

2019-2020

お多福グループ社会活動レポート



OTAFUKU

2019-2020

お多福グループ社会活動レポート

OTAFUKU Social Activities Report 2019-2020



E

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」をもたらす、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)

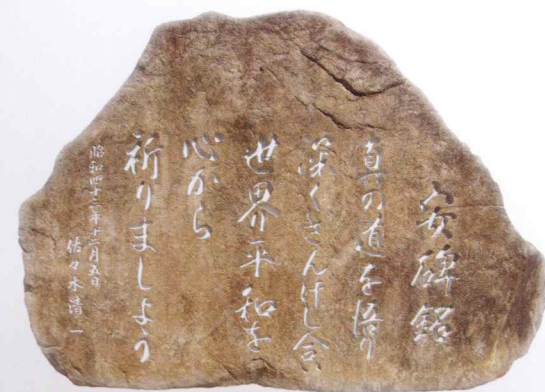
1. 共に学び、創造と革新に挑戦します
2. 変化を楽しみ、スピードをもって実行します
3. お互いを尊重し、自由闊達な社風を築きます
4. 心を研ぎ、法令と企業倫理を遵守します
5. 志を抱き、情熱、勇気、責任感をもって何事にも取り組みます

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



本社玄関に設置した石碑

〈創業者 佐々木 清一 のことば〉

安碑銘
真の道を悟り
深くごんげし合い
世界平和を
祈りましょう
昭和四十三年十二月五日
佐々木清一

お多福グループ2019-2020年度テーマ

「捻る、絞る」

昭和の時代は、経済成長を表わすGDP(国内総生産)が唯一の指標であり目標でした。

1968年に日本はGDPが**世界第二位**になり、

奇跡の復興と称賛されましたがその弊害も大きく、

それは環境**破壊**や**公害**、またそれらによる健康**被害**でした。

平成の時代は、**情報**の急増と**価値観**の多様化が進み、

またGDPの停滞の中で新しい指標を模索する、**踊り場**であったと思います。

平成の中で約20年間は、頭打ち状態が続きました。

しかしながらここ10年間の訪日外国人数は飛躍的な伸びを示し、

日本の新たな**魅力**や**可能性**を示唆しています。

令和の時代が始まり、企業活動におけるキーワードは

「**ワークライフバランス**」「**ダイバーシティ**」「**AI**」や「**IoT**」が挙げられます。

また少子高齢化による構造的な人手不足も重要課題です。

そんな令和の時代を迎えて、お多福グループでは、

新たな**指標**を模索しています。

私たちは、それを企業や組織・家庭内における

「**笑顔の総和**」ではないかと考えています。

昨年度は「**カチをカタチに**」をテーマに掲げ、

お多福グループの価値は

「**社員の我が事意識の強さ**」であることを確認しました。

今年度は、これを更に向上させるべく、

社員の知恵や工夫の「**捻りや絞り**」に期待してこのテーマを掲げます。

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

食を通じて 健康と豊かさと和を世界に

～お多福グループの生産・営業拠点～

お多福グループは国内・海外合わせて6つの生産拠点にて、安全・安心で美味しい調味料を製造しています。理念である健康と豊かさと和を世界に広げるため、各地の特性に合う商品や豊かなメニュー提案、そして、お好み焼をはじめとしたヘルシーで団らんの和をもたらす日本の食文化を広めてまいります。



1
オタフクソース株式会社
本社工場
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㎡



**自家挽き香辛料を
一部製品に使用**
工場内の4台の石臼でコショウをゆっくと自家挽きし、風味を最大限に引き出しています。

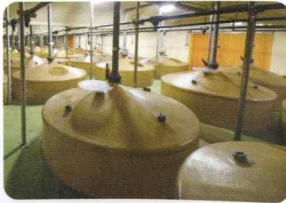


ノンフライ天かす製造設備
詳細はP14で紹介します。

- 支店**
- 北日本支店/仙台営業所
 - 東京支店
 - 名古屋支店/名古屋営業所
 - 大阪支店
 - 中国支店(広島)
 - 四国支店/松山営業所
 - 九州支店/福岡営業所
 - 台北支店(台湾)



2 お多福醸造株式会社
大和工場
住 所: 広島県三原市
大和町大具1-1
工場用地: 15,045㎡



**伝統と最新技術を
活用した酢づくり**
自然豊かな環境で、伝統的な表面発酵法と最新技術の深部発酵法で美味しい酢づくりを追求しています。

- 営業所**
- 札幌営業所
 - 関東営業所(埼玉)
 - 静岡営業所
 - 北陸営業所(石川)
 - 岡山営業所
 - 福山営業所
 - 米子営業所
 - 高松営業所
 - 南九州営業所(鹿児島)
- 駐在所**
- 高知駐在所
 - 沖縄駐在所
 - ニューヨーク駐在



3 ユニオンソース株式会社
日光工場
住 所: 栃木県日光市
木和田島3109
工場用地: 23,100㎡



**生野菜を使った
こだわりの製法**
生野菜をまるごと加工してつくる「生ソース」など、こだわりの製法で製品づくりを行っています。

4 OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.
マレーシア工場
住 所: No.61, Jalan 5/KU6,
Kawasan Perindustrian
Sungai Puloh,
42100 Klang, Selangor.
工場用地: 1,560㎡



ハラール対応調味料を製造
ハラール認証機関マレーシアJAKIMより認証を受けた、ハラール対応調味料を製造しています。



5 大多福食品(青島)有限公司
青島工場
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㎡



現地の味覚にあう製品づくり
徹底的な衛生管理のもと、現地のニーズに合わせた調味料の開発と生産を行っています。

6 Otafuku Foods, Inc.
ロサンゼルス工場
住 所: 13117 Molette St.
Santa Fe Springs, Ca
工場用地: 4,000㎡



**SQF認証取得で
より高品質な製品を**
高いレベルの国際認証規格SQF認証を取得し、より安全・安心な製品づくりに取り組んでいます。

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。

お好み焼体験スタジオ OKOSTA



オタフクソース株式会社
代表取締役社長

佐々木 直義

brush up & creation

Healthy, simple & easy

当社では、創業からの変わらぬ理念『**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する**』を実践するために、幸せを広める「お多福の心」を大切にしています。単身・高齢者世帯の増加などの社会変化やライフスタイルの多様化に伴うお客様のニーズに寄り添いながら、生活の基盤である「食」に携わる企業として皆様の「健康寿命」に貢献できるよう、美味しさと健康を第一義に、より手軽に調理ができる商品開発や、それに付随するさまざまな食シーンの提案を行ってまいりました。めまぐるしく変わる現代社会の構成員である社員一人ひとりが、日々お客様からいただくご意見や、自身の生活・業務の中で感じることを真摯に受け止めつつ、新たな技術や領域に挑戦することで、お客様の期待にお応えできるよう尽力していきます。

さて昨年度(2018-2019)は、インバウンド需要の増加に伴うブランド認知拡大を目指して「オタフクからOTafUKUへ」を掲げ英字ロゴを導入するとともに、新たなコーポレートスローガン「小さな幸せを、地球の幸せに。(BORDERLESS HAPPINESS)」を策定しました。国内外問わずより多くの方々に調理体験を通じてお好み焼の魅力をお伝えし、食文化発信のきっかけとなることを目指してオープンしたお好み焼体験スタジオ「OKOSTA」や、さまざまな形で食にこだわりを持つ方にもお召し上がりいただけるよう、動物性由来原料、アルコール原料を不使用とした「有機お好みソース」の発売など、よりグローバルにお好み焼を広める為の基盤づくりにも取り組みました。また昨年に引き続き、東京・大阪・広島での3会場「2019お好み焼提案会」を実施するなど、新しさと驚きをお届けするお好み焼の提案も継続して行っていました。時代のニーズに即した商品開発と「美味しい幸せを囲

む」食の楽しさをお届けできるよう、これからも邁進してまいります。

Earth-friendly

海洋プラスチックごみの問題やフードロスなど、近年、地球環境への関心は高まってきており、ものづくりの担い手として、環境負荷の低減は責務であると捉えています。当社でも、容器包装の見直しの検討やフードロスの削減に向けたメニュー提案も強化していきたいと考えています。品質や機械稼働率の向上、製品ロスなどの削減を目的に取り組む改善サークル活動や、設備、業務の見直しにも継続して取り組むことで、国際社会共通の目標として掲げられている「持続可能な社会」の実現に向けて、さらなる省エネルギー化を推進していきます。

Dates～デーツ事業への注力・強化

「デーツ」は、古くから中近東の砂漠に行くキャラバンの栄養食として愛されており、当社を代表する商品「お好みソース」に独特の甘みとコクをもたらすこだわりの原料として、1975年より40年以上、大切に使い続けています。今期より「デーツ部」を新設し、日本におけるデーツの認知向上や商品開発に取り組むことで、その知見を深化させ事業化してまいります。

既存の商品・事業の磨き込みを進め、また新しい技術を応用した商品開発に積極的に取り組むことで、多様化する社会やインバウンド需要に応える新市場の創造を目指します。これからも、国内外でのコナモン文化の伝承とともに、お客様に寄り添った活動で「笑顔」と「幸せ」をお届けしてまいります。

小さな幸せを、地球の幸せに。 BORDERLESS HAPPINESS

美味しい幸せを囲むこと、それは当社が考える「幸せのかたち」のひとつです。「食を通じて『健康と豊かさ』と和』をもたらす」という使命のもと、2018-2019年度に行った取り組み事例をご紹介します。



Case 1

コーポレートスローガン 「小さな幸せを、地球の幸せに。」を策定

インバウンド需要の増加に伴い、英字ロゴ「OTafUKU」を導入。ブランド認知の拡大を図るとともに、「小さな幸せを、地球の幸せに。」をコーポレートスローガンとして掲げ、さまざまな垣根を越えていく「BORDERLESS FOOD」であるお好み焼を軸に、人と人の垣根を越えた先にある小さな「幸せのかたち」を世界中に広めていきます。



また、コーポレートスローガンをテーマとしたWEBアニメーション「わたしの名はオオタフクコ〜小さな幸せを、地球の幸せに。〜」を公開。制作陣は、監督・脚本の片渕須直氏をはじめ、大ヒット映画『この世界の片隅に』を手掛けた豪華メンバー。主人公のオオタフクコが戦後の広島で出会った「一銭洋食」(お好み焼の原型となった鉄板料理)を通じて、行く先々で一緒に鉄板を囲んだ人たちに小さな幸せと笑顔の輪を広げていく姿が、コミカルかつほのぼのとした世界観とともに描かれています。本作品は、「第3回アニメものづくりAWARD」において「アニメーションCM部門」金賞と「総合グランプリ」を受賞しました。

WEBアニメ
公開中



アニメーションページはこちら



Case 2

10月10日「お好み焼の日」を盛り上げる さまざまな取り組みを実施

お好み焼を通じて団らんの機会を広げることを目的に、10月10日「お好み焼の日」に合わせた全国でのCM放送や、「お好み焼こだわりセット」「お好みソース」1010個のサンプリング、東京湾に浮かぶ屋形船「ジュージュー号」での特別お好み焼教室などを実施しました。また、同時期にアメリカ合衆国ニューヨーク州で開催された「KONAMON フェスティバル」にも協賛。日本国内だけでなく、海外でもお好み焼をはじめとする日本食文化「コナモン」を盛り上げました。



Case 3

2019年 春夏新商品発売

「有機お好みソース」「だしとうまみのサクサク天かす」「お好み焼にこれひとつ」「乾燥紅しょうが」を3月1日に発売。健康や食嗜好、ご家庭での調理のお悩みに配慮した「有機」「ノンフライ」「乾燥」の3つの試みで、調理の選択肢を提案します。



Case 4



2019年 秋冬新商品発売

「焼そばソース塩分30%オフ」「だしあんかけ」「タコスセット」「バインセオセット」を9月2日に発売。健康を意識した新たな「オフ商品」や「日本のだし」へのこだわり、「世界のコナモン」への挑戦で、いつもの食卓に新たな価値を提案します。

オタフク コラム

食品メーカー協同取り組み 「プロジェクトA」



当社では、みんなで食卓を囲む喜びをお届けするために、食物アレルギー配慮商品を開発してきました。2018年9月より、株式会社永谷園様、日本ハム株式会社様、ハウス食品株式会社様と協同で、食物アレルギーに関する情報発信や啓発活動、商品の普及活動などに取り組む「プロジェクトA」の活動を開始。加工食品の利便性とバリエーションの豊かさが特徴の「食物アレルギー配慮レシピ」の開発と各社ホームページでの公開、イベント開催などを行っています。今後も、『食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現』に貢献することを目指し、取り組んでまいります。



お客様の声から生まれ、 時代とともに進化しつづけるお好みソース

「お好みソース」は、原爆投下後の戦後の広島で、お好み焼店様のお悩みを解決すべく開発した商品です。
その誕生から現在に至るまでを紹介します。



1938
(昭和13年)

醸造酢の製造を開始

美味しさと健康を広めたいとの思いから酢づくりを開始。「体に悪いものは使わない」「一滴一滴に性根を込めて」という創業者・佐々木清一のものづくりの精神は、現在まで受け継がれています。

1922
(大正11年)

酒と醤油の卸小売業「佐々木商店」を創業

1957
(昭和32年)

初の家庭用商品「オタフクお好みソース」を発売



1952
(昭和27年)

新商品「お好み焼用」ソース発売

戦後、「これからは洋食の時代がくる」とソースづくりを開始。「さらさらしたソースは鉄板に流れ落ちる」とのお好み焼店様のお悩みを聞き、試行錯誤を重ねてお好み焼に合うソースを開発しました。

1975
(昭和50年)

お好みソースにデーツの使用を開始

高い栄養価に着目し、デーツの使用を開始。現在でもその使用にこだわり続け、ソースのみならず酢の原料としても使用しています。産地・品種を厳選し、一部は手間暇かけて自社加工しています。



1978
(昭和53年)

業界に先駆け、紙容器にソースを詰め発売



1982
(昭和57年)

品質を保ち、使いやすく開発した「フクボトル」採用

ガスバリア性が高い「エパール」という樹脂に着目し、容器メーカーと共同で、出しやすく、品質も保てる容器を約2年がかりで開発。「フクボトル」と名付け、家庭用商品として発売しました。



1998
(平成10年)

お好みフーズ株式会社「お好み焼こだわりセット」発売

まずはお好み焼を知っていただき、その延長線上として当社のお好みソースを手にとっていただきたいとの思いから、粉などの特選素材をセットにした「お好み焼こだわりセット」を発売しました。



1987
(昭和62年)

東京に「お好み焼研修センター」を開設

1983
(昭和58年)

昔からのデザインを踏襲し、フクボトルにも山形デザインを採用



2013
(平成25年)



●青島工場、ロサンゼルス工場完成・稼働

2014
(平成26年)

●容器に、液切れの良い「ピタッとキャップ」を採用

2008
(平成20年)

●お好み焼の文化情報発信施設「Wood Egg お好み焼館」開設
●初の7大アレルギー不使用商品「1歳からのシリーズ」発売



2016
(平成28年)

マレーシア工場完成・稼働

2018
(平成30年)

●お好みソース糖質50%オフ発売
●ソースのパッケージをリニューアル



2017
(平成29年)

●お好みソース塩分50%オフ発売
●マレーシア工場で製造し、ハラール認証を取得したソースなどの調味料を発売



現在

2019
(令和1年)

有機お好みソース発売

さまざまな形で食にこだわりを持つ方にお召し上がりいただけるよう、動物性由来原料、アルコール原料を不使用とした商品。「有機JAS認証」「日本ベジタリアン協会推奨マーク(ヴィーガン対応)」の2つを取得しています。



小売からものづくりへ

広島市内から近県へ

東日本進出、全国へ

日本、そして世界へ

安全・安心な一滴を生み出す こだわりの製造ラインで徹底した品質管理

世界中から集めた多種多様な原料で製造する調味料。
原料調達から出荷まで衛生管理を徹底するため、さまざまな工夫を行い、工程で品質をつくり込みます。



START!

1 世界中から厳選して原料を仕入れ、タンクや倉庫で保管しています。

2 **原料タンク**
酢、醤油、果野菜、デーツ etc.

ブレンドタンク
香辛料などを調合・攪拌します

長年培ったブレンド技術を活かし秘蔵のレシピで組み合わせた原料を調合していきます。

特注ODM商品など 小ロット

3 **釜**
1,200L以下の特注商品はそれぞれの釜に原料を投入していきます。

大ロット

調合タンク
各タンクからパイプで原料が調合タンクに運ばれます。

3 **釜**
レシピ通りに投入した原料を攪拌しながら加熱します。

3 **連続式殺菌機**
お好みソースなど大ロットの製品は全長約200m、100℃以上の加熱殺菌ラインを通過します。

4 **検査**

4 **加熱層** **冷却層**

5 **6** お弁当用の調味料が入るミニ袋のほか、ポリ袋、PET容器、BIB容器など、お客様のご要望に沿った容器に充填します。

5 **6** スクイズボトルを中心に、充填包装ラインで箱詰めまで行います。

GOAL!

Check 1 デーツや生野菜は自社でも加工

お好みソースに独特の甘みとコクをもたらすデーツなどこだわりの原料を「オタフクR&Dセンター」で自社加工しています。

Check 2 7大アレルゲンを含む原料を徹底管理

7大アレルゲン(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに)を一次原料に含む原料は特別管理。別室で計量し厳重に取り扱います。

アレルギー原料計量室

Check 3 抜き取り検査で、製品の品質を確認します

粘度やBrixなどを測る理化学検査、一般生菌などを検査する微生物検査、人の感覚で色や香り、味を確認する官能検査を実施しています。

Check 4 ストレーナーやマグネットで異物混入を防止

製品によってメッシュのサイズ(穴の大きさ)の異なるストレーナーやマグネットを使って、異物除去を徹底しています。

Check 5 クリーンルームで充填し、アルミシールで密閉

家庭用商品のスクイズラインでは、室内の気圧を高めることで異物や外気の侵入を極力防いだ特別室で、迅速に製品充填を行います。

Check 6 充填を行います

加熱殺菌された調味料を加温充填し、製造から充填まで微生物の汚染を防止します。



新設備
1

マルチライン

1/3の人員で、充填能力最大2倍、
1台で11種類の容器に対応する汎用ライン

オタフクソース本社工場では、壘(びん)やPETボトルの充填ライン統合に伴い、充填能力向上と省力化を図る、当社コーポレートカラーの赤が特長の「マルチライン」を新設。2019年9月より本格稼働を開始しました。

紹介動画はこちら



マルチライン4つのポイント

その1 食品業界初の「ダブルデスピ方式^(※)」での全バルブ充填による高速充填

マルチラインの最大の特長である「ダブルデスピ方式」には、奇数と偶数の2種類のバルブ(ノズル)があります。奇数のバルブで充填中に、偶数のバルブで洗浄を行うなど、製品の液替え時間を最大60分→15分に短縮できるだけでなく、食品業界初の奇数・偶数両方を使用した全バルブ充填により、充填能力最大2倍の12,000本/hを実現しました。

(※)「ディストリビューター(分配器)」が2つあるの意。2系統供給。

その3 冷却装置の工夫で、貯水量をこれまでの1/4に削減し省エネを実践

充填直後の製品は高温であるため、風味を損なわないように、すぐに冷却されます。その際に使用するシャワー水の受け皿を1/3まで小さくし、循環しやすくすることで、これまでの2ライン分の貯水量約8,600L→約2,100Lに削減。また、壘製品を詰める段ボールの底板などの廃止により、年間約14tの段ボール使用量を削減します。

その2 ライン幅の自動制御などによる型替え時間短縮で、200ml~1.8Lの11種類の容器に対応

コンピューターの自動制御によるコンベアのボトルガイド幅の調整と、洗浄後の壘・PET容器両方のネック搬送により、200ml~1.8Lの11種類の多様な容器への対応が可能。また、吸着機能を備えたラベラーを導入することで、1つのラベル送りドラムで、多様なサイズのラベル使用が可能になりました。これまで人が行っていた交換・調整作業を自動化することにより、型替え時間70分→30分に短縮、作業の効率化と作業者の負担軽減につながります。

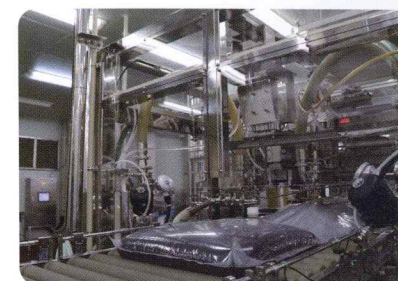


その4 ラインの集中管理システムにより、外部との素早い連携・トラブルへの対応を実現

各設備をネットワークでつなぐことで、ラインの集中管理を実現。集中管理システムから通信回線を通して稼働状況を共有することで、素早い連携とトラブル発生時の早期回復に対応します。

新設備2 BIB自動充填設備

これまで以上に、お客様の
ご要望にあった商品の提案を



オタフクソース本社工場ではBIB(バック・イン・ボックス)製品において、2本の充填ノズルで1本充填中にもう1本を洗浄することで段取り替え時間を大幅に削減し、また冷却装置を設けることでドライ製品と冷却製品の2種類をこなす業界初の充填ライン「BIB自動充填設備」を2017年10月に導入。充填から箱詰め、出荷口への搬送すべてを自動化することにより、作業精度の安定性、安全性とともに、1/5の人員で生産能力最大2倍を実現しました。また、冷却装置を取り入れたことにより、ヒートダメージが起きやすい商品への対応も可能に。お客様の細かなご要望に沿った、より高品質な製品づくりを目指しています。

新設備
3

ノンフライ天かす製造設備

業界初のノンフライ天かすを生み出す、
お好みフーズ初の生産設備



お好み焼関連材料を開発・販売するお好みフーズ株式会社は、「世の中に無い商品だからこそ、自社で製造し、お好み焼を中心とした食生活にヘルシーを軸とした新しい付加価値を提供したい」との思いから、エクストルーダー^(※)を活用した業界初の「ノンフライ天かす」の製造を行う自社初の生産設備を導入し、「お好みフーズ本社工場」として2019年1月末より稼働開始しました。本設備では、ノンフライの「だしとうまみのサクサク天かす」「お好み焼にこれひとつり」を製造。今後も、お好み焼関連商品を通じて、お客様に健康と笑顔をお届けできるよう邁進します。

製造商品



お好み焼に
これひとつり

(※) 熱と圧力により小麦粉や大麦粉などのミックス粉原料を膨化(パフ化)させる機械。

Employee's Voice

最新技術を取り入れた新設備「マルチライン」を導入し、充填能力の向上と、作業負担軽減を実現

本社工場の前提である、「お客様と社員の安全を担保する。」それを実現できるラインを作りたいという思いがありました。現場で働く社員の負担軽減のために、現状の課題を解決しながら、オペレーターの意見を取り入れるなどして自動化を進め、作業の効率化につなげました。社員みんなで創り上げたラインであると感じています。今後も生産性の向上と働きやすい環境づくりに取り組んでいきます。

生産技術課 エンジニア
隅田 隆



Promise

お客様への誓い(ものづくり)

お客様のニーズに応える ものづくりを追求

お多福の語源は「多くの人に喜びと幸せを広める」こと。一滴一滴に真心を込めるものづくりの精神を原点に、お客様の笑顔と感動のために、英知を結集して独自性のある商品を生み出します。お多福グループは消費者庁が推進する“消費者志向経営”に賛同し、宣言しています。



お客様の声を生かす仕組み

お客様相談室では、日々いただくお客様のご意見やご指導から改善点を読み取り、社内の関係部署と連携して速やかに情報共有や意見交換を行い、全社での商品・サービスなどの改善につなげています。



使いやすさの追求 ～容器・包装の工夫～

お客様の声や社会環境の変化に応じて、味だけでなく容器や包装においても、使いやすさを追求し、改良、開発を重ねています。

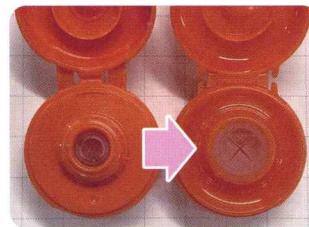
チャックで酢トック

野菜を袋の中でそのまま漬けられる、ピクルスチャックシリーズ。



ピタッとキャップ

液切れが良く、キャップにソースがつきにくい「ピタッとキャップ」。ソース出口の弁を大きくし、切れ込みを長くすることで、ソースをさらに出しやすくしました。



容器の軽量化

お好みソース1150gの容器を6g軽量化。また、細口ノズルキャップへの変更で注ぎやすさ・使いやすさを実現しました。



捨てやすさも使いやすさ

捨てる際に分別しやすいよう、破れにくい合成紙ラベルを採用。



オーダーメイドの調味料開発

市販される家庭用商品と、お好み焼店などの飲食店様や食品メーカー様などに使っていただく業務用商品を開発・製造しています。さまざまなメニューに合わせた特注の調味料の開発を日々行うことで、ノウハウとアイデアを蓄積し開発力を培っています。

商品アイテム数
1,930品

家庭用、業務用問わず(2019年9月期)



子どもから大人まで 皆様に美味しさを

食卓を囲む喜びをお届けし、その団らんが心の健康と幸せにつながることを目指し、7大アレルギー原料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を使用しない商品を開発しています。離乳食を終えたお子様向けの「1歳からのシリーズ」、子どもから大人まで満足できる味を目指した「お好みソースあじわいやさしい」、食物アレルギーを持つ方やそのご家族が同じメニュー・食卓を囲むことができる「KAKOMUごはんシリーズ」は、安心してお召し上がりいただけるよう専用の検査を行って出荷しています。



研究・開発・マーケティング機能を集約 独自の商品開発で新たな価値提案

研究・開発・マーケティング機能をオタフクR&Dセンター「Will Egg」に集約し、製造や素材の基礎的な研究から、業務用商品、家庭用商品の開発と多岐にわたる商品やメニューの創造と提案を行っています。原料の価格高騰に対するお好み焼店様のお困りごと解決と安定供給を目指して着手した「陸上養殖青のりの生産・研究・販売」や、応用研究での広島大学との連携など、将来を見据え、よりお客様の笑顔に寄与できる商品につながる研究を深めています。



ローディングドック部分の壁画が「第16回ひろしま街づくりデザイン賞アート部門」入賞



Employee's Voice

世の中にない商品、 ノンフライ天かすを実現

お好みフーズ(株) 新機能研究課課長 河本 伸

商品の企画から製造方法の検討、機械の選定、パッケージデザインの決定、そして製造まで、プロジェクトメンバーと協力し商品化へ。ものづくりの醍醐味を味わいました。実際に店頭で並んでいる様子を見ると嬉しくなります。「ノンフライでもうま味があって美味しい、また買いたい」と思っていた商品として成長できるよう、そしてこれからも世の中にない商品を生み出せるよう、安全・安心を第一に取り組んでいきます。





Promise

お客様への誓い(品質)

安全・安心な一滴、一食のために さまざまな工夫で確かな品質の追求

創業者の「お客様の不利益なものは一滴たりとも売ってはならない」という精神を受け継ぎ、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。

◆ 食品安全方針

安全な製品をつくり、お多福グループの理念である、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」を実現するための基本姿勢を食品安全方針として掲げています。

- 1 お客様目線で、常に最善を求め、安全で安心な商品をお届けします。
- 2 高い衛生・品質管理を追求し、一滴一滴を大切に商品づくりに努めます。
- 3 社内外のコミュニケーションを良くし、変化に対応して新たな知識や技術の習得に努めます。
- 4 国内外の法令と社会規範を遵守し、適切な情報提供に努め、お客様の信頼に応えていきます。

◆ 原料へのこだわり

ソースにたっぷり入っている野菜・果実、香辛料は、豊かな風味と味わいで美味しさをつくりあげる天然の味覚。世界中に品質の良い原料を探し求めています。



◆ 生産地視察

原料の源、世界各地の「畑」を訪ね、オーナーや生産者と直接話をします。周囲の環境、製造工程や衛生面を厳しく確認するだけでなく、対話をして信頼関係を築き品質を高めます。



オーストラリアのトマト畑

◆ めぐみの果実「デーツ」とは

お好みソースのこだわりの原料「デーツ」は、中近東の砂漠に生育する生命力の強い果実。コーランには「神の与えた食物」として登場し、ムスリムの方の断食期間にも欠かせない果実です。古くから砂漠に行くキャラバンの栄養食としても愛され、糖質のほか、鉄分、カルシウムなどのミネラル類、食物繊維、ビタミン類も豊富な「めぐみの果実」です。



◆ 品質における マネジメントシステム

国内外の各工場で、認証取得により安全・安心な製品づくりに努めています。

本社工場	大和工場
<ul style="list-style-type: none"> ● FSSC22000 (2014年4月取得) ● 広島県食品自主衛生管理認証 (2010年11月取得) 	<ul style="list-style-type: none"> ● FSSC22000 (2014年4月取得) ● 有機 JAS 認証 (2018年6月取得)
日光工場	ロサンゼルス工場
<ul style="list-style-type: none"> ● ISO9001 (2015年8月取得) 	<ul style="list-style-type: none"> ● SQF 認証 (2018年5月取得)
青島工場	マレーシア工場
<ul style="list-style-type: none"> ● ISO22000 (2013年11月取得) 	<ul style="list-style-type: none"> ● ハラル認証 (2017年3月取得)

◆ システムを使った情報管理

社内データベース「オクアス(OQAS:Otafuku Quality Assurance System)」を構築し、原材料や製品の情報管理を行っています。この情報をもとに最終製品への適正な表示を作成し、お客様へ品質情報をお届けしています。

OQAS Otafuku Quality Assurance System



◆ 安全・安心の仕組みづくり

定期的な監査をはじめ、作業着や容器の工夫など、異物混入の防止に努めています。

Safety Point!



◆ 工場監査

品質確認のため、品質保証部がグループ内のすべての工場を定期的に厳しい基準で監査します。またBtoBのお客様に厳しく監査をしていただくことで高い品質を維持向上しています。



◆ 密閉ボトルで、 充填前の異物混入を防ぐ

異物が混入しないよう、充填直前まで容器は密閉されています。充填はクリーンルームで行われ、カットしたボトルのキャップ部分はベンチや植木鉢などに再利用しています。



Employee's Voice

明確なルールと仕組みで、より安全・安心な製品づくりを

品質保証課 有田 早希

お客様に安全・安心をお届けするために、衛生管理や書類管理などの徹底はもちろん、内部監査やお取引先様による監査などを通じて、工場全体でのさらなる改善に取り組んでいます。また最近では、海外輸出商品なども増えつつあり、日本関連法規だけでなく、海外各国の法令も把握しておく必要があります。食品業界全体の環境変化に目を向け、いち早く対応できるよう心がけています。



Promise 2 お好み焼普及活動(国内)

食の楽しさと大切さを伝える お好み焼普及活動

食の喜び、団らんの楽しさをもたらす食べ物、お好み焼。
広島を本拠地に、地域に根差した食文化の普及活動に取り組んでいます。



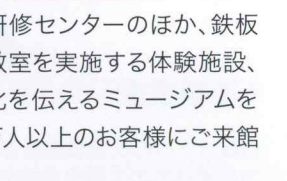
Wood Egg お好み焼館

来館者累計
182,037名

お好み焼の歴史や文化を発信する施設「Wood Egg お好み焼館」には、お好み焼研修センターのほか、鉄板やホットプレートでお好み焼教室を実施する体験施設、お好み焼とソースの歴史・文化を伝えるミュージアムを備えています。これまでに18万人以上のお客様にご来館いただいています。

お好み焼教室

ご家庭でも美味しいお好み焼をつくっていただけるよう、Wood Egg お好み焼館や東京本部ビルを中心に、お好み焼教室を行っています。



年間参加者数
10,628名

お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」

来場者累計
17,343名

国内外問わず多くの方々に調理体験を通じてお好み焼の魅力を知っていただき、その思い出と味がコミュニケーションや食文化発信のきっかけとなることを目指し、2018年10月に広島駅構内にオープン。豚肉を使用しないムスリムフレンドリー、肉・魚成分を使用しないベジタリアンの方向けメニューなど多様なニーズに応えるコースも用意しています。



工場見学

本社工場では、ソースの充填包装ラインを中心に見学コースを設け、ものづくりの工程や工夫を説明しています。お好み焼教室と組み合わせるの見学も人気です。

年間ご来社数
16,453名



※参加者人数は2019年9月期の実績

お好み焼の文化発信

お好み焼を追求した書籍の出版やラジオ番組でのエッセイ紹介を通じて、お好み焼の普及とともに、お好み焼にまつわる歴史や文化を伝え広めていくための活動を行っています。

RCCラジオ「お好み焼のある風景」

家族や大切な友人とお好み焼を囲んだあの日のこと、ソースの香りとともによみがえるあの日のこと。「お好み焼を囲む小さな幸せ」をつづったエッセイを募り、ラジオでの作品紹介やアニメーション制作を行っています。



論文集やエッセイ集など、これまでに10冊の書籍を出版

お好み焼課

オタフクソースには、お好み焼に特化・精通した部署「お好み焼課」があります。広島と東京の2拠点を中心に、お好み焼教室やお好み焼店開業支援研修、焼き方の探究など、美味しいお好み焼を広めるためのさまざまな活動を行っています。

食育授業

広島県内の小学校を訪問し、お好み焼教室を実施。体験学習を通じて、栄養価やつくり方だけでなく、食の楽しさと大切さをお伝えしています。

年間訪問数
107件



お好み焼店開業支援研修

地域に愛されるお好み焼店様を全国に…との思いで、お好み焼店の開業を目指す方への支援を行っています。ご検討中の説明会から、開業前の特訓コースまで状況に応じたアドバイスを実施。実践的な鉄板での技術指導はもちろん、設備の相談や経営ノウハウもお伝えします。

年間
150名



※参加者人数は2019年9月期の実績

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ための社内資格です。初級、中級、上級があり、年に一度、筆記と実技試験を行っています。

マイスター(上級)	1名	技術・経験・人格など当社を代表するお好み焼の専門家。
コーディネーター(中級)	153名	お好み焼に関する全般的な知識を有し、養成指導ができる技能を持つ。
インストラクター(初級)	381名	お好み焼に関する基礎的な知識を有し、焼き方・理論・技術を実践できる。

2019年10月現在



進化しつづける、お好み焼の提案

Vege Love it!

季節の野菜が詰まった新感覚のお好み焼「ベジコ焼」をメインに、店内で手づくりするソースや、お酢メニュー、野菜スムージーなどをご提供。手づくりのドレッシングやピクルスも販売し、野菜と健康にこだわったヘルシーな食生活をご提案します。



oh!!sauce

2018年12月に大阪市の阪急うめだ本店とコラボしオープンしたテイクアウト専門店。新開発のソースを閉じ込めたハンバーガー感覚のお好み焼「お好みソース饅頭」や、こだわり原料を使った「oh!!こだわりお好みソース」、ご家庭で手軽に食べられる冷凍お好み焼「oh!!こだわりお好み焼」を販売しています。これからも、商品を通じて驚きや楽しさをお届けします。



2019お好み焼提案会

お好み焼店様への日頃の感謝の気持ちをお伝えし、お店のご繁盛につながることを願い、SNS映えやインバウンドを意識したメニューなどを提案。東京・大阪・広島の3会場で約4,300名もの方にご来場いただきました。



Employee's Voice

多様なニーズに応えるメニューで、お好み焼の新たな価値を提案

東京お好み焼提案会担当 東京業務用課 林 久美

インバウンド需要の増加や国際的なイベントに向けて、お好み焼店様にどのような提案・貢献ができるのかを考え取り組みました。お好み焼だけでなく、ブームの焼そばや日本らしさを活かした「お抹茶もんじゃ」を提案するなど、独自性のあるメニューの開発にも力を入れました。今後も、お好み焼店様と一緒にコナモンを盛り上げていけるような提案を目指します。



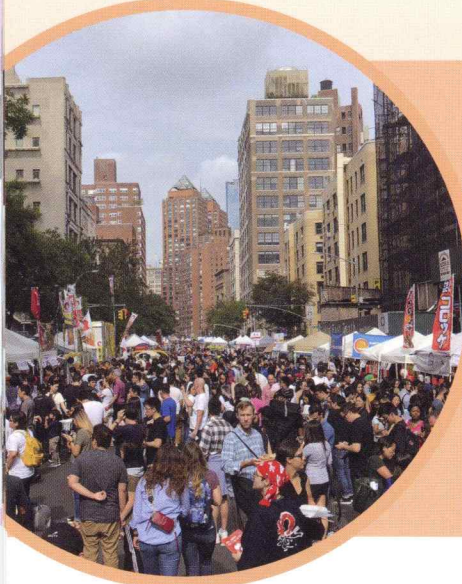
Promise

2

お好み焼普及活動(海外)

お好み焼を世界へ インバウンド・海外の市場創造

お好み焼は粉と野菜を中心に、世界中でその土地や好みに合う材料で
つくり出すことができるメニュー。団らんの楽しさとあわせて世界に広めます。



国内・海外のお好み焼店舗数

日本国内でお好み焼研修を受け海外で開業される方も
おり、今では約350店舗のお好み焼店があると
言われています。また、中国・大多福食品でも
研修を行うなど、世界に美味しいお好み焼
店が増えることを目指しています。

<p>日本国内</p> <p>約 16,000 店</p> <p>「お好み焼・たこ焼・焼そば店」の 店舗数(総務省統計局 平成28年 経済センサス基礎調査より)</p> <p>※2019年10月現在</p>	<p>海外</p> <p>約 350 店</p> <p>お好み焼をメインとした 専門店の数(当社推計)</p> <p>※2019年10月現在</p>
--	---

お好み焼とインバウンド ～訪日外国人観光客への対応～

訪日観光客4,000万人を見込む2020年に向けて、お好み焼を世界の方に味わっていただくさまざまな工夫を行っています。

お好み焼教室参加の外国人の方

年間 718 名

※2019年9月期の実績



お好み焼教室も英語対応に



海外へ飛び立つ高校生向けの英語で学ぶお好み焼教室開催



英語や中国語で注文をサポートするコミュニケーションツール

宗教などさまざまな食制限をもつ方にもお好み焼を

ムスリムの方にも美味しいお好み焼を食べていただく
と、OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN. BHD.のマレーシア工場では、肉やアルコール由来の原料を使わないハラール対応調味料を製造。2017年より日本国内でも輸入販売しています。ハラール認証工場の設立や調味料の製造販売、お好み焼教室などの取り組みが評価され、2019年4月には「第2回ハラールフードアワード(ソース、調味料部門)」最優秀賞を受賞しました。また2019年3月には、動物性由来原料、アルコール原料不使用の「有機お好みソース」を発売。さまざまな形で食にこだわりをもつ世界中の方々にも、安心して広島のみ美味しさをお届けできるよう、使用していない食材がひと目で認識できる「フードピクト」を採用しています。



一般財団法人 お好み焼アカデミーの活動

広島の復興と平和の象徴であるお好み焼を世界に広めるため、産官学の連携で世界視野のさまざまな活動を行っています。会員のお好み焼店様とともに、インバウンドのおもてなしなどを強化しています。



広島大学留学生交流会でハラールお好み焼提供



お好み焼で平和を伝える「ピースおこ」を発信

世界へ広がるコナモンの和

世界中の人々に楽しんでいただけるよう、現地の味覚に寄り添う工夫で、さまざまな国でのお好み焼をはじめとするコナモン普及活動を行っています。

北米・中南米

ロスを拠点とするOtafuku Foodsでは、調味料の製造および北米・中南米での販売を行っています。2015年よりニューヨーク駐在を設置。日々スーパーでの試食販売やレストランでの焼き方指導などに努め、OKONOMIYAKIの浸透に取り組んでいます。また、日本食文化であるコナモンを、現地の方に実際に味わい、知っていただける機会として、マンハッタンで開催される「ニューヨーク KONAMON フェスティバル」に賛同し、2017年の第1回から協賛しています。



欧州

フランス・イギリスではOKONOMIYAKI、スペインではYAKISOBAなど、専門店もありメニュー名が現地に通じるほど、コナモンの認知は高まっています。展示会やイベントでのデモンストレーションでは、お好み焼やたこ焼をひっくり返す瞬間やかつお節が踊る様子に歓声が上がると、そのパフォーマンス性も多くの方々に受け入れられています。実際にお店で食べて美味しかった経験から、自分でお好み焼を調理される方もいるなど、人気の高さがうかがえます。



Employee's Voice

OKONOMIYAKIが 現地で伝わる環境づくりを目指して

現在、シンガポールを担当しています。お好み焼店はまだまだ少なく、発展途上の市場ではありますが、日系スーパーの進出により惣菜としてのお好み焼・焼そば・たこ焼が徐々に認知されつつあるなど、可能性を大いに秘めた市場であると感じています。現地でOKONOMIYAKIが通じる環境をつくり出すことができるよう、市場や流行の波に乗りつつ自由な発想で物事を捉え、コナモンの美味さと文化を広めていきます。

海外営業部 石上 真里奈



東南アジア

多種多様な人種・宗教の方がいるマレーシアでは、さまざまなトッピングを簡単に取り入れられるたこ焼が人気。ハラール対応調味料導入後は、現地のイベントでのお好み焼提供など、ムスリムの方にも安心してお召し上がりいただけるようになりました。またベトナムやタイ、シンガポールでも、フードコートやスーパーの総菜コーナーでコナモンが人気。お昼時や夕方には現地の方がたくさん来店され、たこ焼やお好み焼を楽しんでいます。



東アジア

大多福食品(青島)有限公司・青島工場では、現地のニーズに合わせてさまざまな調味料の開発・製造および中国と近隣国での販売を行っています。日本人学校でのお好み焼教室や地域イベントでのお好み焼実演は、現地駐在の日本人だけでなく地元の方々からも人気。お好み焼研修センターも設置するなど、積極的な普及活動を行っています。また、訪日台湾人の増加によるコナモン文化の認知の高まりを受け、2018年4月には台北支店を開設。2017年から継続してお好み焼提案会を実施するなど、現地に根付いた提案活動を強化しています。



オセアニア

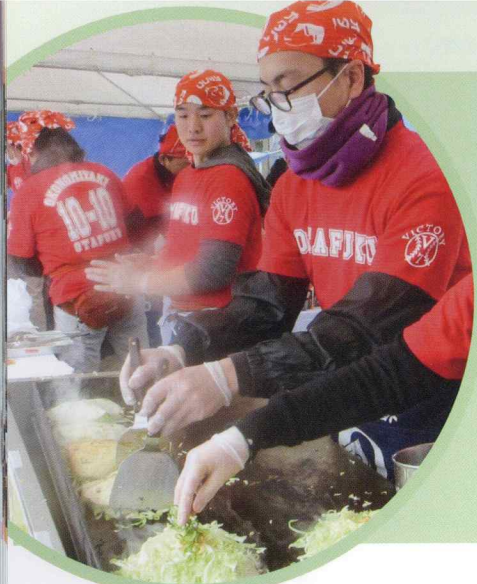
日本食文化であるお好み焼の認知拡大を目指し、現地スーパーでの試食販売などに力を入れています。また、オセアニアから日本を訪れる、インバウンドのお客様向けのイベントを控えた国内拠点の社員と情報交換を行うなど、国内と海外両方での取り組みを活かしたお好み焼の普及活動を行っています。



Promise **3** 地域社会への誓い

地域に根差した活動で、市場・社会を元気に

広島で創業しお好み焼とともに成長させていただいた企業として、地元への感謝を忘れず、また食文化普及を通じて全国各地へ笑顔の和を広めることができるよう、地域に根差したさまざまな支援・普及活動に取り組んでいます。



スポーツ・文化応援

青少年のスポーツ活動を応援する「オタフクカップ」や「さっかありよういく」、広島3大プロと呼ばれる「サンフレッチェ広島」「広島東洋カープ」「広島交響楽団」への支援など、地元広島を中心に応援する取り組みを行っています。

オタフクカップ(広島市小学生駅伝大会)

広島市内の小学5、6年生がチーム5名でタスキをつなぐ駅伝大会を、1995年より応援しています。子どもたちの体力を高め、チームの仲間を助け合い、励まし合う心を養う、そんな駅伝大会をこれからも見守りつづけます。

31回目の開催を迎えた今年の大会には2,013名の小学生が参加。一人おおよそ1.1kmのコースを走りました



◀5名および6名のチームで、一本のたすきをつなぎゴールを目指す

サンフレッチェ広島

フェアプレーの精神で挑みつづけ、市民を魅了するプロサッカーチーム。2002年から年1回スポンサーゲームを開催し、ホームゲームを盛り上げています。



さっかありよういく

一般社団法人日本発達支援サッカー協会では、「サッカーで障がいを個性に」を理念に、発達障がいの子どもたちへサッカーを取り入れた療育の独自プログラム「さっかありよういく」により、教室を実施したり、民間のデイサービスに講師を派遣したりするなど先進的な活動が行われています。当社では、「子どもたちと家族に笑顔を」と活動されているこれらの療育に賛同し、大会への協力などにより応援しています。



広島東洋カープ

広島の復興とともに市民に勇気を届けている広島が誇るプロ野球球団。旧市民球場時代より、看板掲出などにより応援しています。

広島交響楽団

「広響」の呼び名で愛され、地元広島や世界のファンを魅了する交響楽団。親子での生のオーケストラ演奏を楽しむ機会として広島市内各地を巡る「マイタウンオーケストラ広響」に協力しています。



全国各地でコミュニケーション

広島県外の全国の拠点でも、地域の特性に合わせたお好み焼をはじめとする食文化の普及に努めています。1年間で合計195回もの教室・イベントを開催し、各現場でのエリアコミュニケーションを深めています。

各拠点・イベント実施回数



※2019年9月期の実績



第1回お好み焼甲子園 in 富山

2014年からは静岡で、そして昨年からは新潟でも開催している「お好み焼甲子園」をさらに盛り上げようと、地元量販店様や他メーカー様との合同企画による高校生対抗レシピコンテスト「お好み焼甲子園 in 富山」を初開催しました。富山県内11校、62チームもの高校生が参加し、地元食材を使用したアイデアあふれるオリジナルなお好み焼を考案。優勝メニューは、黒部川をオコアートで表現し、名物の水切り団子をトッピングしたお好み焼。今後も継続して県内でのお好み焼普及活動に取り組んでまいります。



優勝した桜井高等学校の皆さん



国連WFP協会評議員

世界から飢餓をなくすことを使命とする国連WFP協会(特定非営利活動法人 国際連合世界食糧計画WFP協会)の理念に賛同し、評議員として協会が実施する食糧支援活動をサポートしています。



Employee's Voice

富山初の「お好み焼甲子園」で、お好み焼を盛り上げる

店舗でのデモンストレーションやタイアップ料理教室などの継続的な取り組みによる、コナモン文化の定着を感じています。高校生たちに「地域の特産」を通じてもっとお好み焼に興味を持ってほしいとの思いを込めた「第1回お好み焼甲子園 in 富山」は、初開催にもかかわらず多くの方にご参加いただくことができました。高校生たちの自由な発想を刺激に、今後も北陸エリアでのお好み焼普及を目指します。

北陸営業所 稲垣 順一



Promise **4** 地球環境への誓い

本業を通じた 環境への取り組み

創業者が「孫子三代先のことを考えて行動せよ」と説いたように、豊かで美しい自然環境と自然の美味しさを後に受け継いでいけるよう、地球環境を愛しみ、自然と調和した活動を行うことを誓います。

さまざまな取り組みで、 持続可能な物流の実現へ

当社では、物流の安定的な確保、地球環境保護、物流効率向上のため、国土交通省が推奨する「ホワイト物流」推進運動に賛同・宣言し、改善に取り組んでいます。

プラスチックパレットの導入と モーダルシフトの活用

これまで使用していた当社専用の木材パレットを、2019年4月よりプラスチック製のレンタルパレットに変更しました。業界主流サイズのパレットを使用し、空パレットの回収廃止および運搬時の積み替え作業などを削減することで、他メーカー様との共同配送による運送コストの削減と物流効率の向上を図っています。また、パレット変更による木材使用量削減だけでなく、貨物運搬時のトラックなどの自動車CO₂排出量を削減すべく、鉄道や船舶を利用するモーダルシフトを積極的に行うことで、環境負荷の低減にも取り組んでいます。

年間75トン分の
木材使用量削減



輸配送における
CO₂排出量
前年対比
12%削減

パレット回収に
係る大型トラック
600台分の
エネルギーを削減

全国6カ所への倉庫配置で、BCP対応を強化

自然災害などの非常時の対処要項のブラッシュアップやマニュアルの整備により、BCP対応を強化しています。また、北海道・神奈川・愛知・大阪・広島・福岡の全国6カ所の倉庫の活用で、安全と効率を考慮した安定的な商品の供給と物流パートナー様の配送負担の軽減にも力を入れています。

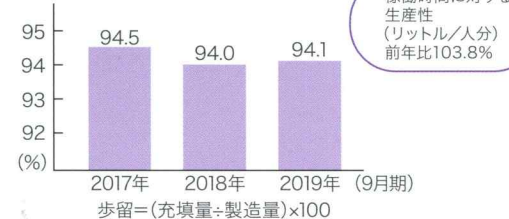
SCMの一環として、生産ロットや在庫の 見直しによる適正在庫管理を実施

生産・販売・物流部門が一丸となり適正在庫を目指す「在庫イノベーションプロジェクト (ZIP)」を行っています。緻密な生産・在庫管理により、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割短縮したほか、廃棄につながる在庫の削減にも取り組んでいます。

歩留向上と生産性向上への取り組み

製品ロス削減を歩留向上に継続的に取り組んでいます。原材料を無駄なく使い切るために各部署で検検を重ね、設備導入や配置配管の工夫、半製品の活用、ロットまとめなど設備や工程を改良しています。また、工程の見直しなどの現場改善により、稼働時間を短縮するなど、日々の生産性向上にも取り組んでいます。

■歩留実績(本社工場)



改善サークル活動で生産性向上

本社工場では、常に高品質なものづくりを目指し、QCに基づく改善活動「MSD(みんながスマイル大作戦)」を自主参加型で行っています。チームに分かれてテーマを決め、日々の業務の中での品質の向上はもちろん、機械稼働率の向上やロスの削減、残業時間の短縮などの改善に取り組んでいます。今期は「楽しく改善」をテーマに、部署の枠を超えたチームの結成でそれぞれの知識や経験を活かした改善にも取り組むなど、工場全体が笑顔になれることを目指し、活動を行いました。



1位のチームは、洗浄方法の見直しなどさまざまな工夫で、生産性の向上に取り組まれました。

限りある資源を活用し、 全社で生産性を向上

全社において生産性向上に係る指標を設け、限りある資源を有効活用して成果を上げる意識を高めることで、環境負荷の低減にもつなげています。

資源の有効活用と省エネ



エコステーション
ゴミは細やかに分別しリサイクル資源として再生利用しています。



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過し紫外線殺菌した後に清掃水などに再利用します。



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。放熱を抑制しロスを削減。

その他、工場内や事務所内におけるLED照明への随時切り替えや、紫外線カットフィルム採用によるエアコン使用量の抑制などにも取り組んでいます。

オタフクソース 本社工場

本社工場では生産技術課が中心となり、本社工場会議で省エネを目指して電気、水道、蒸気の使用状況の共有を図り、蒸気漏れ、エア漏れなどの小さな改善の呼びかけや、からくり改善的な取り組み、大きな設備投資をともなう改善など、環境負荷低減に向けた取り組みの推進や啓発活動を行っています。現場での洗浄工程の見直し・工夫や、コンベア上の製品の滑りをよくする潤滑剤を廃止し、製品冷却水に再利用できる仕組みへ改善することにより、水使用量を前年比約85%削減しました。

Employee's Voice

デカンター作業の工程圧縮で、 抜き取り量・洗浄時間などの無駄を削減

遠心分離機を使用して製品に含まれているオリ(香辛料などの固形物)を連続分離するデカンター作業は、屋外にある貯蔵タンクとの往復時間や製品の抜き取り量、洗浄時間に課題がありました。今回は、室内ですべてを完結させるレイアウトへの変更と抜き取り量・洗浄方法の細かな見直し・検証により、製品ロスと洗浄時間をそれぞれ約1/4に削減。今後も、工場全体での改善に水平展開できるよう、日々の業務に取り組んでいきます。

お多福醸造 大和工場

アセター設備の計画的稼働および高効率冷凍機の更新、冷却水ポンプのインバータ化、LED照明の設置などにより電気使用量を大幅に削減、またボイラーの燃料転換なども併せてCO₂排出量を2013年度基準で約37%削減しました。システムの導入により工場状況を24時間監視することでエア漏れなどにもいち早く対応しています。また酢の製造工程で発生するもろみ粕や、排水処理で発生する汚泥を堆肥化したものは、飼料や肥料としてリサイクルしています。



監視システムを活用



リサイクル畑でとれた野菜

ユニオンソース 日光工場

メタン発酵設備を導入しています。廃調味料もリサイクル資源として捉え、そこからガスを発生させたエネルギーでボイラーを動かし、その蒸気で加温してメタン発酵を促しています。また、2018年2月より既設の蒸気ボイラーの燃料を重油からガスに変更。エネルギー効率の改善により、CO₂排出量を年間約250t削減するなど、環境負担の軽減にも取り組んでいます。



メタン発酵設備



ガスボイラー室

本社工場 製造課 原田 恭兵



5 社員への誓い(育成)

独自の育成体系で 社員一人ひとりの能力・感性を磨く

常にお客様目線に変革しつづける組織には、個々の主体的な活動、および切磋琢磨し協働して新たな価値を生み出す情熱と挑戦が不可欠です。自ら専門性を追求し、組織に貢献しようと成長する自律的な人材を育成します。

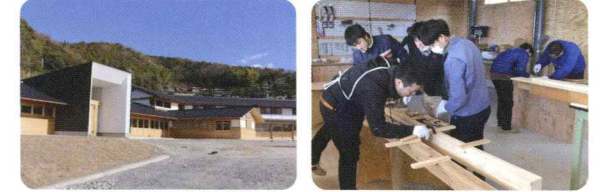
育成体系を新しく

年次や役割に応じた研修を実施するとともに、主体的に自ら成長する学びを支援します。

グレード	OJT OFFJT	グレード・年次別	選抜型	テーマ別		部門別	自己啓発 その他										
				必須or自己選択	選抜			自己選択	自己選択								
マネジメント職群 EX 9 8 7 6 5		業績目標・すぐれもの行動評価	新任命者研修 新任部長研修 評価者研修	海外実務研修 次々世代経営者	英語力アップ ビジョン構築 戦略策定 リスクマネジメント 部下のメンタルヘルス リーダーシップ コーチング ファシリテーション アカウンティング プロジェクトマネジメント マーケティング ロジカルシンキング プレゼンテーション タイムマネジメント	営業 生産 開発	自己選択										
								P4 グレードアップ	M職必須基礎資格 ※登用後1年以内受検、 3年以内に取得 ビジネスマネジャー検定	外部セミナー・外部通信講座・公的資格取得 お好み焼士資格マイスター・コーディネーター・インストラクター Otafuku通信教育	営業 生産 開発	自己選択					
													P3 グレードアップ	P職必須基礎資格 ※P3までの間に取得 ビジネス会計検定3級 TOEIC500点以上 (or 日本語検定準2級)	外部セミナー・外部通信講座・公的資格取得 お好み焼士資格マイスター・コーディネーター・インストラクター Otafuku通信教育	営業 生産 開発	自己選択
プレーヤー職群 4 3 2 1		業績目標・すぐれもの行動評価	創藝塾 ※印のものは受講必須	海外実務研修 次々世代経営者	英語力アップ ビジョン構築 戦略策定 リスクマネジメント 部下のメンタルヘルス リーダーシップ コーチング ファシリテーション アカウンティング プロジェクトマネジメント マーケティング ロジカルシンキング プレゼンテーション タイムマネジメント	営業 生産 開発	自己選択										
								P1 グレードアップ	※P1の間に取得 QC検定4級	外部セミナー・外部通信講座・公的資格取得 お好み焼士資格マイスター・コーディネーター・インストラクター Otafuku通信教育	営業 生産 開発	自己選択					

年齢や役職を超え、互いに切磋琢磨しあえる場

さまざまな分野で働く社員同士の横断的な交流や意見交換、野外活動などを通じて、社員の五感や能力、アイデア提案力を磨いています。懇親も含め、組織を超えてアイデアが飛び交い、課題や思いの共有、その解決・実現に向け取り組んでいます。



2018年に開設した社員研修・福利厚生施設「清倫館」。工作室では建設時の廃材を活用した木工作業も。

名称	内容
わいがや道場	「ワークアウト」の手法を用い、「わいわいがやがや」と自由に意見を言い合う部門横断的な議論の中から、新たな考えや取り組みを見出し、組織の活性化を図ります。
ミッション語り場	部署や年齢にかかわらず、理念の語りを通じた対話や、お互いをより一層知ることを目的に定期的に実施。いろりを囲んで語り合い、野外活動などで五感を磨きながら、相互理解と理念の共有を深めます。
創藝塾 (そうげいじゅく)	歴史的な先人にまつわる土地に足を運び、その考え方や行動から、人間性を豊かに育む知識や、物事を専門的に追求する土台となる教養を五感で身につけます。また、自ら考え取り組むことで、新しい価値観を共有します。2019年は西郷隆盛(鹿児島)・高杉晋作(山口)にまつわる地を訪ね、学びを深めました。

2018年は、商品や事業の種を生み、育てるプロセスを構築する社内提案型のコンテスト「オタフクハッカソン」を実施。子どもをもつ社員たちのアイデアから、夏休みの自由研究や食育などの機会を活用し、楽しみながら「味」について学べる体験型のセット「味を学ぼう!お好みソース手づくりセット」が誕生。2019年6月より数量限定で発売しました。



海外実務研修

短期語学留学ののち、アメリカなど海外拠点で約1年半の実務を行います。幅広い経験を通じての実行力、推進力、想像力を身につけ、組織のイノベーション推進を担う人材を育成します。TOEIC700点以上が要件のひとつです。



語学力UP研修

英語力を身につけ、グローバルに活躍する人材を育てることを目的に2016年からスタート。通信講座やオンライン英会話、集合研修など、リスニングやスピーキングといった実践で使える英語を学習します。これまでの受講者は60名。語学力向上への社員の自主的な学びをサポートします。



新入社員研修

社会人としての基礎だけでなく、お好み焼とともに成長してきた企業として、「お好み焼」や「お好みソース」などお多福グループ社員としての基本知識や理念について学ぶオリジナルな研修を行っています。



キャベツ農場研修
オタフクキャベツ農場での栽培研修。お好み焼に欠かせないキャベツの栽培、収穫を通じ、実体験でキャベツの特性を深く学びます。



お好み焼研修
本格的な鉄板やホットプレートでお好み焼を何枚も焼き、基本を身につけます。



ソース手づくり実習
果実・野菜をすりおろし、香辛料を計量して鍋で煮込む、ソースづくりの原点を学びます。

トレーナー制度を導入

新入社員の配属後にOJTを通じて育成する「トレーナー制度」を設けています。原則3~10年目の先輩社員を中心として、職場全体で計画的・継続的に育成していきます。



先輩社員も後輩社員もお互いに成長する機会

Employee's Voice

自分自身の言葉で、お好み焼や商品を伝えられることを目指して

OKOSTA 宇佐川 絢子

大学で学んだスペイン語と英語を活かして、日本国内外からお越しになるお客様へお好み焼教室を行っています。新入社員研修では、さまざまな部署での研修や、キャベツ栽培、ソースづくりなど、知識だけでなく五感を使った経験を経験することができ、そこで学んだことが日々の仕事やお客様とのコミュニケーションにつながっています。これからさらに経験を積み、多言語でのお好み焼普及に努めていきたいです。

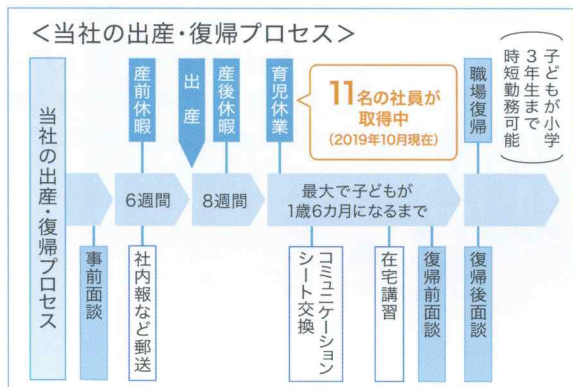
5 Promise 社員への誓い(働き方)

メリハリのある働き方で 生き活きと活躍

健康で笑顔あふれる社会に寄与する使命を果たすには、まず社員とその周囲が幸せでなければなりません。生産性を向上し、残業に頼らない働き方を実現し、心身の健康とともに、ワークライフバランスを実現して仕事へのエネルギーへとつなげる環境を整えます。

多様な働き方の環境整備 ～ワークライフバランス～

社員が仕事と家庭を両立できるよう仕組みを整えています。育児や介護による休業、短時間勤務、再雇用制度のほか、パート社員の無期雇用転換制度、正社員登用制度など、多様な働き方を柔軟に実現し、能力を発揮できる環境を整えます。



※保育園の空きがなく入園できない場合に限り、育児休業を子どもが2歳になるまで延長可能

事業所内保育園「ふっくる保育園」※広島市認可

2009年10月に開園。給食やおやつは、園内で手づくり。2017年4月より、一定数の地域のお子様も預かることのできる広島市の認可保育園「事業所内保育事業所」となりました。



園児20名在籍 (2019年10月現在)

子育てサポート企業「くるみん」認定

オタフクソースは、2009年より子育てサポート企業として厚生労働大臣の認定(くるみん認定)を受けています。

第2回広島県働き方改革実践企業に認定

2018年、長時間労働を是正するなど働き方改革を実践している企業として、オタフクソースは第2回「広島県働き方改革実践企業」に認定されました。 広島県働き方改革実践企業認定式



男女共同参画推進事業者として表彰

仕事と子育ての両立を支援する取り組みが評価され、オタフクソースは2012年に、オタフクホールディングスは2017年に、広島市より「男女共同参画推進事業者」として表彰されました。また、男女が共同して働きやすい環境を整えているとして、ユニオンソースは2017年に日光市より表彰、お多福醸造は2019年に三原市より表彰を受けました。 お多福醸造 三原市より認定



広島県仕事と家庭の両立支援企業登録更新

一般事業主行動計画を策定し「仕事と家庭の両立支援」に取り組む企業を県が登録する制度で、2019年にオタフクソースの登録が更新されました。一般事業主行動計画は公式HPで公表し、4年毎に更新を行っています。

女性活躍推進「えるぼし」企業に認定

オタフクソースは、2016年より厚生労働省の定める女性活躍推進法に基づく「えるぼし」企業の2段階目に認定されています。労働時間などの働き方や、管理職比率、多様なキャリアコースについて評価基準を満たしています。



健康経営優良法人2019に認定

オタフクホールディングスは、社員の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践しているとして、日本健康会議により「健康経営優良法人2019」(中小規模法人部門)に認定されています。



健康診断の充実や社員の意識向上で、健康に働ける環境づくり

健康診断の受診率100%達成だけでなく、がん検診の実施や福利厚生制度による予防接種・その他検診費用のサポート、定期的なストレスチェックと面談のフォロー、社外相談窓口の設置など、社員の心身の健康を維持向上し、安心して元気に働ける環境づくりに取り組んでいます。

選択型福利厚生制度「セレクトプラン」

全社員が均等に、個人の必要に合う福利厚生メニューを選択できる「セレクトプラン」を導入しています。社員には1年間有効なポイントが付与され、セレクトメニューから自由に選択し、学びやリフレッシュなどに利用。公平に各自が活用できる福利厚生制度です。

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(例)
健康	健診費用補助
仕事の学び	自己啓発費用補助
セーフティネット	介護休業時賃金補助
オタフクファミリー	リフレッシュのための利用費補助
はたらく環境	保育園利用補助

社員食堂「Oキ食堂」

社員の健康管理意識を高め、コミュニケーションを促す場として、本社に2014年に開設。メニューは自社調味料を使用した料理や健康を意識したセットなど充実しており、精算時には摂取カロリーや栄養素などが表示され、自身のデータとして管理もできます。週1回「OTAFUKUコラボの日」としてエリア開発のメニュー(ご当地メニュー)を提供しています。



社員が集う機会

期首の「方針発表大会」や勤労感謝の日の「社員総会」では全社員が一堂に顔を合わせます。また、新入社員歓迎や家族を交えた交流としてBBQ大会を行うなど、社内の



「さん付け」運動

社員も社長も役職にかかわらず「〇〇さん」と「さん付け」で呼びあいます

「ノーリズン休暇」など 有給休暇でリフレッシュ

5日間連続した有給休暇「ノーリズン休暇」制度や、「団らん休暇」、「配偶者出産休暇」など、休暇を活用してワークライフバランスを整え、充実した生活を送れるよう推進しています。

有休取得率
79.7%
2018年度(3月)

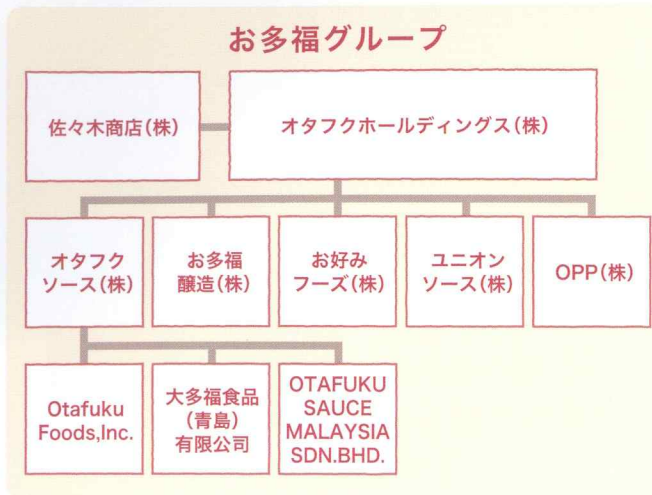
Employee's Voice

財産である社員の健康を、より考えることのできる元気な会社に

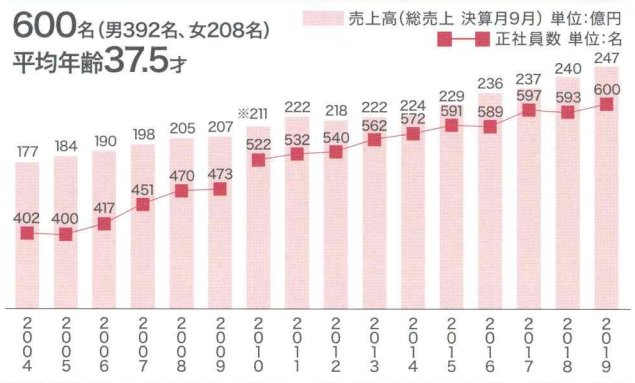
健康診断でのセレクトプランを利用したオプション検査の受診増加など、社員の健康管理への意識向上を感じています。またメンタルヘルスについても、勉強会を通じてストレスへの対処法やコミュニケーション・考え方の手法を伝えることで、業務やプライベートで活用していただいています。これからも「すべての社員がお客様」という意識で、社員の心身の健康をサポートしていきます。



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・正社員数推移



※正社員数について、2009年以前はオタフクソース単体、2010年以降はお多福グループ連結の数値です。
※売上高について、2009年以前はオタフクソース単体、2010年以降はお多福グループ5社連結、2017年以降は6社連結の数値です。

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
 TEL.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
正社員数 43人

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 直義
住所 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27
 TEL.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25カ所
正社員数 423人
売上高 240億円

■お好み焼研修センター
 仙台、東京、名古屋、大阪、岡山、広島、高松、福岡

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
資本金 610万USDドル
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
正社員数 14人

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ドル
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
正社員数 30人

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ール調味料の製造・販売・輸出
正社員数 14人

お多福醸造株式会社

お多福のものづくりの原点である「酢」は、ソースの原材料としても不可欠です。醸造に最適な自然軟水と澄んだ空気に恵まれた大和町で、一滴一滴に性根を込めて、純米酢をはじめさまざまな酢、合せ酢を製造しています。

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 TEL.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
正社員数 14人
売上高 8億4千万円



お好みフーズ株式会社

お好み焼を中心とするコナモンに特化し、コナモンの関連材料を開発、販売しています。お好み焼と歴史とともに歩んだノウハウとアイデアを活かし、プロからご家庭まで美味しく作っていただける材料を豊富にそろえています。

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 TEL.082-278-5430
資本金 1,000万円
事業内容 お好み焼関連材料(粉・天かす・削り粉・青のり他)の開発・製造・販売
正社員数 11人
売上高 38億4千万円



ユニオンソース株式会社

「美味しさと品質をもって人々の健康と食文化の未来に貢献する」ことを理念とし、生野菜と自家挽きの香辛料にこだわったソース製造を行っています。ペンギンマークのユニオンソース製品に加え、オタフクの業務用ソースも製造しています。

設立 1949(昭和24)年12月
代表者 代表取締役社長 井草 貴
住所 〒321-2345 栃木県日光市木和田島3109 TEL.0288-26-4896
資本金 6,250万円
事業内容 ソース、ケチャップ、マヨネーズ、たれ他各種液体調味料の製造および販売
正社員数 46人
売上高 21億9千万円



OPP株式会社

パッケージングに特化し、製品の外装・内装の企画デザインから包装、梱包、発送を担う会社です。定年後の嘱託社員や障がいのある社員の就業や社会参加の促進も図ります。

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 広島市西区商工センター5丁目2-5
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
正社員数 5人

<正社員数は2019年10月現在、売上高は2019年9月期>

企業沿革

1922 (大正11)年	佐々木清一が広島市横川町で、酒、醤油類の卸小売業「佐々木商店」を創業
1938 (昭和13)年	醸造酢の製造を開始、ブランド名を「お多福酢」とする
1945 (昭和20)年	原爆投下により全焼
1946 (昭和21)年	広島市祇園町長束の酒造蔵を借り受け、醸造酢の製造を再開
1950 (昭和25)年	ソースの製造・販売を開始
1952 (昭和27)年	お多福造酢株式会社を設立、広島市大芝町へ工場移転 新製品「お好み焼用」ソース発売
1955 (昭和30)年	新製品「全糖寿司酢」、「全糖らっきょう酢」発売
1960 (昭和35)年	新製品「焼そばソース」発売
1964 (昭和39)年	新製品「たこ焼ソース」発売
1969 (昭和44)年	チク口問題が勃発し、回収、交換に追われる
1975 (昭和50)年	テーツ使用開始 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移転 業界に先駆け紙容器にソースを詰め発売
1982 (昭和57)年	業界に先駆け樹脂容器フクボトル(500g)を採用
1986 (昭和61)年	ウスター・中濃・濃厚ソース、食酢などJAS認定(農林水産大臣)
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	大和工場、造酢専門工場として完成、稼働
1991 (平成3)年	本社工場高層化工事スタート
1998 (平成10)年	お好みフーズより新製品「お好み焼こだわりセット」発売 お好み焼課発足 名古屋、大阪、福岡にお好み焼研修センター開設
1999 (平成11)年	お多福醸造株式会社設立
2000 (平成12)年	お好み焼キャラバンカー「団らん号」活動開始 岡山にお好み焼研修センター開設
2002 (平成14)年	本社工場高層化工事完成
2005 (平成17)年	ユニオンソース株式会社と業務・資本提携
2006 (平成18)年	高松にお好み焼研修センター開設
2008 (平成20)年	Wood Egg お好み焼館開設
2009 (平成21)年	持株会社制へ移行 仙台にお好み焼研修センター開設 事業所内保育園「オタフクふっくる保育園」開設
2010 (平成22)年	オタフクキャベツ農場で新入社員キャベツ農場研修開始
2012 (平成24)年	オタフク東京本部ビル開設
2013 (平成25)年	おもてなし経営企業選に選出(経済産業省) 中国に青島工場完成、稼働 アメリカにロサンゼルス工場完成、稼働
2014 (平成26)年	一般財団法人お好み焼アカデミー設立 本社に社員食堂「〇(マル)キ食堂」開設
2015 (平成27)年	オタフクR&DセンターWill Egg開設
2016 (平成28)年	合弁会社OTAFUKU SAUCE MALAYSIA SDN, BHD. 設立 マレーシア工場稼働 OPP株式会社設立
2017 (平成29)年	オタフクソース初の直営店「Vege Love it!」開店 オタフクソースマレーシア製品ハラル認証取得
2018 (平成30)年	本社工場にBIB自動充填設備導入 お多福グループ社員研修・福利厚生施設「清倫館」開設 台湾に「台北支店」開設 広島駅にお好み焼体験スタジオ「OKOSTA」開店 阪急うめだ本店にテイクアウト専門店「oh!!sauce」開店
2019 (令和1)年	コーポレートスローガン「小さな幸せを、地球の幸せに。」策定 本社工場東棟に「お好みフーズ本社工場」新設 「第2回ハラルフードアワード(ソース、調味料部門)」最優秀賞受賞(プレミアム・フードショー実行委員会) 本社工場に「マルチライン」導入



創業当時の「佐々木商店」



「お好み焼用」ソース



大芝町の工場



「お好みソース」スクイズボトルの初期のデザイン



昭和40年代の研究開発



お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」



マルチライン

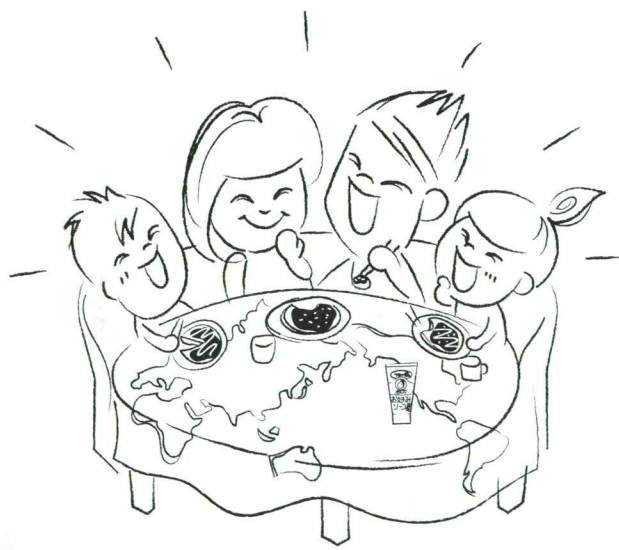
小さな幸せを、地球の幸せに。

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。





「お多福」に込める願い

日本古来のユニークな顔として“ひょっとこ”と並び称される“お多福”の顔は、決して美人の相ではありません。しかしいつも笑顔を絶やさない「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」は心の美人の象徴を表しています。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女性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。

www.otafuku.co.jp



オタフクソース 株式会社



0101T19109000104