

お多福グループ

コミュニケーションブック2022

Company that designs smiles





お多福グループ企業理念

使命観
Mission

食を通じて「健康と豊かさと和」をもたらし、
笑顔あふれる社会に寄与します

私たちの誓い
Value

- お客様への誓い
お客様の笑顔と感動のために、英知を結集します
- 社員への誓い
社員が生き活きとはたらくために、環境整備と人財育成を推進します
- お取引先への誓い
良きパートナーとして、共に新たな価値を創造します
- 地域社会への誓い
地域に根差し、本業を通じて社会に貢献します
- 地球環境への誓い
地球環境を愛しみ、自然と調和した活動を行います

私たちの行動指針
Action

1. 共に学び、創造と革新に挑戦します
2. 変化を楽しみ、スピードをもって実行します
3. お互いを尊重し、自由闊達な社風を築きます
4. 心を研ぎ、法令と企業倫理を遵守します
5. 志を抱き、情熱、勇気、責任感をもって何事にも取り組みます

ものづくりの心

一滴一滴に性根を込めて、
自然の美味しさと安全・安心を追求します

社員心得

ものごとはすべて善意に解釈し、
感謝の心で明るく前向きに積極的に行動します

お多福グループ 2022-2023年度テーマ 新結合(イノベーション)

おかげ様をもちまして、
お多福グループは創業100周年を
「感謝と笑顔」で迎えさせていただきました。
前年度におきましては100年間の棚卸の意味を込めて
「捨てる勇氣、変える勇氣」をテーマに、
多くの断捨離と変革に取り組んでまいりました。
その結論としては、変化の激しい現代社会において、
従来のピラミッド型の組織構造ではお客様の要求や、
環境の変化に追従できなくなりつつあると感じています。

今年度よりお多福グループは
アジャイル(機敏)型組織に移行します。
具体的には従来のピラミッド型から、
サテライト型の組織運営を目指します。
各社、各部門、各自が相互に直接関与・結合する体制です。
これにより縦割り組織の弊害を防ぐことのみならず、
各ステークホルダーに対して機敏な対応が可能と考えます。
この組織は従来のように上司から指示されるのではなく、
自主的に個人がやるべきことを考え、
行動を選択できる組織と考えております。

自律分散に必要な判断基準を、理念や行動指針として、
またSDGsやコンプライアンスも含め、
これまで以上に共有してまいります。
権限委譲もますます進めます。
コロナ禍をきっかけに、働き方を含めWeb会議や
テレワーク等の手法も大きく様変わりして、
デジタルデバイスの環境整備も一気に進みました。
あとは私も含めて、意識を変えることが
肝要と考えております。

今年度をもちまして、お多福グループは
101年目の新たな一歩を踏み出します。
グループ一丸となって、
笑顔あふれる社会づくりに貢献してまいります。

オタフクホールディングス株式会社
代表取締役社長

佐々木 茂喜



次の100年も創業者の思いを継承し、 「『共感』の実践」により新たな価値を共創します。

2022年、オタフクソースは創業から100周年を迎えました。
これは、私たちだけの力で成し得たものではありません。
お取引先様や原材料を生産して下さる方々、そして何よりもオタフクの製品を愛して下さる
お客様のおかげであり、心より感謝しております。

戦中戦後の混乱をはじめ、世の中が度重なる変化の波にさらされてきた100年。
社会や暮らしが変わりゆく中で、私たちが変えることなく守り続けたのは、
創業者である佐々木清一と、その妻ハヤの心です。
店を構え、商いを始めようとした清一に「食べる楽しみを、幸せのもとを売りたい」と語ったハヤの言葉。
そして、「一滴一滴に性根を込めて」という清一のものづくりへのこだわりや、
安全・安心の徹底、天然の美味しさの追求、人を大切にする思いやりの心は、
いつの時代にも決して色褪せることがありませんでした。

創業者の心を受け継ぎ、大事にしてきた私たちは、二つの大きな強みを持っています。
一つは、お客様のニーズやお困りごとを真摯に受けとめ、製品や事業を通じて解決してきたこと。
もう一つは、お好み焼を中心とした鉄板粉もの文化の普及に力を注いできたことです。
いずれも、目先の利益だけを追い求めているでは実現できません。
長い時間をかけて食文化の普及に努め、
お客様の共感を得られたことが私たちの現在に繋がっています。

いま、100周年を迎え改めて創業者の想いに立ち返り、
「『共感』の実践」という経営方針を掲げました。
たとえお客様のためにすることも、相手の気持ちや立場を考えなければ、
独りよがりな押しつけになってしまいます。
相手の状況や思いを汲み取って、真の解決をはかっていくことが「『共感』の実践」です。
お客様に対してだけでなく、社員同士や部門間のコミュニケーションにおいても、
お互いの意図や目的に「共感」できればスムーズな連携が可能になり、
イノベーションも起こりやすくなるでしょう。

私たちが100年間守り続けてきた創業者佐々木清一と妻ハヤの思い。
それは、次の100年においても変わらぬ道標です。
昨今、企業価値の尺度としても重視されているSDGsやESGといった概念は、
創業者の清一が商いの基本としたことにほかなりません。
気候変動ほか環境問題への対応や、フードロスほか社会問題の解決に貢献することも、
私たちの使命なのです。その使命を果たし、より良い未来を実現すべく、
BPRによる業務の革新や産官学民のオープンイノベーションなど、
さまざまなプロジェクトを始動しました。

私たちは、あらゆるステークホルダーの方々を大切に、共感することで新たな価値を共創します。
そして、「BORDERLESS FOOD(ボーダレスフード)」としてのお好み焼を確立し、
世界中の冷蔵庫にお好みソースが入っている光景が当たり前になるように、
グローバルな「『共感』の実践」を目指して歩み続けてまいります。

オタフクソース株式会社
代表取締役社長

佐々木 孝富





HISTORY
1922年に佐々木清一が創業した「佐々木商店」。ここからはじまるオタフクソースの100年の歩みをご紹介します。



1938 昭和13年
醸造酢の製造を開始
ブランド名を「お多福酢」に



1952 昭和27年
「お好み焼用」ソース発売



1955 昭和30年
全糖「寿司酢」、
全糖「らっきょう酢」発売



1957 昭和32年
初の家庭用
「お好みソース」発売

1960 昭和35年
「焼そばソース」発売

1964 昭和39年
「たこ焼ソース」発売

1975 昭和50年
「お好みソース」に
デーツを使用開始



1982 昭和57年
お好みソース(500g)に
スクイズ容器
「フクボトル」採用



1998 平成10年
「お好み焼こだわりセット」発売



1922 大正11年
佐々木清一が広島市横川町で
醤油類の卸と酒の小売業
「佐々木商店」を創業



1945 昭和20年
原爆投下により全焼

1946 昭和21年
醸造酢の製造を再開

1952 昭和27年
広島市大芝町へ工場を移転
「お多福造酢株式会社」を設立



1975 昭和50年
「オタフクソース株式会社」に
社名を変更

1978 昭和53年
広島市西区商工センターに
本社工場を移転



1987 昭和62年
東京に「お好み焼研修センター」
開設



1990 平成2年
造酢専門工場として
広島県賀茂郡(現・三原市)大和町に
大和工場を完成し、稼働

1998 平成10年
「OTAFUKU USA, Inc.」設立
(2000年「Otafuku Foods, Inc.」に社名変更)

1998 平成10年
「お好み焼課」発足

2006 平成18年
社内資格制度「お好み焼士」
スタート

2008 平成20年
「Wood Egg お好み焼館」
開設



2018 平成30年
お好み焼体験スタジオ
「OKOSTA」オープン



2018 平成30年
ロゴマークを
英字表記に変更



2022 令和4年
感謝と笑顔の100周年

創業者・佐々木清一の言葉
FOUNDER'S WORDS

オタフクソースの原点であり、
これからも継承していく理念です。

ものごとはすべて
善意に解釈し、明るく前向きに
積極的に行動する人となろう

世の中、皆が笑顔で幸せになれるよう、
実践しましょう。

人々に喜びと幸せを広めることを
自らの喜びとする
(たらいの水哲学)

人間、和を保つためには、まず相手を思いやることが
大切です。お多福の心は思いやりの心です。

調味料は人様の口に入るもの
だから、体に良くない原料は
一切使ってはいけません

人の体に入るものをつくることは、
お客様の健康をお預かりしているということ。
体に良くない原料は一滴たりとも使ってはいけません。

真の道を悟り、深くざんげし合い、
世界平和を心から祈りましょう

権利ばかりを主張せず、相手のことを考え、
ゆるしい、皆仲良く。
平和な世界であることがもっとも大切です。

一滴一滴に性根を込めて

ものをつくるには、
性根を入れて作ったものでないと売れないし、
売ってはいけません。



2030年へのビジョン 笑顔 デザインする 会社に

1922年、創業者佐々木清一は、広島市横川町に、醬油類の卸と酒の小売業として「佐々木商店」を始めました。そのとき、妻・ハヤが清一になにげなく話した一言は、「しあわせを売れたらええねえ」。二人は、ただものを売るだけでなく、ものを通して人々が幸せになることを願っていました。

社名の「オタフク」は1938年につくり始めた醸造酢のブランド名を「お多福酢」としたことが由来です。創業者がひらめきで命名しましたが、「しあわせを売る」という考えがいつも心の中にあっただことが前提なのかもしれません。「於多福」と書くこともできる漢字には「多くの福をおく」という意があり、ロゴマークもおたふくさんがにっこりとほほ笑んでいます。

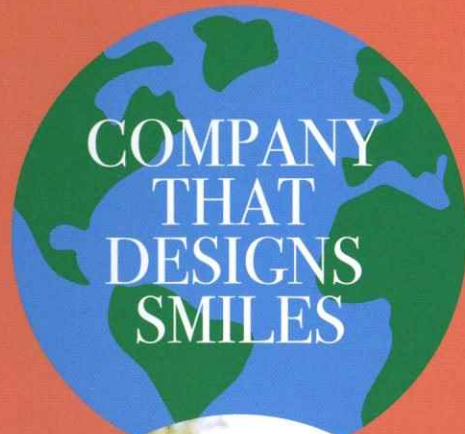
その思いはそれから受け継がれていきます。例えば、寿し酢。職人が代わるたびにシャリの味が変わるといふ店主の悩みを聞き、その店の味に調合しました。そして、お好みソース。お好み焼店主の困りごとを解決しようと、お好み焼から流れ落ちず、辛すぎない、お好み焼にぴったり合うソースを開発しました。こうして、お客様の笑顔思い浮かべて、私たちがお手伝いできることは何かを考え、行動する姿勢は、今も変わりません。

私たちの製品を通じて、一人ひとりの笑顔をデザインする。美味しさと楽しさで、食卓に笑顔を広げる。食で「世界」を笑顔にしたいと、私たちは考えています。

INDEX

- P9 **特集**
OKONOMIYAKIで世界中に笑顔を
美味しさと楽しさで人を笑顔にしてくれるお好み焼。その笑顔を世界中に広げて、「OKONOMIYAKI」をポードレスフードにするために行っているさまざまな活動についてご紹介します。
- 笑顔をデザインするために私たちが取り組んでいること**
お客様や社員をはじめとするステークホルダーの方々に笑顔にする。そして、美しい自然環境を守り、持続可能な社会を次世代へと引き継ぐために、私たちが取り組んでいることについてお伝えします。
- P11 **食の安全・安心**
創業時から受け継ぐものづくりの精神のもと、製品の安全・安心を追求しています。
- P13 **環境保全**
美しい自然を守り、次世代に引き継ぐため、環境負荷の削減に取り組んでいます。
- P15 **地域・社会貢献**
食文化の発展やスポーツ、各種イベントの支援により地域の活性化に貢献しています。
- P17 **社員との共感**
社員が経営に共感し、楽しく働きながら成長できる環境づくりに注力しています。
- P19 **お多福グループ企業からのメッセージ**
グループ各社の強みを生かし、新たな価値の創造に挑んでいます。

これからの100年も
世界を笑顔にするために
「共感」をベースにして
鉄板粉もの文化の拡大を
目指します



オタフクソースは、
市場シェアの獲得を優先せずに、
お好み焼をはじめとする鉄板粉もの文化を
国内外に広めることにより、
製品の需要増大に繋げる活動を推進してきました。

その礎となったのが
「人様の商売を奪ってはいけない」という
創業者佐々木清一の言葉でした。
創業100周年を機に私たちが掲げたのは、
清一が大切にしたい思いやりの心が根本となる
「『共感』の実践」という経営方針です。
「共感」をベースに鉄板粉もの文化を普及し、
世界中の笑顔をデザインする。
その夢をかなえるべく、
次の100年に向けた挑戦が始まっています。

ハラール認証により マレーシアに広げる鉄板粉もの文化

オタフクの製品を世界中の食卓で楽しんでもらうためには、国や地域に合わせてローカライズする必要があります。その中でもハラール認証は大きな課題でした。ムスリムは全世界で約19億人といわれ、これは世界人口の約4分の1を占める数です。そのうち約10億人が成長を続けるマレーシア、インドネシア、シンガポールなどの東南アジア諸国に暮らしているため、今後もますます増え続けると予想されます。

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.はムスリムの人たちが安心して食べられるように2017年に製品のハラール認証を取得しました。折からの日本食ブームの高まりも追い風となり、惣菜コーナーにお好み焼が並ぶスーパーも見られるようになりました。焼サバや照り焼きチキンといった独特のトッピングが好まれ、鉄板粉もの文化が現地に根付き始めていることを物語っています。



マレーシアのスーパーでお好み焼のデモンストレーション

ベジタリアンやヴィーガンの方も 安心して美味しさを楽しめる製品を開発

健康への関心が高まったことから、食に対するニーズも多様化しています。ベジタリアンやヴィーガンの方、健康問題などで食事の制約がある方にも召し上がっていただくために開発した製品が「有機お好みソース」です。動物性由来原料、化学調味料、アルコール原料を使用しないソースとして、業界初となる「有機JAS認証マーク」と「日本ベジタリアン協会推奨のヴィーガンマーク」を取得しました。他にも食物アレルギー、高血圧などで食事制限をもつ方や、さまざまな嗜好、食習慣をもつ方々に配慮した商品の開発に取り組んでいます。

和食を取り入れた食育プログラムに共感し 北米の子どもたちにお好み焼づくり体験

「TABLE FOR TWO USA」は食の不均衡を解消し、開発途上国と先進国双方の人々の健康を同時に改善することをミッションに掲げ、北米各地で日本の食文化を取り入れた食育プログラムを提供しているNPO団体です。Otafuku Foods, Inc.はこの活動に共感して、プログラムに参加。お好み焼づくり体験を通じて子どもたちに食の大切さ、喜びを伝えています。



北米ではソースより売れる天かす!? 食材にして調味料のマルチプレイヤー

お好み焼の具材として欠かせない天かす。天ぶらを揚げるときにできる副産物ですが、「いか天入り天かす天華」はすもめ100%のいか粉をブレンドし、砕いたいか天を入れており、そのままでも美味しく食べられるサクサクした食感が特長です。お好み焼・焼そば・たこ焼はもちろん、味噌汁やサラダ、おむすびからデザートまで、お客様自身がアレンジして楽しむことにより、ヒット商品になりました。食材としても調味料としても使える天かすは、ソースとは異なる食の世界を切り拓いています。

北米ではカリフォルニアロールを天かすで巻くなど、斬新なレシピが次々に生まれ、お好みソースを上回るほどの人気商品になりました。お好み焼の脇役にとどまらない可能性をもった天かすが、新たなBORDERLESS FOODとして定着しつつあります。



お好み焼で家庭のフードロスを減らす! 冷蔵庫にあるものでつくる新しい美味しさ

お好み焼のよさは、自由につくって気軽に食べられることです。厳密なルールやレシピに縛られることはありません。冷蔵庫に少しずつ残ってしまった肉や野菜を具にすれば、オリジナルメニューが出来上がります。年間約247万トンに達する家庭のフードロス削減にお好み焼で貢献することも、私たちの使命であると考えています。キャベツの代わりにレタスを使った「BLTお好み焼」など、冷蔵庫のストック率が高い食材を使った新しいお好み焼メニューの提案も、フードロス削減の一環です。



ベーコン、レタス、トマトで簡単につくれる「BLTお好み焼」

「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞 経済産業大臣賞を受賞

2022年3月、オタフクソースは、第12回「日本でいちばん大切にしたい会社」大賞において「経済産業大臣賞」を受賞しました。この賞は、「人を幸せにする経営」を実践している企業を表彰するものであり、経済産業大臣賞は「企業規模を問わず最も優秀と認められる会社」に授与されます。当社は社員の人間力を高めることを重視した体系的な研修制度や経営の進め方が他社のモデルとなること。食育を重視し、年間約8,000名の社会科見学を受け入れている等の地域貢献・社会貢献に熱心であることなどが評価されました。

今回の栄誉を励みに、さらに地域や社会への貢献度を高めて、お客様にも社員にも「共感」してもらえる企業であるように努力します。100年後にも、「日本でいちばん大切にしたい会社」であり続けるために。



授賞式 オタフクホールディングス株式会社 代表取締役社長 佐々木 茂喜(右)

笑顔を守るしごと

WORK TO PROTECT SMILES

食の安全・安心

創業以来、受け継いできたものづくりの精神のもとに安全・安心を追求し、誰もが美味しさを楽しめる製品を食卓にお届けしています。

原料の産地から製造現場まで 厳しい基準が確かな安心を生む

「お客様に不利益なもの一滴たりとも売ってはならない」という創業の精神こそがものづくりの原点。自然の美味しさはもちろん、安全・安心を食卓に届けるために原料の調達から工場の製造プロセス、品質管理、配送に至るサプライチェーン全体を厳しい自社基準に基づいて管理しています。



長年にわたり培った信頼と実績が 新たな商品開発への挑戦を支える

家庭用商品、業務用商品を開発・製造しています。お好み焼店などの飲食店様や食品メーカー様などのオーダーメイド商品は、プロに満足いただける味をつくり、ご要望のメニューに使用する調味料を多様に開発することができ、開発ノウハウの蓄積やアイデアの創出につながっています。また、お客様からいただく声は商品開発や改善の第一歩。お客様相談室に寄せられるご意見やご指摘は、関係部署と情報共有、意見交換を行い、商品やサービスの新しい取り組みや改善につなげています。



世界各地の生産地を視察して 原料の安全と品質向上を追求

優れた品質の製品を食卓に届けるため、原料の調達にも独自の基準を設けています。その基準に基づいてデーツやトマトなど、ソースの原料を生産する世界各地の「畑」を訪ねて製造工程や衛生面、周辺環境への影響などについて厳しく確認します。ただ視察するだけでなく、オーナーや生産者と直接コミュニケーションをとることにより信頼関係を深めて目標を共有し、さらなる品質の向上に繋げるように努力しています。

「お好みソース」のkokoroと甘みに欠かせないデーツは産地・品種を厳選し、一部は自社で加工するなど手間を惜しまずに美味しさと安全・安心を追求しています。



創業者が醸造酢に込めた思いを ものづくりの原点として受け継ぐ

お多福グループのものづくりのルーツは、1938年に創業者・佐々木清一が製造した醸造酢の「お多福酢」です。美味しさと健康を世に広めたいとの思いから酢づくりを始めた創業者の「体に良くないものは使わない」、「一滴一滴に性根を込めて」というものづくりの精神は、酢を原料としたソースなどさまざまな製品へと受け継がれています。製品の多様化しても「お多福の基本は酢」であることは変わりません。



職手入れ作業をする創業者・佐々木清一(左)

安心して食を楽しめる世界を
実現するために

食物アレルギーや食文化の多様性に対応した製品開発を通じて、豊かな食文化を誰もが安心して楽しめる世界の実現に向けて努力しています。

アレルギーがあっても、家族みんなで 食卓を囲む楽しさを味わってほしい

特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)不使用の商品は、食物アレルギーをもつお子さまやご家族が、みんなで一緒に食事をする楽しさを味わっていただけるように開発しました。

また、「みんなで美味しく食事を楽しめる社会の実現」を目的として食品メーカー5社が協同する「プロジェクトA」に参加し、食物アレルギーの情報発信や啓発活動に取り組んでいます。



1歳からのお好みソース ©Disney
1歳からのお好み焼粉 米粉
お好み焼・たこ焼の素
7大アレルギー不使用

塩分や糖類が気になる方にも 変わらない美味しさをお届けする

塩分50%オフや糖類70%オフ*の「お好みソース」を製造しています。食後の血糖値や中性脂肪の上昇をおだやかにする「お好みソース糖類70%オフ」はボトルタイプのお好みソース初、当社初の機能性表示食品です。健康が気になる方にも、美味しさをそのままお届けできるように付加価値の高い商品開発に注力しています。

*当社「お好みソース」との比較値



お好みソース塩分50%オフ
お好みソース糖類70%オフ

国境や宗教の違いを越えて 日本の食文化を広めていく

ムスリムの方々にも食べていただけるようOTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN.BHD.では原材料を厳選して工夫を重ね、現地の味覚に合わせたお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどのハラール認証を取得し、製造・販売・輸出しています。

地球にやさしい仕事

WORK TO EARTH FRIENDLY

環境保全

「孫子三代先のことを考えて行動せよ」という創業者の言葉は、次世代に引き継ぐ者の使命を説いたもの。その意志を継承し、未来の自然環境を考えた取り組みを進めています。

環境に優しいホワイト物流により 持続可能な社会に貢献

国土交通省が推奨する「ホワイト物流」推進運動に賛同し、物流の安定的な確保と効率向上、地球環境保護に取り組んでいます。さらに、産業横断的に地球にやさしい物流に取り組む「グリーン物流パートナーシップ」の会員として、荷主と物流業者の連携・協働によるCO₂排出量の削減を推進しています。



また、製品を輸送する際にトラックなどが排出するCO₂を削減するため神奈川へは鉄道を、北海道へは船舶を利用するモーダルシフトを積極的に行い、物流が及ぼす環境負荷の低減に注力しています。

適切な物流ネットワークにより、 輸送におけるCO₂を削減

北海道・愛知・神奈川・大阪・広島・福岡の全国6カ所に物流倉庫を設け、適宜見直しを行って最適な物流ネットワークを構築し、輸送におけるCO₂の削減や輸送品質の向上を目指しています。倉庫内作業の安全性と効率性の向上に努め、環境に配慮するとともに、物流パートナー様の配送負担の軽減に注力しています。さらに、自然災害の発生時にも物流機能を維持すべく、常に緊急対処要項とマニュアルをアップデートし、BCPへの対応を強化しています。



在庫管理の強化や需要予測システムにより 食品ロスの解決に取り組む

年間約522万トン*といわれる食品ロスを防ぐために生産・販売・物流の3部門が一丸となって在庫の適正化を目指しています。生産から出荷までの平均在庫日数(リードタイム)を3年間で3割短縮し、廃棄につながる在庫の削減に取り組んでいます。さらに、新たに開発した需要予測システムを活用することで、過剰生産や欠品を防ぎ生産計画の精度を高めています。

賞味期限延長の対象アイテム拡大、歩留まりの向上による廃棄削減などにも取り組んでいます。

*農林水産省・食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢

地球の未来を考え 環境に配慮した容器包装の採用

一部の包装を廃止・包装資材を変更するなど、商品ごとに検討を行いプラスチックの削減を図りました。「こだわりセットシリーズ」では、プラスチック使用量を約20トン/年間削減しました。(2019年9月期の年間販売実績をもとに算出)



例:お好み焼こだわりセット(2人前)の場合
セットの個包装を分けていた1次包装とやまいもパウダーの個包装を廃止

また、製品外装フィルムの薄肉化や縮小によりプラスチック使用量を削減、フクボットの三角シールのインクと粘着剤には植物由来の原料を使用しています。(一部製品)



資源の有効活用と省エネを推進して 環境負荷の低減と生産性向上を実現

生産工程のエネルギー効率を高める、廃棄物を燃料として再利用するなど、全社において生産性向上に係る指標を設けて環境に対する意識を高め、限りある資源の有効活用を進めています。

また、事務所内の照明をLEDに随時切り替えるほか、窓ガラスに紫外線カットフィルムを貼り、夏場の冷房に使う電力を抑制するなど、きめ細かな省エネに取り組んでいます。

●メタン発酵

廃調味料は微生物の力でメタン発酵させ、ボイラーの燃料として利用します。

●冷却水の再利用

設備の冷却などに使用した水をろ過し、紫外線殺菌を施した後に清掃水などに再利用しています。

●配管の放熱を抑制

蒸気配管のつなぎ目に保温ジャケットを設置し、放熱を防いでエネルギーロスを削減します。

●ゴミをリサイクル資源に

エコステーションを設置してゴミを細かく分別し、リサイクル資源として再生利用しています。

工場の取り組み

国内工場では電気、水道、蒸気・ガス等のエネルギーの効率活用や省エネルギー活動の実績確認、課題抽出、改善方法の検討を定期的に行い、エネルギーの効率的な利用に努めています。

●本社工場

工場内の一部照明をLED化して、年間約24,000kWhを削減しました。

●日光工場

排水処理に関わるポンプを間欠運転し、電気使用量を月間約4,000kWh削減しました。

●大和工場

2022年8月、工場建家屋上に太陽光発電設備をPPAモデル*で設置しました。電気出力は120kWで、年間約7.2%のCO₂削減を想定しています。



*Power Purchase Agreement(電力販売契約)モデルの略称。
環境省補助金事業。第三者保有型で、電力は自家消費する。

地域に寄り添う仕事

WORK OF CONNECT WITH COMMUNITY

地域・社会貢献

美味しさで団らんを笑顔にする
お好み焼の普及活動や
さまざまな情報発信を通じて
地域社会と深く繋がり
食文化の発展に取り組んでいます。

お好み焼を食文化として広める 「お好み焼アカデミー」

お好み焼の調査研究や食文化として普及することを目的として2014年に設立した一般財団法人です。産官学の連携によりソースやお好み焼粉などの食材セットを全国のこども食堂へ送ったり、広島県内のこども食堂には新入社員研修で育てたキャベツを配布したり、さまざまな活動を行っています。毎年8月には、平和への願いを込めてお好み焼にマヨネーズで「PEACE」等の文字を描くイベントを開催。広島市の戦後の復興と平和を象徴するお好み焼を通じて、地域社会との絆を深めています。



世界でただ一つの「お好み焼課」で 鉄板粉もの文化の普及と発展を推進

「お好み焼課」は鉄板粉もの文化の普及に取り組んでいる世界で唯一の部署。お好み焼教室や食育の出前授業など、さまざまな活動を行っています。

●お好み焼教室

広島市の「Wood Egg お好み焼館」や東京本部ビルにおいて、ご家庭で美味しいお好み焼をつくるための教室を開催しています。

●食育授業

広島市内の小学校への訪問やオンラインによるお好み焼教室を開催し、栄養価やつくり方だけでなく、地元の食文化、食の楽しさや大切さを伝えています。

●お好み焼店開業支援研修

地域に愛されるお好み焼店を全国に広げたいという思いから、開業を目指す方々への研修を東京・大阪・広島・福岡で実施。興味のある方への説明会から、実践的な技術指導や経営ノウハウ、開業前の特訓コースなど、段階に応じて支援しています。



お好み焼の歴史や文化を発信する 「Wood Egg お好み焼館」

お好み焼の歴史や文化を発信する施設として2008年に開館。館内には、お好み焼研修センター、キッチンスタジオ、おこのミュージアムやショールームなどを備えており、累計約20万人のお客様をお迎えしました。



ものづくりの工程や工夫 工場見学でご案内

本社工場では見学コースを設けて、ソースがボトルに詰められる工程から出荷までをご覧ください。お好み焼教室と組み合わせた見学も人気です。広島県内の小学校の社会科見学でもお越しいただいています。



ムスリムやベジタリアンの方も皆で楽しめる 「OKOSTA」でお好み焼体験

調理体験を通じて広くお好み焼の魅力を伝え、食文化を発信するため、2018年に広島駅構内にオープンしました。豚肉を使わないムスリムフレンドリーやベジタリアンの方に向けたメニューなど多様なコースをご用意しています。



地域社会の一員として 地元広島のスポーツ・文化を応援

地元である広島市を中心に、地域社会の一員としてスポーツの振興や文化を支援する取り組みを行っています。サンフレッチェ広島へは毎年スポンサーゲームを開催してホームの試合を盛り上げています。また、「広響」の愛称で親しまれている広島交響楽団が市内を巡って親子でオーケストラを楽しむ「マイタウンオーケストラ広響」に協力しています。



広島の子どもたちを オタフクカップ広島市小学生駅伝大会で応援

広島市内の小学5、6年生が1チーム5名でタスキをつなぐ駅伝大会を1995年から応援しています。子どもたちの体力向上や仲間と助け合い、励まし合う心を養うために、これからも大会を支えていきます。(新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、2022年の大会は中止しました)



社員が笑顔になる環境

PLACE TO EMPLOYEES SMILE

社員との共感

事業を通じて新たな価値を生み出し
豊かな社会づくりに貢献するため
社員一人ひとりが経営に共感し
楽しく働きながら成長できるように
環境や制度の充実をはかっています。

組織や職域を超えた交流により 意識の変化とイノベーションを推進

研修や懇親会など、部署を超えた社員の交流により課題を共有し、新たな発見やアイデアを生み出す機会を数多く設けています。また、役員と現場の社員が「ジョハリの窓」に基づいて対話し、相互理解を深めるとともに自身の能力や強みを認識して新たな行動を起こし、イノベーションの推進へとつなげています。



社員の向上心や意欲に応える 研修や制度

●海外研修(公募)

短期語学留学の後にアメリカなど海外拠点で1年半にわたり勤務する研修。2年ごとに挑戦者を公募しています。

●MBA取得(公募)

グローバルな視点と実行力、創造性を備えた組織のイノベーターを育成するのが目的です。

●語学力アップ研修(公募)

グローバルに活躍できる人材を育成するため、通信講座やオンライン英会話、集合研修などにより語学力向上を支援しています。

●イノベーション・プログラム(公募)

既存概念にとらわれずに新しい発想を生み出し、ビジネスのアイデアを「カタチ」にする方法を学びます。

●外部異業種研修

異なる業界や業種で活躍する同世代の企業人とともに研修を受け、幅広い視野と発想力を養います。

●オンライン講座

自社製品をはじめ、栄養学やアレルギーなど食品業界の知識から、ビジネスの現場で役立つ実践的な動画コンテンツまで、パソコンやスマートフォンでいつでも自由に学べます。

●お好み焼士(社内資格)

お好み焼普及のため、まずは社員がお好み焼の知識や技術を習得することを目的とした社内資格です。

ライフスタイルに合わせて 幸せに働ける職場づくり

多様化するライフスタイルや価値観に対応して、社員が柔軟に働けるようにワークライフバランスに配慮し、働きがいのある職場づくりに取り組んでいます。

多様な働き方



- フレックス
- テレワーク
- 時差勤務
- 時間単位の有給休暇

ライフイベントに 合わせた制度



- 地域限定
- 育児介護休暇
- 配偶者出産休暇
- 短時間勤務
- 事業所内保育園
- 不妊治療支援

コンプライアンス



- ハラスメントアンケート
ハラスメント研修
- コンプライアンス研修
- 社内外の相談窓口
- カウンセリング

ボトムアップの仕組み



- 自己申告
- 活き活きサーベイ
(組織の現状把握)

コミュニケーション促進



- 同好会
- 社員旅行
- 社員総会
- 1 on 1

福利厚生



- セレクトプラン
- 各種特別休暇
- 各種お祝い
- ふるさと帰省制度

個性や価値観を發揮できる 自由な職場環境の実現へ

当社は「Diversity & Inclusion」を掲げ、個性や価値観を表現できる環境づくりの一環としてオフィスカジュアルを推奨しています。また、オンライン会議専用のスペースを整備するなど、コミュニケーションの活性化やアイデアの創出、業務の効率化を促します。



自己啓発からリフレッシュまで 社員が選べる福利厚生制度

社員が必要なメニューを選べる選択型福利厚生制度「セレクトプラン」を導入しています。付与されたポイントを利用して、自己啓発や健康増進、介護休業や保育料など、幅広いメニューから自由に選んで、費用の補助や各種サポートを受けられます。

選択型福利厚生制度「セレクトプラン」の一例

カテゴリー	メニュー
オタフクファミリー	リフレッシュのための利用費用補助
仕事の学び	自己啓発費用補助
健康	健康増進のための利用費用補助・検診費用補助
セーフティネット	介護休業・私傷病休職補助金
働く環境	保育園利用にかかる保育料の補助
お好み焼	お好み焼店利用費用の補助

心身の健康の維持向上を支える 環境づくり

社員が元気に働けるように健康診断のほか、がん検診や各種予防接種・検診費用のサポート、定期的なストレスチェックと面談によるフォロー、社外相談窓口を設置しています。オタフクホールディングスは、健康経営の実践的な取り組みを評価され、日本健康会議から「健康経営優良法人2022」(中小企業部門)の認定を受けました。



2022

世界中の食卓で
笑顔デザインするために
グループ各社の
強みを生かし
新たな価値を共創します。

お多福グループ企業からの
メッセージ

お多福グループは
各社が生産品や市場において
強みを発揮しながら、有機的に結びついた
サテライト型のネットワークを形成しています。
鉄板粉もの文化の普及を通じて
世界中の食卓に美味しさを届け、
笑顔デザインするというビジョンのもとに、
グループが一丸となって
新たな価値の共創に挑んでいます。

お好みフーズ株式会社

ご家庭からプロまで、誰もが美味しくつくっていた
だけの鉄板粉もの料理を目指し、粉、天かす、削り
粉、青のりなどの材料の開発・製造・販売を行っ
ています。

さまざまな能力を持つ人の力を活かしながら、グルー
プ内外から仕事を創出し、「心物両面を豊かさ・幸せ
で包みこむような会社」を目指しています。社内製品
のパッケージングから始めた事業は、近年はお取引
先様からのご注文もいただき、固定観念に囚
われない自由な発想で、新しい価値を創造します。

当社のものづくりの原点である酢。多くの方の食事
にご使用いただくことで、美味しさと健康をお届けで
きるよう製造、開発に取り組んでいます。自然豊かな
環境、こだわりの銘水、「表面発酵法」と「深部発酵
法」の二つの製法により、100年後も必要とされる「醸
造メーカー」を目指します。

お多福醸造株式会社

オタフクソースの前身である佐々木商店が初め
て作った「お多福酢」の醸造を受け継ぎ、食酢、調
味酢、甘酒、発酵調味料など醸造製品の開発・製
造・販売を行っています。

資源と資源を結び新たな価値を創造していくという
考え方のもと、2022年にはナカガワとのグループ化を
推進。特製えび天入り天かす天華などの新商品を発
売しました。新たなお好み焼食材の開発に繋げる食
材の見直し、品質や生産性の向上により、お客様に
とって価値ある商品づくりに取り組みます。

OPP株式会社

製品のパッケージングに特化して、外装・内装の
提案から包装・梱包・発送までを担っています。ま
た、障がい者の雇用や定年後の嘱託社員の社会
参加にも取り組んでいます。

株式会社ナカガワ

本社を大阪、工場を長崎に構えて、天かす(あげ
玉)を製造・販売しています。2018年に国際規格
FSSC22000の認証を取得して、徹底した品質管
理を行っています。

2021年10月からお多福グループの一員となり、天か
すのトップメーカーとしての歴史と技術力を活かし、
鉄板粉ものと和食文化を国内外へ広めています。創
意工夫の精神で何事にも果敢にチャレンジし、「ふり
かけよ! 天かすプロジェクト」では、天かすのさまざ
まな使い方やシーンを提案し、新しい価値を創造します。

お好み焼の広まりとともに、Otafukuも徐々に広まっ
てきました。お好み焼やストリートフードなどを、まだ
食べたことのない方へご提案を続け、新しい食との
出会いやみんなで食べるシーンを創造しながら、
「Japanese Food の Otafuku」から、「Asian Sauce
Expert の Otafuku」を目指します。

Otafuku Foods, Inc.

米国・カリフォルニア州サンタフェスプリングスに
本社があり、お好みソース、焼そばソース、調味
酢、たれなど液体調味料の開発・製造および北
米・中南米に向けて販売を行っています。

大多福食品(青島)有限公司

中国・山東省青島市に本社を構えて、お好みソー
ス、焼そばソース、調味酢、たれなど液体調味料
の製造および中国と近隣国に向けて販売を行っ
ています。

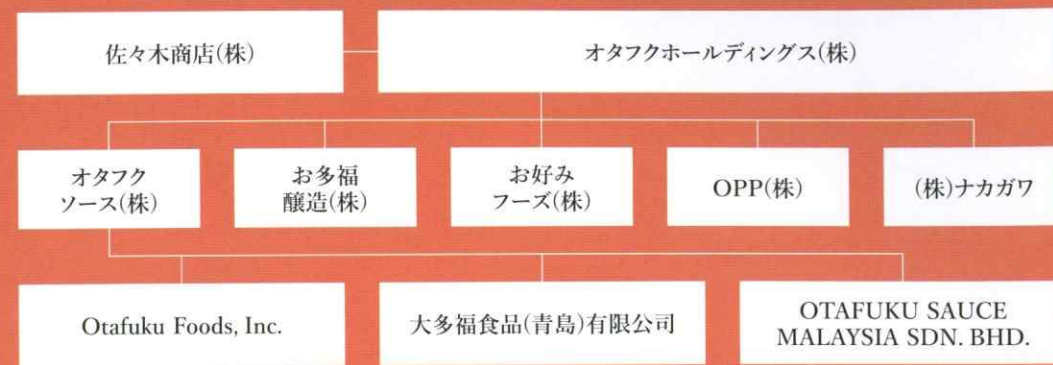
健康志向、海外旅行経験者の増加、SNSの普及など
に伴い、外国料理への関心は高まっています。その
中でも日本食は依然人気があり、お好み焼もその一
つとして徐々に認知されています。すき焼きやかば焼
きのたれなどの業務用商品は飲食店様などを通じ、
お好みソースなど18品の家庭用商品は店頭のみな
らずネット販売や、SNSも活用して、日本食文化を広
めています。

イベントで商品やお好み焼などを販売し、ブランドと
メニュー認知向上に繋げる活動や、日本で培った技
術で、さまざまな業態へ開発商品を提案しています。
このほか、マレーシアから中東への家庭用商品の輸
出、近隣国のハラール日本食レストランとのお取引
などを軸にし、ハラール圏への展開を進め、お好み
焼・焼そば・たこ焼とともに愛されるブランドを目指
します。

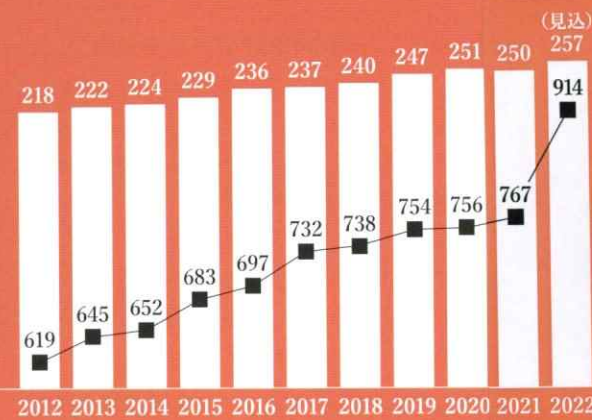
OTAFUKU SAUCE
MALAYSIA SDN. BHD.

本社の所在地はマレーシアのセランゴール州ク
ラン(クアラルンプール近郊)。お好みソース、焼そ
ばソース、たこ焼ソースなどハラール認証調味料
の製造・販売・輸出を行っています。

お多福グループ企業一覧・事業のご紹介



お多福グループ年度別売上高・社員数推移



■ 売上高(総売上 決算月9月) 単位:億円

※売上高は、2012年以降はお多福グループ5社連結、2017年以降は6社連結、2021年はオタフクホールディングス、オタフクソース、お多福醸造、お好みフーズ、OPP、ユニオンソース3月期の国内6社連結、2022年はオタフクホールディングス、オタフクソース、お多福醸造、お好みフーズ、OPP、ナカガワの国内6社連結の数値です。

■ 社員数 単位:名

※社員数と平均年齢は、お多福グループ連結の直接雇用の数値です。(各年10月1日時点)

914名(男510名/女404名) 平均年齢40.0歳

オタフクホールディングス株式会社

創業 1922(大正11)年11月
 設立 1952(昭和27)年10月
 代表者 代表取締役社長 佐々木 茂喜
 住所 〒733-8670 広島県広島市西区
 商工センター7丁目4-27
 電話番号 082-277-7112
 資本金 1億円
 事業内容 お多福グループの
 事業企画立案・各事業会社の統括管理
 社員数 61名

お多福醸造株式会社

設立 1999(平成11)年10月
 代表者 代表取締役社長 佐々木 孝雄
 住所 〒729-1323 広島県三原市大和町大具1-1
 電話番号 0847-34-0124
 資本金 1,000万円
 事業内容 食酢、調味酢、甘酒、発酵調味料など
 醸造製品の開発・製造・販売
 社員数 19名

オタフクソース株式会社

設立 2009(平成21)年10月
 代表者 代表取締役社長 佐々木 孝富
 住所 〒733-8670 広島県広島市西区
 商工センター7丁目4-27
 電話番号 082-277-7111
 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21カ所
 社員数 568名

お好みフーズ株式会社

設立 1986(昭和61)年7月
 代表者 代表取締役社長 佐々木 栄史
 住所 〒733-0833 広島県広島市西区
 商工センター7丁目2-7
 電話番号 082-278-5430
 資本金 1,000万円
 事業内容 お好み焼関連材料(粉・たかす・削り粉・青のり他)の
 開発・製造・販売
 社員数 15名

OPP株式会社

設立 2016(平成28)年6月
 代表者 代表取締役社長 菅 義彦
 住所 〒733-8678 広島県広島市西区
 商工センター5丁目2-5
 電話番号 082-563-2112
 資本金 1,000万円
 事業内容 調味料・加工食品・その他物品の
 包装・梱包・発送など、パッケージング全般
 社員数 27名

株式会社ナカガワ

創業 1947(昭和22)年2月
 設立 1963(昭和38)年6月
 代表者 代表取締役社長 中川 有二
 住所 〒530-0035 大阪府大阪市北区
 同心1丁目8番2-408号
 電話番号 06-4801-8839
 資本金 7,000万円
 事業内容 たかす(あげ玉)の製造・販売
 社員数 140名

Otafuku Foods, Inc.

設立 1998(平成10)年1月
 代表者 取締役社長 小澤 孝充
 住所 13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA 90670
 資本金 610万USD
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど
 液体調味料の製造および北米・中南米での販売
 社員数 21名

大多福食品(青島)有限公司

設立 2012(平成24)年2月
 代表者 董事長 佐々木 茂喜
 住所 中国山東省青島市城陽区棘洪灘街道栄海一路16号
 資本金 700万USD
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなど
 液体調味料の製造および中国と近隣国での販売
 社員数 42名

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.

設立 2016(平成28)年4月
 代表者 社長 河野 聖人
 住所 No.61, Jalan 5/KU6,
 Kawasan Perindustrian Sungai Puloh,
 42100 Klang, Selangor.
 資本金 MYR2,000,000
 事業内容 お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなど
 ハラル調味料の製造・販売・輸出
 社員数 21名

生産拠点

オタフクソース株式会社 本社工場

お好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースをはじめとした、ソース、酢、たれなどの製造(お好みフーズのノンフライたかす製造設備併設)
 住所 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27
 工場用地 10,212㎡
 ●FSSC22000(2014年4月取得)
 ●有機JAS認証(2019年12月取得)

オタフクソース株式会社 日光工場

ユニオンブランドをはじめとした、ウスターソース、中濃ソース、とんかつソースなどの製造
 住所 栃木県日光市木和田島3109
 工場用地 23,100㎡
 ●ISO9001(2015年8月取得)

お多福醸造株式会社 大和工場

純米酢をはじめとした酢、合わせ酢を製造
 住所 広島県三原市大和町大具1-1
 工場用地 15,045㎡
 ●FSSC22000(2014年4月取得)
 ●有機JAS認証(2018年6月取得)

株式会社ナカガワ 長崎工場

たかす製造専用工場
 住所 長崎県大村市富の原2丁目278-2
 工場用地 4,063㎡
 ●ISO9001-HACCP(2004年8月取得)
 ●FSSC22000(2018年4月取得)
 ●ISO22000(2018年4月取得)

Otafuku Foods, Inc. ロサンゼルス工場

お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造
 住所 13117 Molette St. Santa Fe Springs, CA
 工場用地 4,000㎡
 ●SQF認証(2018年5月取得)

大多福食品(青島)有限公司 青島工場

お好みソース、焼そばソース、調味酢、たれなどを製造
 住所 中国山東省青島市城陽区棘洪灘街道栄海一路16号
 工場用地 20,000㎡
 ●ISO22000(2013年11月取得)

OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD. マレーシア工場

ハラールのお好みソース、焼そばソース、たこ焼ソースなどを製造
 住所 No.61, Jalan 5/KU6, Kawasan Perindustrian
 Sungai Puloh, 42100 Klang, Selangor.
 工場用地 1,560㎡
 ●ハラール認証(2017年3月取得)

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。

生活の様式も価値観も大きく変わっていく社会の中で、

それでも変わらない「小さな幸せのありがたさ」。

人と人の心の垣根を越えて、その先にある元気と笑顔を生み出していくために。

お好み焼という「BORDERLESS FOOD(ボーダレスフード)」を通じて

結ばれる人々の輪がenergyとなって、

世界中に大きく広がっていく未来に貢献していきます。

「お多福」に込める願い。

SMILES BRING HAPPINESS

「お多福」には「多くの人に福を広める」という意味が込められています。

いつも笑顔絶やさない「細い目」、謙虚な姿勢「低い鼻」、

ひかえめで無駄口を言わない「小さな口」、聞く耳を持つ「大きな耳」、

心身ともに健康「ふくよかな頬」、聡明で賢い「広い額」は心の美しさを表しています。

基本味は「甘酢塩苦旨」からなるもの。

人生の甘いも、辛いも、酸いも、苦いも知り尽くした方に

永く愛されることを願い、当社では永年「お多福」をブランドとしています。



0101T22106000115