



佐世保の魅力を味で発信！ 佐世保観光コンベンション協会推奨 業務用「佐世保 レモンステーキソース」発売開始

公益財団法人佐世保観光コンベンション協会(所在地:長崎県佐世保市、理事長:辻 宏成)が推奨する業務用「佐世保 レモンステーキソース」が、オタフクソース株式会社(本社:広島県広島市西区、代表取締役社長:佐々木 孝富)から、2026年6月1日に発売されます。

「佐世保 レモンステーキソース」

長崎県佐世保市のご当地グルメ「レモンステーキ」は、アメリカ海軍の影響で流行したアメリカンステーキを日本人の口に合うようにアレンジして生まれた佐世保発祥のグルメです。薄切りの牛肉を鉄板の上に置き、焼きあがる直前にレモン風味の醤油ベースソースをかけていただきます。レモン果汁たっぷりの爽やかな味わいが特徴です。残ったソースにご飯を絡めて食べるのが佐世保流です。



味だけでなく、ソースがグツグツと煮立つライブ感も楽しめる「レモンステーキ」の魅力にご注目いただき、このたびオタフクソース株式会社が販売される「ご当地シリーズ」(*)の一品として、調味料を発売いただくこととなりました。また、共同でロゴを制作し、全国の飲食店様などで「佐世保レモンステーキ」のPR時に展開いただきます。本商品を通じて、全国の皆様に佐世保の食文化を知っていただき、レモンステーキはもとより佐世保全体の認知度向上へとつながり、さらには現地へ足を運んでいただくきっかけとなれば幸いです。



商品特長



- ◆醤油ベースの和風ステーキソースにレモンの風味とにんにくのうま味
爽やかなレモン風味とにんにくであっさりし過ぎず・こってりし過ぎない食べやすいソース
- ◆ガストリックソースで、肉に合うコクとうま味を付与
砂糖と酢を煮詰めてつくり、肉料理などに使用されるフランス料理由来のガストリックソースを加えて、肉以外にも海鮮や野菜とも好相性
- ◆公益財団法人佐世保観光コンベンション協会推奨のソース
*ご当地シリーズとは・・・オタフクソース株式会社から販売されており、現在全19種類をラインアップするご当地シリーズは、メニューに「ご当地」という価値を付加し、一本で本格的な味を再現できることが特徴の業務用調味料です。

商品名	容量	容器	サイズ	希望小売価格(税抜き)
佐世保 レモンステーキソース	1170g	1Lボトル	84×271mm	970円

【本件に関するお問い合わせ先】

公益財団法人 佐世保観光コンベンション協会 誘致宣伝課 本多

住所: 〒857-0863 長崎県佐世保市三浦町21-1 TEL:0956-23-3369 MAIL: sasebo.pr@sasebo-sight.com

【商品に関するお問い合わせ先】

オタフクホールディングス株式会社 広報部 田淵・小原

住所: 〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL:082-553-9961 MAIL: ota-pr@otafuku.co.jp