

Otafuku Sauce 海外への取組み

Otafuku Sauce株式会社
宮田 裕也

企業概要

創業 1922年11月26日

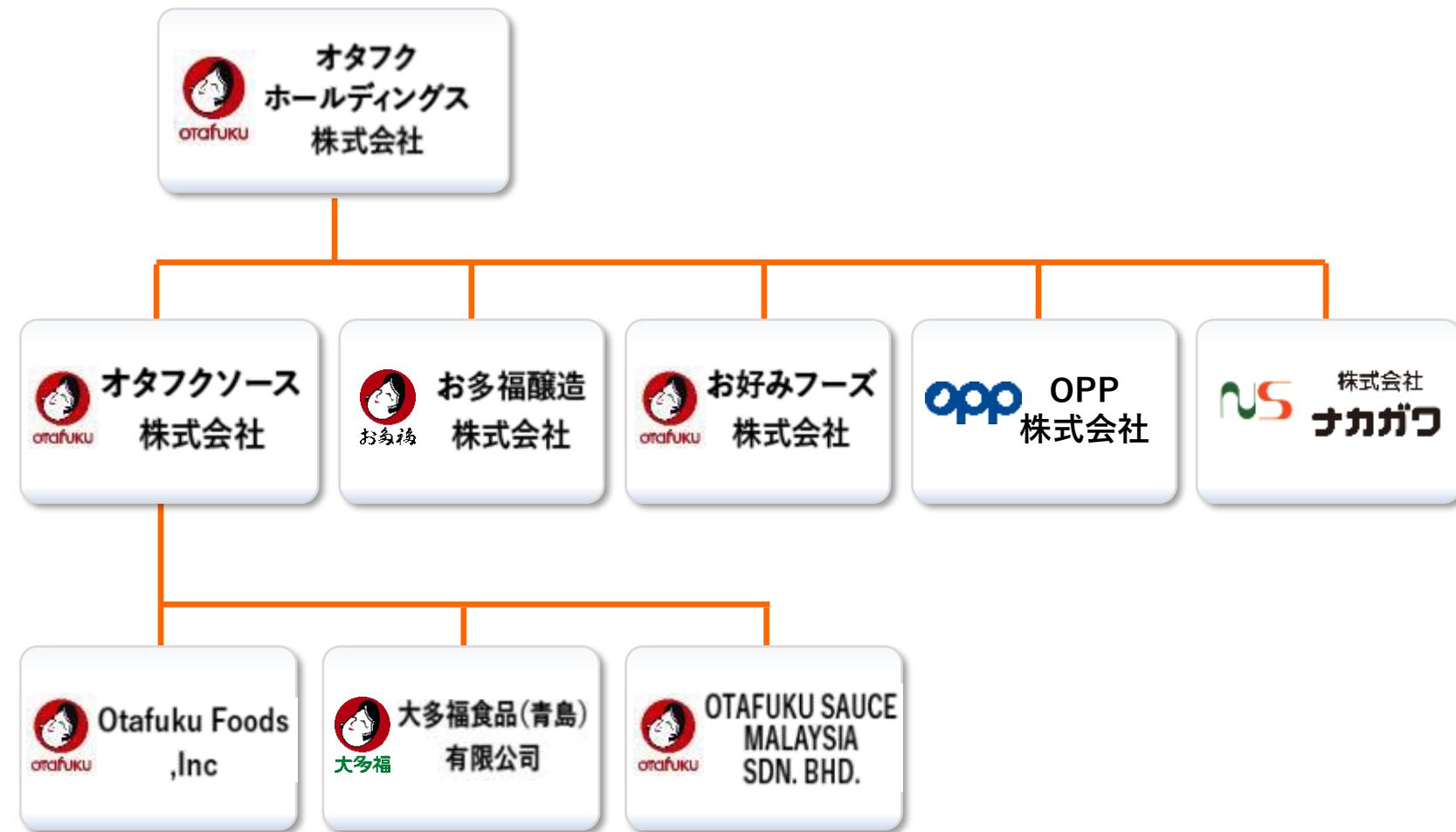
事業会社 国内6・海外3

生産拠点 国内4・海外3

G連結売上 325億円

社員数 951名(平均41.3歳)

※社員データは2025年10月1日時点



海外での取組み

～日本で展開した手法を基本に～



海外事業の歩み



■海外イベントへの出展

広島市・県などの海外イベントへの協力、出展

■ 1990年後半 ～草創期

- ・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

北米中心に調味料販売とお好み焼文化の普及

■ 2000年前半 ～拡大期

- ・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
- ・2025（令和7）年 パリ支店開設

海外工場の建設
輸出販売から、現地生産へ

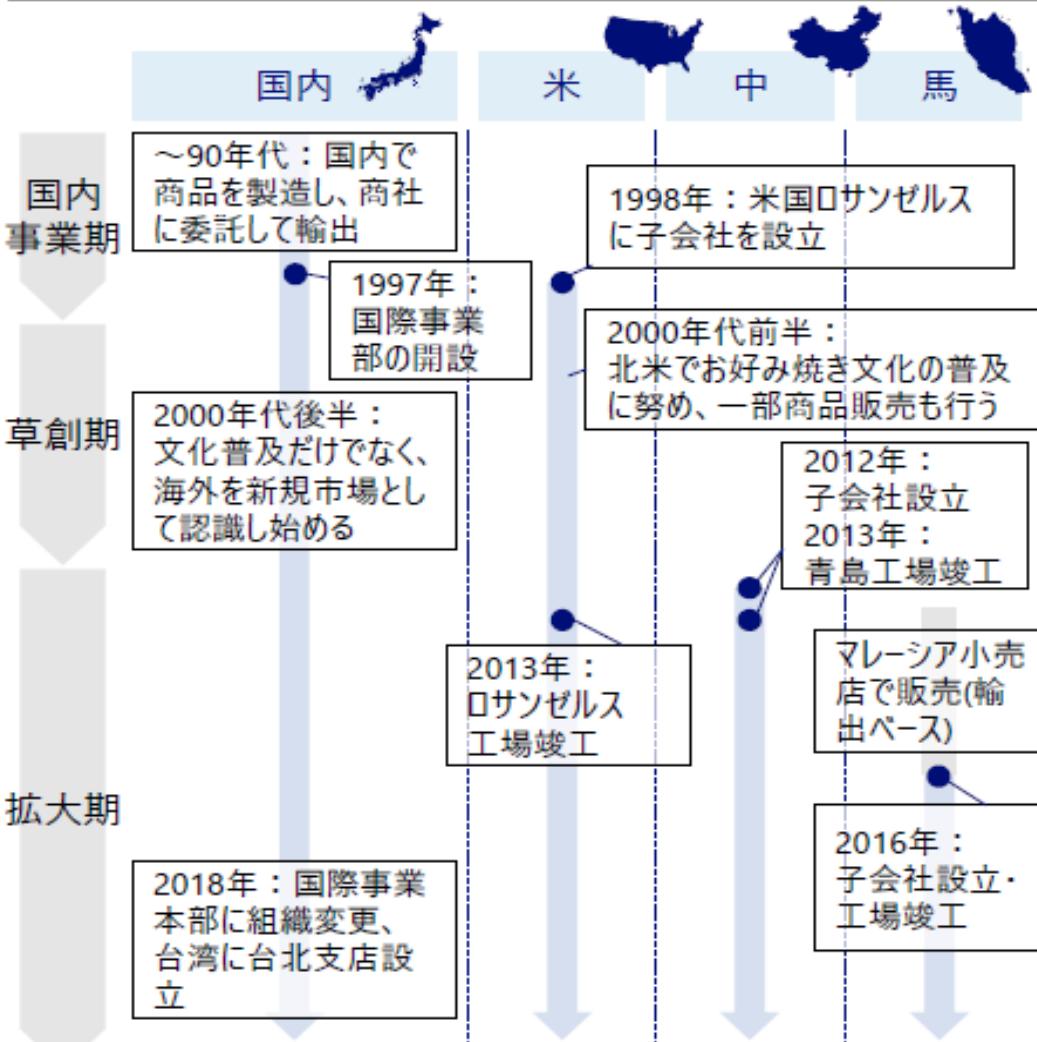
新市場への進出



海外事業の整理



海外展開の軌跡



2-2. 海外展開パターン

オタフクソース(株)の事例：輸出から始め、需要が高い国に拠点を設立、市場を知った後に工場を設立

A: 現地の日本人市場

国内商社・卸

日本生産品

B: A+アジア人市場

国内商社・卸
現地商社・卸

日本生産品
輸出対応品

C: B+ローカル市場

国内商社・卸
現地商社・卸

日本生産品
輸出対応品
現地生産品

※ 農林水産省:海外展開ガイドライン 22.03 より抜粋

販売	日本	輸出用	米国	中国	ムスリム圏
商品					
生産地	日本	日本	米国	中国	馬国
内容	国内販売品	日本と同様 動物性不使用	現地購入の 原料・資材	現地購入の 原料・資材	ハラル原料 現地資材



これまでの対応してきた事項



■ 食文化や食習慣によるGAP

- ・お好み焼を知らない、食べたことがない
- ・家庭で調理をしないなど調理面での違い

■ 異なる各国輸入規制

- ・輸入国に合わせた食品規格、表示、認証登録などへの対応
- ・容器への環境配慮など国内基準とのGAP

■ 宗教、ライフスタイルなどによる食の多様性への対応

- ・宗教による食の戒律、遺伝子組換などに対応した商品
- ・ヴィーガン、ベジタリアンなどライフスタイルに合わせた商品、メニュー提案

輸出用お好みソースの変遷



1998年2月- 初代輸出用お好みソース誕生

販売量増加に伴い、それまで行っていた国内NB品への手貼りラベル対応
⇒専用ピローとケースを設計
味については国内NBのままでし、パッケージのみ変更。



2009年8月- US法規変更に対応し、肉類原料の不使用へリニューアル

トップのシズル画像にお好み焼を追加。→視覚効果
味については先行発売していた業務用商品と統合。



2020年5月- 欧州の法規変更に対応し、動物性原料不使用、パッケージ共にリニューアル

英文字での商品名採用
トップのシズル画像に汎用メニューを追加。



家庭用商品



業務用商品



多様なニーズに対応
ヴィーガン・ハラールなど



素材や材料セット

輸出用LL麺、インバウンド向け材料セット



冷凍商品

調理の難しさを解消し、まずは食してもらう





◆日本で展開した手法を踏襲する

1. お好み焼、焼そば類、たこ焼(日本の粉もの食文化)を広め、必要な調味料・食材を販売する
2. お客様の要望を調味料で実現する。(RD: 顧客との商品開発)
本社の海外向け商品開発力を強化する。
尚、現地生産の現地開発商品はローカル(ロサンゼルス・青島・クアラルンプール)で行う
3. 現地法人社員の育成、販売地域のパートナーシップ構築
4. 国際情勢を敏感にキャッチし、対応、取り込んでいく
5. 宗教による制約、ベジタリアン、遺伝子組み換えなどの課題に取り組む



海外拠点での情報収集と発信

オタフクソース株式会社
パリ支店

大多福食品(青島)有限公司
青島工場

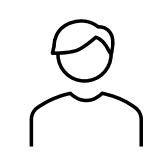


Otafuku Foods, Inc.
ロサンゼルス工場



Otafuku Foods, Inc.
New York Branch

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



1. マルチタスク
2. 精神的強さ
3. 語学
4. 法律(労働法・食品関連法などの知識)
5. 自律性・主体性
6. マネジメント能力・リーダーシップ





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。

