

東京お好み焼研修センター開設 30 周年、大阪は 20 周年！受講者 7,000 人以上！

全国 5 カ所で「お好み焼店開業研修」実施中

お好み焼ノウハウを活かし、焼き方から経営まで開業を実践的・総合的に熱くサポート！
5～6 月にはお好み焼店様向けの情報発信「お好み焼提案会」を開催

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木直義)では、お好み焼店開業希望の方や開業を検討中の方を対象にした「お好み焼店開業研修」を、全国 5 カ所(仙台校・東京校・大阪校・広島校・福岡校)で実施しています。

弊社は 1952 年にお好み焼店様のご要望から「お好みソース」を開発して以来、お好み焼のおいしい作り方や設備、地域性や歴史などお好み焼を多角的に探究し、またその普及に取り組んでまいりました。この研修は、培ってきた独自のノウハウを活用してお好み焼店開業をサポートし、各地でおいしいお好み焼を焼いていただき、また繁盛していただくことを願い、業界発展への寄与を目指しています。

■希望に合わせお好み焼店開業について総合的に学べる

「お好み焼店開業研修」は、お好み焼店の開業について、経営や設備などの知識・実践的な鉄板での技術習得などを総合的に学べる内容です。参加者は、開店を間近に控えた方から、将来的に検討されている方までさまざまなため、それぞれの状況に合わせてコースを選択し受講いただくことができます。

コース名	内容
開業説明会	期間:1 日/費用:無料/開催場所:仙台校・東京校・大阪校・広島校
	内容:開業検討中の方対象に、開業の流れや考え方、必要資金や計画など専門講師が解説
広島・関西スタンダードコース	期間:5 日/費用:30,000 円/開催場所:仙台校・東京校・大阪校・福岡校
	内容:広島・関西のお好み焼を両方学べ、使用食材、什器や設備、経営などの理論や、本格設備での実技研修を実施
広島エキスパートコース	期間:①実習 3 日②経営鉄板 2 日/費用:①20,000 円②10,000 円/開催場所:広島校
	内容:広島お好み焼の技術習得に重点をおいた①実習コースと、経営ノウハウや鉄板メニューを学べる②鉄板経営コースがあり、必要なコースまたは両方の受講が可能

※各校のコース日程などの詳細・申込・お問合せは、オタフクホームページ(<https://www.otafuku.co.jp/>)より

※お電話でのお問合せは 082-277-7798(オタフクソース(株)お好み焼課)まで

■お好み焼店さながらの設備で実技を磨く

現在、全国 8 カ所(仙台・東京・名古屋・大阪・広島・岡山・高松・福岡)に、お店さながらの本格的な鉄板や調理設備を備えた「お好み焼研修センター」があり、そのうちの 5 カ所で定期的に開業研修を開催しています。研修では、食材の切り方からへらの持ち方、何度も繰り返し焼くなど基礎から応用まで技術指導をしています。

最初は、広島本社で焼き方などを紹介しており、1987 年に東京で「お好み焼研修センター」を開設したことに伴い、東京での研修を開始。1997 年から今のようにカリキュラムを整えた研修となりました。今年施設の開設から東京は 30 周年、大阪は 20 周年を迎え、4 月には福岡の研修センターが移転改装。さらに充実を図ってまいります。



本格的な鉄板で、理論に基づいた基本から応用まで幅広い実技指導はもちろん、研修生それぞれの开店イメージに応じた細かなアドバイスも(写真左は大阪、中央は広島)。福岡は 2018 年 4 月に移転し設備を充実(写真右)。

■開業後も、お好み焼にまつわる情報発信などでお店づくりを応援

お好み焼店を開業されている方、また、研修を受けられていないお好み焼店様にも、お店の運営に役立てていただける情報の発信や業界発展に向けての取り組みなどを継続して行っています。

【お好み焼提案会】—お好み焼業界の最新情報を発信する、試食など体感を交えた業務用提案—

お好み焼、焼そば、たこ焼をはじめとした鉄板メニューにまつわる様々な情報を発信する業務用提案会「お好み焼提案会」を、お好み焼店様を中心とした飲食店様やお好み焼店開業希望の方を対象に、年に1回実施しています。今年は、東京・大阪・広島で開催。お店の繁盛、業界の発展への願いを込め、会場では、トレンド、各地の地域性、消費者ニーズ、お好み焼店様の声などを独自の検証を交え、試食などで体感していただきながらご紹介します。

《2018 活カフェア「お好み焼提案会」開催概要》

東京	日時	2018年5月29日(火) 9:30~16:00
	会場	東京都立産業貿易センター台東館 4F(東京都台東区花川戸 2-6-5)
大阪	日時	2018年6月6日(水) 10:00~16:30
	会場	マイドームおおさか 2F(大阪府大阪市中央区本町橋 2-5)
広島	日時	2018年6月19日(火) 10:00~16:00 / 20日(水) 10:00~15:00
	会場	広島市中小企業会館(広島県広島市西区商工センター1-14-1)

※ご来場には弊社よりお渡しするご案内状が必要です。一般の方はご来場いただけません。



今年は健康、女性、SNS映えなど幅広い切り口を踏まえ提案(写真は昨年の様子)

【オタフクおこのみい.com】—業務用お好み焼サイト—

無料の会員制サイト「オタフクおこのみい.com」では、全国のお好み焼店様など商売でお好み焼を扱われている方向けに、業務用のお好み焼に関する情報を紹介しています。鉄板関連の「メニューレシピ」や、月別に販売促進テーマと企画をご提案する「販促カレンダー」、トレンドの情報を届ける「HOT News」に加え、弊社のお好み焼の専門部署である“お好み焼課”が「焼き方」や「店舗運営」などに関するご相談にお応えする「お好み焼相談室」の窓口を設け、お客様のお悩みにもスピーディーに対応します。商売繁盛に役立てていただけるよう、お好み焼に関する新鮮な情報を、より早く、幅広くお届けしています。

会員登録方法



「オタフクおこのみい.com」のホームページ、またはQRコードからアクセスし、「会員登録」から必要事項を記載の上登録。登録は無料。

おこのみい.com → <https://www.otafuku-oconomy.com/>

【一般財団法人お好み焼アカデミー】

オタフクソース(株)を含むお多福グループでは、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ことを目的に、世界視野の様々な活動を行う「お好み焼アカデミー」を、お好み焼店様を中心とした産官学で連携し、2014年4月に設立。同アカデミーは、国内155店、海外8店(2018年3月現在)に広がる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の強化や、お好み焼に関する書籍の発行など普及に取り組んでいます。



英語でのお好み焼注文方法などを記載したお店で使えるコミュニケーションツールを会員店舗向けに配布(左)。お好み焼の歴史や焼き方などを1冊にした書籍「広島お好み焼完全マスター本」も発行(右)。

お好み焼アカデミー

→<http://okonomyaki.or.jp/>