

## 阪急うめだ本店

### オンリーワンショップ第11弾 ハンバーガー感覚のお好み焼

### 「オタフクソース」と初タッグ店 12月5日オープン 「oh!!sauce (オー!!ソース)」

阪急阪神百貨店は11月19日、オタフクソース(広島市)と開発した、お好み焼き用ソースをあんに包んだ『お好みソース饅頭』を販売する「oh!!sauce(オー!!ソース)」を12月5日に阪急うめだ本店(大阪市北区)地下1階食品売場にオープンすると発表した。阪急うめだ本店が、常に新たな価値を提案し、情報発信を続ける「オンリーワン戦略」として第11弾、そして惣菜ブランドとしては今年10月の『MOMOFUKU NOODLE』、11月の『カレーパンノヒ』に続く第3弾となる。

大手食品メーカーとの共同開発商品を充実させることで、ブランドカアアップや、新規客層開拓などにつなげる。

お好み焼きをもっと手軽に楽しんでもらおうという想いから、お好み焼き生地の中に固形ソースを閉じ込めることでハンバーガー感覚でお好み焼きが食べられる『お好みソース饅頭』を開発。最大のポイントは、今回のために独自開発された固形ソースが閉じ込められており、一口食べると中からソースがあふれ出る。



商品の特長と種類は、①そば(220円/直径約7cm)=広島のお好み焼きをイメージした定番の味。②うどん(同/同)=もちもち食感が楽しめる。③カレーうどん(240円/同)=人気商品「呉海自カレーソース」をからめ、魚粉だしもきかせたカレー味。④激辛そば(同/同)=ハバネロ麵を使用し、中には刻んだハラペーニョを入れ、くせになる辛さと旨さを追求。⑤ほうれん草&ベーコン(220円/同)=卵でとじたほうれん草にベーコンを組み合わせた、絶妙な味わい。⑥トマト&キャベツ(270円/直径約8cm)=トマトとキャベツをミキサーでムース状に仕上げたカップ状のタイプなど6種類のほか、

同店限定のお好みソース「デーツ&牡蠣エキス」(540円・230g)、「焼あご&焼しいたけ」(同・同)、「赤ワイン&トリュフ」(640円・225g)の3種も販売される。若い女性をターゲットにランチや女子会のお供など幅広いシーンを想定し、販売目標は1日1,200個、年間売上高1億円を目指している。