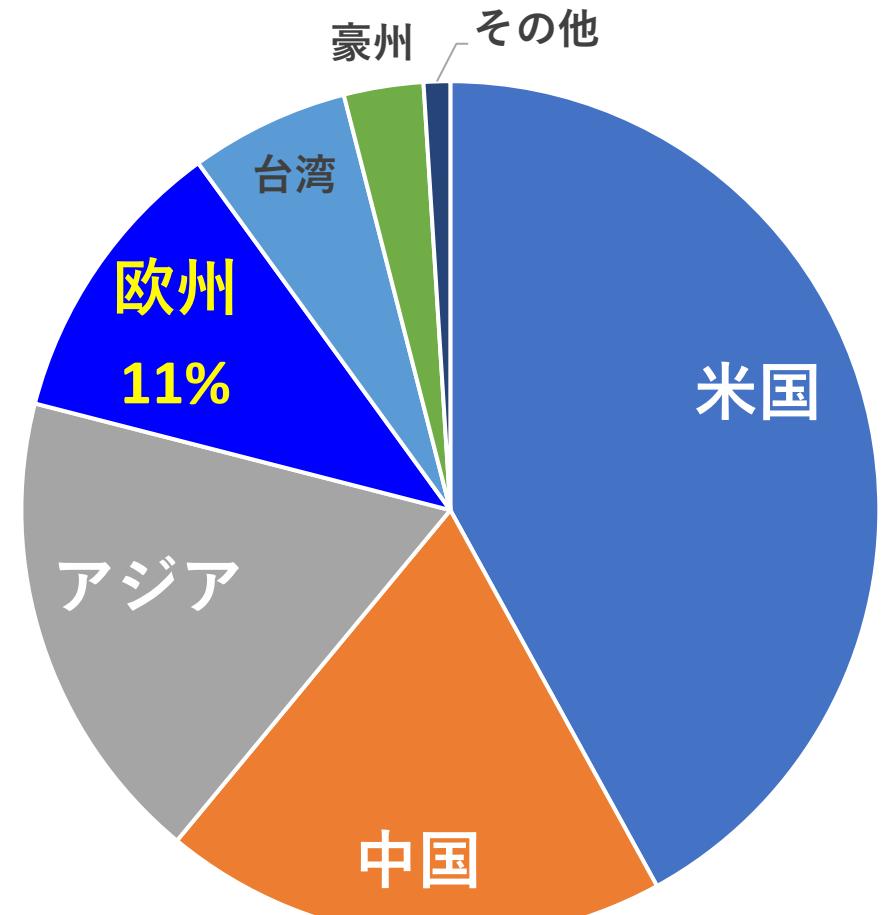


国内・海外構成比

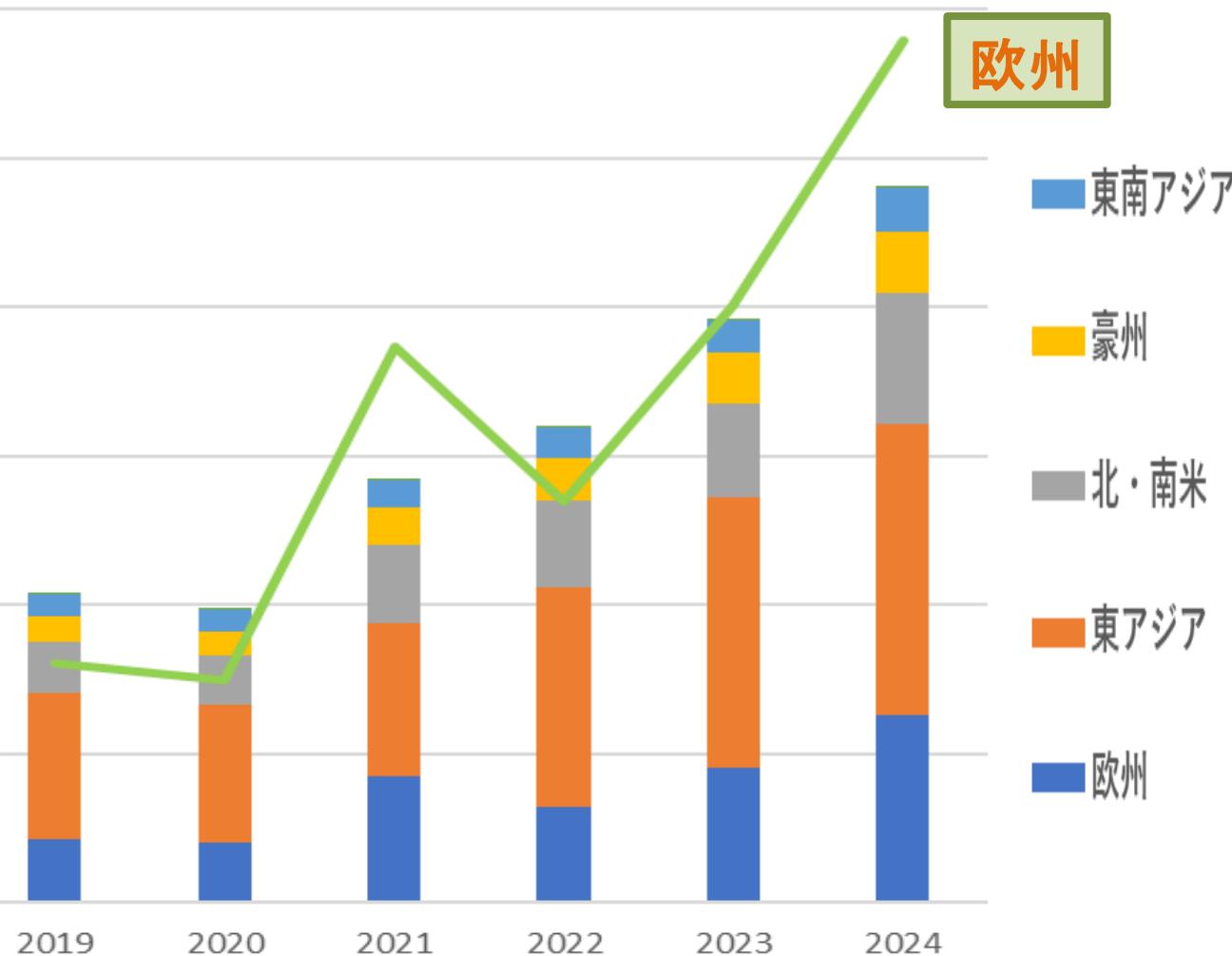


※オタフクソース+海外法人3社

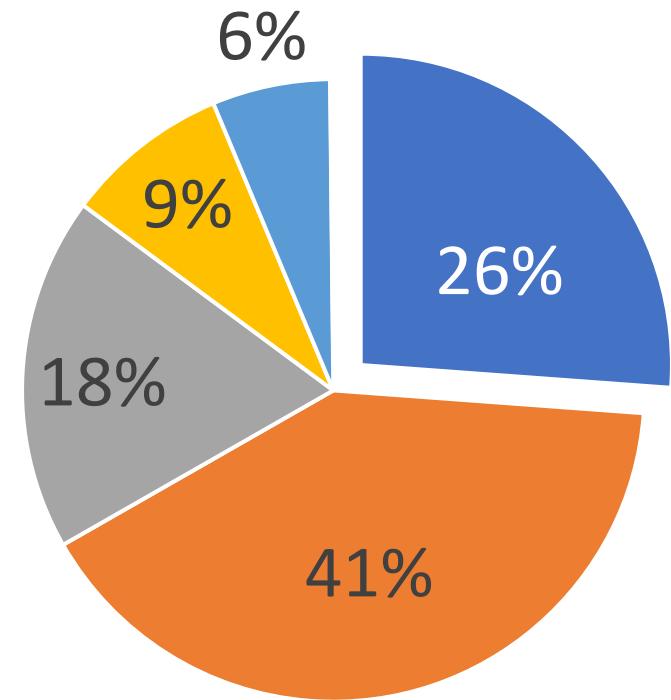
海外事業内訳



日本からの輸出実績

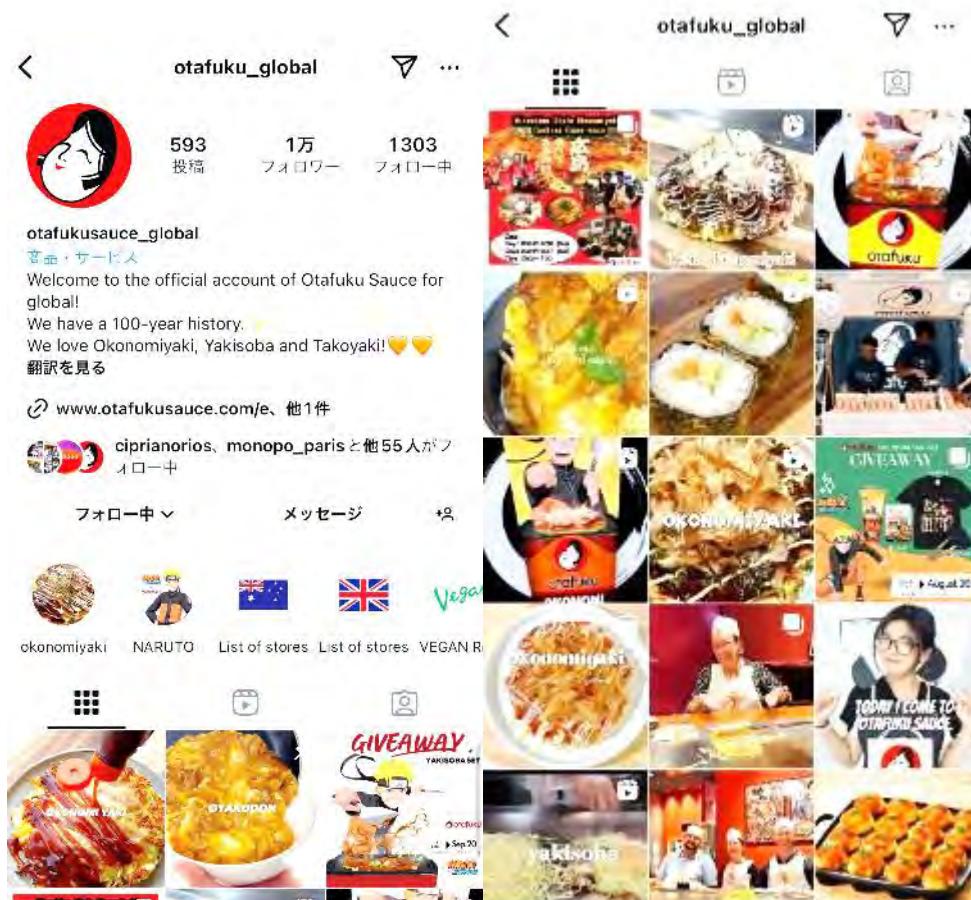


日本からの輸出構成比



コロナ禍のふりかえり

デジタル



Otafuku Global :SNSでの情報発信



オンラインでの料理教室

家庭用商品

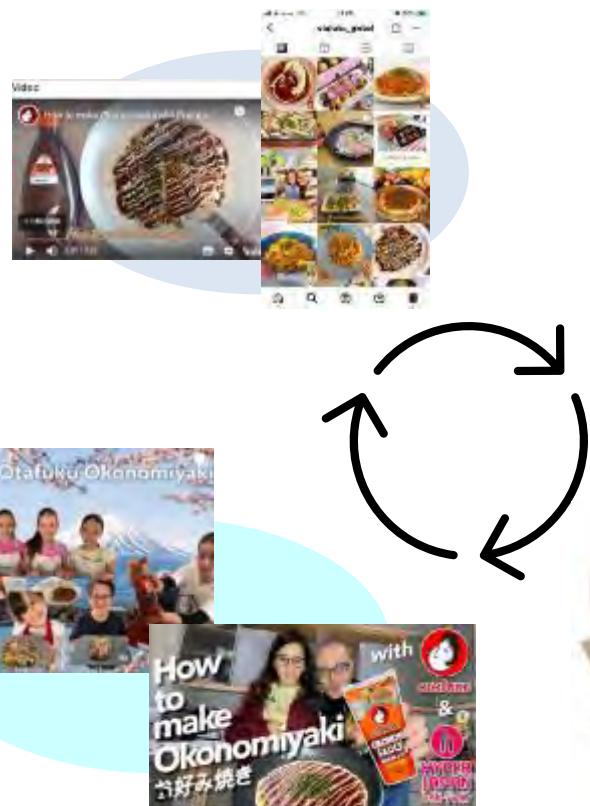


EU規制対応商品
リニューアル/発売

a) ニーズに沿える商品



b) リモート、SNSでの発信



e) コアなファン

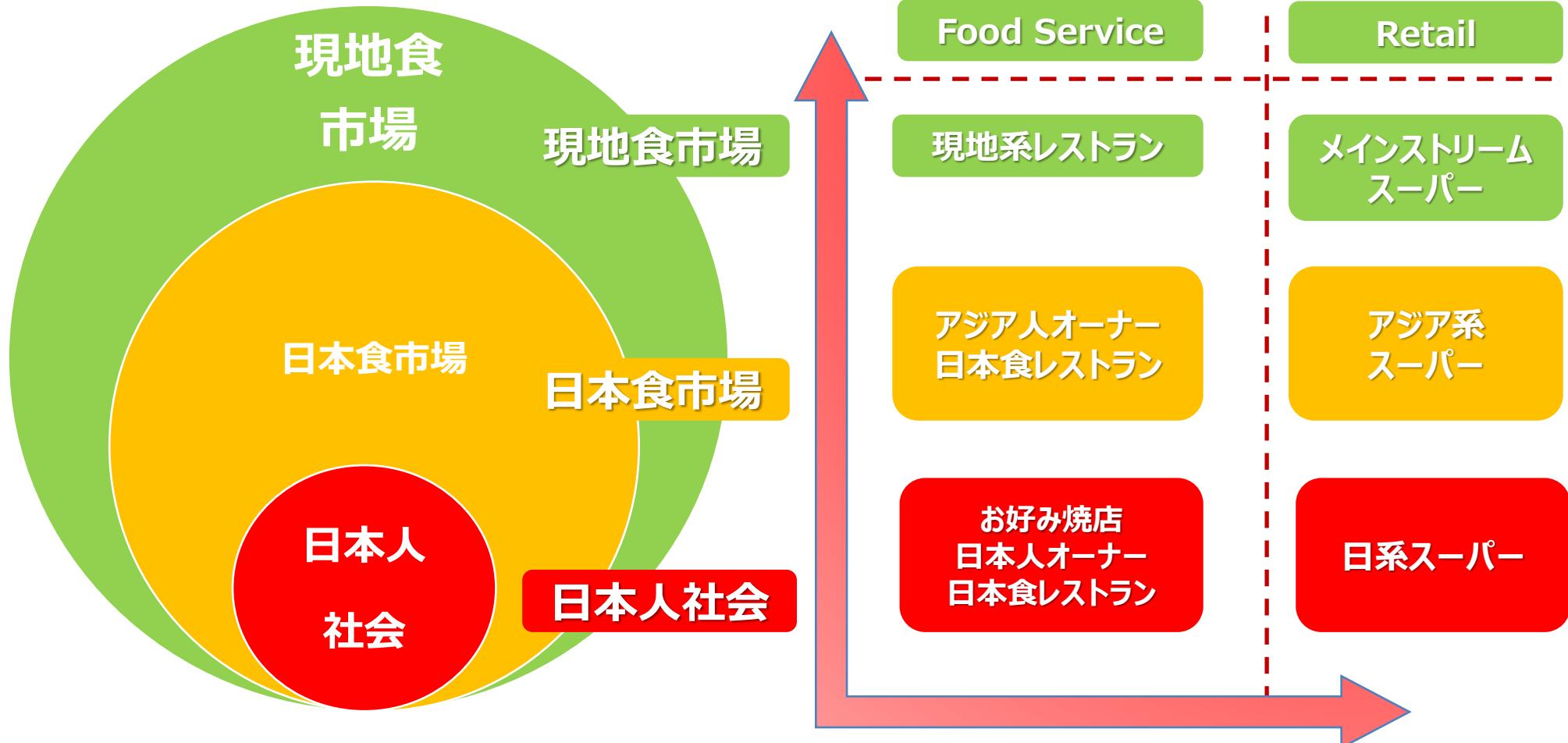
c) to C : コミュニケーション



d) to B : 共同



海外市场へのアプローチ



家庭用での取組

EU: 家庭用商品ラインナップ



OKONOMI SAUCE 300g	OKONOMI SAUCE 300g	YAKISOBA SAUCE 500g	YAKISOBA SAUCE 300g	TAKOYAKI SAUCE 300g	SPICY OKONOMI SAUCE 300g	TONKATSU SAUCE 340g	TERIYAKI SAUCE 350g	SUSHI SAUCE 370g	POKE SAUCE 230g
Contains a wealth of vegetables, fruits, vinegar and spices, which creates a mellow sauce characterized by a sweet and salty flavor, created from carefully sourced "dashi". With high viscosity, the best way to use this sauce is to put it on ready dishes.	Contains a wealth of vegetables, fruits, vinegar and spices, which creates a mellow sauce characterized by a sweet and salty flavor, created from carefully sourced "dashi". With high viscosity, the best way to use this sauce is to put it on ready dishes.	The base of this product is a sauce characterized by the delicious flavor of numerous aromatic vegetables and a spicy, mellow fragrance with a homemade taste, creating tasty and flavorful yakisoba.	The base of this product is a sauce characterized by the delicious flavor of numerous aromatic vegetables and a spicy, mellow fragrance with a homemade taste, creating tasty and flavorful yakisoba.	The subtle touch of sweetness in this sauce makes it an ideal match for takoyaki.	Spicy Okonomi Sauce, based on our traditional Okonomi Sauce, has strong spiciness taste. This sauce is totally suitable for vegans, as it contains no animal products.	Savory and rich in flavor, it is a vegetarian Tonkatsu sauce.	Delightful, sweet, rich and mild taste. With its moderate viscosity, the sauce complements any ingredients and goes well.	Respond to the growing popularity of healthy Japanese food and the growing demand for home cooking. Available for not only sushi rolls, but also yakisoba and kabayaki menus.	Used with soy sauce, sesame oil, vinegar and vegetables. Best combination with tuna and salmon.
KIMCHI SAUCE 590g	INSTANT MISO SOUP 340g	SUKIYAKI SAUCE 370g	YUZU PONZU 300ml	TONKATSU SAUCE 340g	OMELLETTE RICE SAUCE 300g	OKONOMIYAKI TAKOYAKI FLOUR 180g	OKONOMIYAKI FLOUR 500g	TAKOYAKI FLOUR 500g	TAKOYAKI PLATE 16 HOLES
Contains a wealth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, kelp and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.	Based on 2 types of miso flavor misofermented for 3 years, miso miso and Hozu miso, kelp soup stock and 5 types of vegetables are mixed to create this miso soup base. Rich flavor.	Contains a mouth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, kelp and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.	A blend of Japanese Yuzu juice and brewed soy sauce. This is a ponzo with a rich aroma of yuzu.	This ponzo has a refreshing and mild flavor with 4 kinds of fresh citrus fruits (Lemon, Yuzu, Yuhu, and Sudachi).	Mellow sweetness and Umami with plenty of apples and onions. The rich & ripe tomato sauce goes great with Omellet Rice.	Mari-Animal Okonomiyaki and Takoyaki flour. You can make Okonomiyaki or Takoyaki by changing amount of water.	This flour has mild salt taste and natural kombu umami which make it more authentic. You can make soft and fluffy Okonomiyaki with yam powder contained.	The flour selected by soy sauce makes it easy to make authentic Takoyaki of Osaka at home.	You can make delicious takoyaki with a crispy surface and a fluffy interior when you make takoyaki with our cast iron.
YAKISOBA NOODLES (with sauce) For 2 servings	YAKI UDON (with sauce) For 2 servings	PREMIUM TENKASU 50g	WORCESTERSHIRE SAUCE 200ml	SUSHI VINEGAR 500ML	RICE VINEGAR 500ML	GRAIN VINEGAR 500ML	RAKKYO VINEGAR 500ML	TEMPURA SAUCE 340g	
Binding noodles and flavor sauce, we make a convenient packet for Yakisoba. You can easily cook authentic one at home.	Special takoyaki sauce with a good balance of soy sauce and sweetness. No animal ingredients and extracts used.	Tenkasu is crunchy bits made from Tempura flour. You just sprinkle anything for extra crunchy texture.	Worcestershire sauce that brings out the full flavor of vegetables. It features a mellow sort of set-ground spices.	Using a broad vinegar prepared with natural water and rice from Kuroi Town, Hiroshima Prefecture. This sweet, water and clear rice from Kuroi Town, Hiroshima Prefecture.	Pure rice vinegar with a mellow taste and richness prepared with natural water and rice from Kuroi Town, Hiroshima Prefecture.	A mellow grain vinegar with umami taste prepared with natural water and rice from Kuroi Town, Hiroshima Prefecture.	You can easily pickle just by pickling. In addition, it can be easily used for vegetables pickles, ginger, pork steaks, etc.	Based on Worcestershire sauce. We blendたかね 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】



家庭用：ECでのセット販売

Otafuku Promotion

◎ Okonomiyaki Kit Proposal



We can support Otafuku bag and spatulas!!

◎ Otafuku Shelf Proposal→



© 2021 Otafuku Sauce Co., Ltd.



◎ Takoyaki Kit Proposal



We can support Otafuku bag and Takoyaki pick!!

家庭用：アニメコラボ



NARUTO
SHIPPUDEN



業務用での取組

EU: 業務用商品ラインナップ



OKONOMI SAUCE 2.1kg	YAKISOBA SAUCE 2.15kg	TAKOYAKI SAUCE 2.1kg	TONKATSU SAUCE (KOKUSAI) 2.1kg	ONION SAUCE 2.05kg	SUSHI SAUCE GF 2.17kg	WORCESTERSHIRE SAUCE 1.8L	RED VINEGAR 1.8L	UMAMI DASHI TSUYU 1L	YAKISOBA SAUCE 12P (VEGETABLE BASE)
Contains a wealth of vegetables. This is a sauce which creates a delicious taste by mixing a flavor with this flavor created from vegetables, onions, etc. With high viscosity, the best way to use this sauce is to mix it with mayonnaise.	The base of this product is a sauce characterized by the delicious taste of various vegetables, onions and carrots, and a rich flavor with a soy sauce flavor with a traditional taste, creating fully Japanese yakisoba.	Carefully blended with mild taste from vegetables and fruits, mellow flavor from soy sauce, and rich taste from sugars to create a savory sauce.	Sweet and rich in fruits. It is a vegeterian Tonkatsu sauce.	A fresh onion sauce with soy sauce flavor. Apple juice makes it a mild taste. It goes well with beef tonkatsu, onion and salad.	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.	It brings out the full flavor of vegetables without using chemical seasonings. It has a rich flavor of well-ground spices.	This red vinegar is made only from sake lees brewed slowly. It's characterized by richness, umami and deep brown colour using traditional manufacturing method.	Contains a wealth of vegetables, fruits, such as apples, garlic and carrots, leek and mushrooms. They create a rich of Umami flavor.	A blend of Japanese Yuzu juice and brewed soy sauce. This is a ponzu with a rich aroma of yuzu.
			Vegan		Vegan				Vegan
SPICY CHILI SAUCE 1150g	GARLIC PEPPER SAUCE 1150g	YUZU SAUCE 1100g	POKE SAUCE 1150g	SUSHI VINEGAR 1.8L	RICE VINEGAR 1.8L	GRAIN VINEGAR 1.8L	PONZU 1.8L	TENKASU 1kg	
Selected ingredients for authentic Kimchi taste. Fruits, vegetables and fish extracts give rich flavor to the sauce. Taste for stir-fry ramen and sushi roll is perfect.	The taste is salt-based sauce with pepper and garlic. It contains no animal products and alcohol. You can enjoy the flavor of garlic. You can mix this for various dishes, especially great for stir-fried dishes.	Yuzu flavored sweet sauce for multi-purpose use. It gives a nice yellow color to menu.	Best ever for making ahi poke, a popular Hawaiian dish. The soy sauce-based seasoning is good for multiple menus adding a rich umami flavor.	Using a brewed vinegar prepared with natural water and clean air in Yamato Town, Hiroshima Prefecture. This sweet sauce combines well with wasabi too.	Pure rice vinegar with a mellow taste and richness, prepared with natural water and clean air in Yamato Town, Hiroshima Prefecture.	A mellow grain vinegar with umami taste prepared with natural water and clean air in Yamato Town, Hiroshima Prefecture.	With the refreshing taste and aroma of kurotsu juice, it can be used for a wide range of menu such as hot pot dishes and fried foods.	Tenkasu is crunchy bits made from Tempura flour. You just sprinkle anything for extra crunchy texture.	
Vegan			Vegan						

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



スペイン：広島お好み焼



フランス：たこ焼・お好み焼



ドイツ：たこ焼



【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。



業務用：訪日時のワークショップ

【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】



業務用：まとめ

a) 問屋 セールス勉強会



**d)ニーズに合った商品開発・
提案メニュー開発**

b) レストランへの問屋同行営業



**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くない為、**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

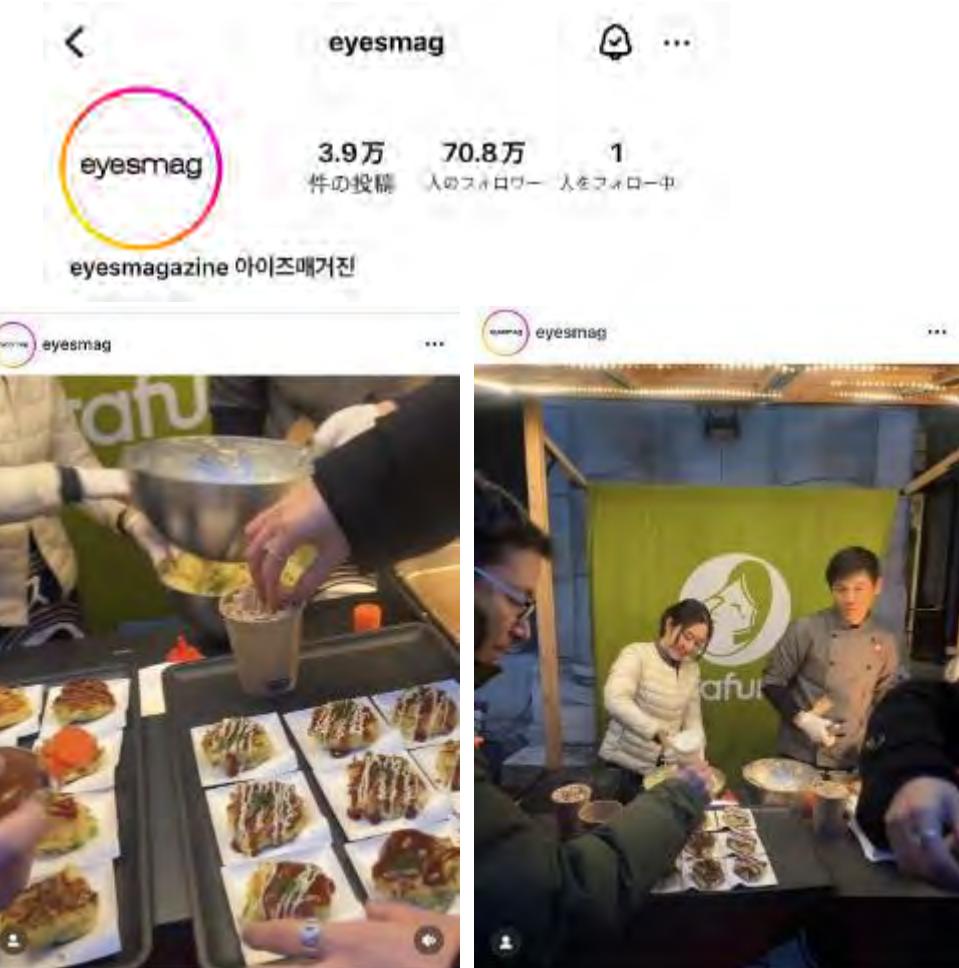
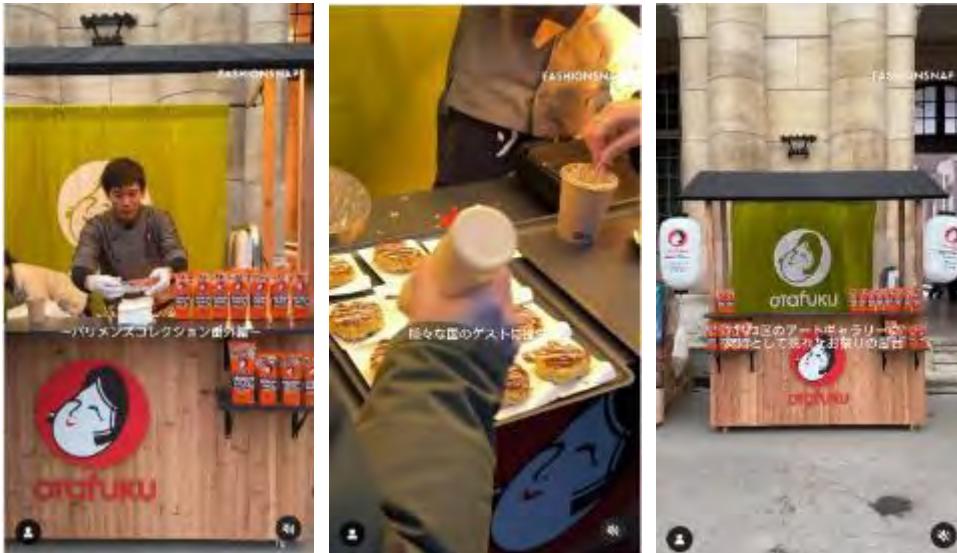


doublet * OTAFUKU
STRANGEST COMFORT

Fall/Winter 2024 Collection (お好み焼)



FASHIONSNAP



doublet * OTAFUKU
STRANGEST COMFORT

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。

BORDERLESS HAPPINESS

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。



最後に

