

国内・海外旅行から、ご家族、修学旅行生まで！ムスリムフレンドリー、ベジタリアンなどにも幅広く対応！
“本場広島で作って食べる” お好み焼を通じた食文化の発信ステーション
オタフク、お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」を10月4日(木)広島駅北口に OPEN

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役社長:佐々木直義)は、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知っていただき、その記憶に刻まれた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願い、2018年10月4日(木)、広島駅北口にお好み焼体験スタジオ「OKOSTA(オコスタ)」を出店いたします。なお、2018年8月20日(月)9:00より、Webと電話(082-277-7116)にて予約受付を開始いたします。

Web予約の詳細はこちら→<https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html>



近年、日本を訪れる外国人観光客数は急激に増加しており、観光庁の予測では、2020年には4,000万人の訪日が見込まれています。広島県においても、国内からの観光客はもちろん、海外からの観光客の数も年々増えており(左図)、広島・日本の文化を知っていただくための重要な機会も増加しているといえます。

当社では、お好み焼と共に歩んできたお好みソースのメーカーとして、広島のソウルフードであるお好み焼の歴史・文化、栄養などの普

及活動を行うと共に、その情報発信施設として、2008年に「Wood Egg お好み焼館」(広島市西区)を開館。これまで、日本国内外より162,921名の方々にお越しいただいております(2018年7月末時点)、本格的な鉄板でのお好み焼調理体験や、戦後のお好み焼店のレプリカ展示など様々な仕掛けで楽しめるミュージアムを通じて、たくさんの方々にお好み焼の魅力をお伝えしてきました。

今回の「OKOSTA」は、そのような「お好み焼を通じた記憶に残る広島の体験」を、様々な目的で広島を訪れるより多くの方に提案したいと考え、アクセスの良い広島駅構内に出店いたします。本格的な鉄板を4台設置し、一度に最大40名で広島お好み焼の調理体験を行うことができ、出来立てのお好み焼をその場で、ヘラを使用してお召し上がりいただける施設です。ご家族や修学旅行生はもちろん、海外からのお客様にも体験いただきやすいよう、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メニューも用意しています。「OKOSTA」と「Wood Egg お好み焼館」という2つの文化発信施設を通じて、団らんや和を生み出す「お好み焼」の魅力を世界中に広めることができるよう、今後も更なる普及活動に取り組んでまいります。

■施設概要 ※体験メニューなどの詳細は、次ページをご覧ください

名称	OKOSTA (オコスタ)
所在地	広島県広島市南区松原町 1-2 ekie DINING TERRACE
電話番号	082-277-7116 ※予約専用ダイヤル (082-207-1277 ※店舗番号、当日のお問い合わせのみ)
営業時間	10:00~22:00(年中無休) 基本体験時間 ①11:00~12:30 ②13:00~14:30 ③19:00~20:30
主要設備	エントランス(商品販売コーナー、ソース試食 BAR、待合コーナー)、 講師用ガス鉄板(W2000×D750)1台、体験用電気鉄板(W2800×D1200)4台
収容人数	最大40名
対象者	小学1年生以上 ※小学1~4年生は、1名につき保護者1名の付き添いが必要
延床面積	145.70㎡ (44.15坪)
階数	地上1階
構造	鉄骨構造
投資額	約6,000万円
利用開始日	2018年10月4日(木)
予約受付	電話またはWebで、2018年8月20日(月)9:00より開始



▲店舗外観。「お好み焼を調理できる」ことが一目でわかるよう、写真だけでなく、英語と日本語で表記。

1つの鉄板を10名で囲む体験スタジオ。実演講師の手元が見えるモニター付▼



手ぶらOK!すべてのコースに
オリジナルエプロンと紙帽子付!

OKOSTA

—お好み焼体験 MENU—



※体験イメージ

「広島お好み焼体験」(①11:00~12:30 ②13:00~14:30 ③19:00~20:30)※オタフク特製ピクルス付

◆お好みのトッピングを楽しむ◆



①名産品体験!イカ天トッピング 1,500円

広島お好み焼の人気トッピング「イカ天」がふんだんに入ったお好み焼。



②広島産野菜トッピング 1,500円

シャキシャキ野菜の風味がたまらない!たっぷりのせて召し上がれ!



③女性に人気!トマトとチーズのお好み焼 1,500円

お好み焼の上にチーズをかけて、バーナーでトロトロに炙ります!



④激辛マニアオススメ!辛麺お好み焼 1,500円

激辛ソース使用の辛麺お好み焼!ハラペーニョもつけて汗の出る辛さ!



広島お好み焼は、生地、魚粉、キャベツ、天かす、青ねぎ、もやし、豚肉、麺、卵などの材料を混ぜずに重ねて焼くため「重ね焼き」とも呼ばれる。体験では、広島のお好み焼店のような大きな鉄板とヘラを使用しての調理やその場でヘラを使っの試食、鉄板磨きなども体験できる。(※)
※メニューや時間によって変更有

◆グローバルにお好み焼を楽しむ◆



①ムスリムフレンドリーお好み焼 2,000円

豚肉を使用せず、イカ・エビを使用したお好み焼。ハラール認証を取得したハラールお好みソース使用!



②ベジタリアンお好み焼 2,000円

豚肉の代わりに大豆ミートを使用したお好み焼。肉・魚成分を使用していない菜食お好みソース使用!

※通常は材料に卵を使用しますが、ご要望に応じて卵抜きでも対応いたします

◆短時間でおいしく学び、楽しむ◆ ※所要時間1時間

①一銭洋食体験 1,000円

広島お好み焼の原型・一銭洋食を作る歴史体験。ウスターソースで食べるシンプルなお好み焼。

②オム焼そば体験 1,000円

千切りキャベツともやし、イカ天の入った広島の焼そばを、玉子で巻いてオムそばに!巻き方のコツもお教えします。

「広島まるごと体験セット」(①11:00~12:30 ②13:00~14:30 ③19:00~20:30)

◆初めて訪れる方にオススメ!広島をまるごと楽しむ◆

①広島名物体験セット 3,000円 ※オリジナルホットプレート用ヘラプレゼント

〈広島お好み焼体験・カキ鉄板焼・デザート・ワンドリンク〉のセット。

②HIROSHIMA OKONOMIYAKI delicious セット 4,000円 ※オリジナル侍バンダナ・オタフク腰前掛けプレゼント

〈広島お好み焼体験・カキ鉄板焼・デザート・ワンドリンク〉のセット。



「夜限定!セット」(19:00~21:00)

◆夜はみんなでのお好み焼パーティー! 広島の夜を楽しむ◆

①広島満喫レディースセット 3,000円

〈広島お好み焼体験(大葉・チーズ)・広島産野菜のパーニャカウダ・デザート・ワンドリンク〉のセット。

②広島満喫オイスターセット 3,000円

〈広島お好み焼体験(イカ天・ねぎかけ)・広島カキの鉄板焼・ワンドリンク〉のセット。

③広島満喫モーモーセット 4,000円

〈広島お好み焼体験(イカ天・ねぎかけ)・広島牛の鉄板焼・ワンドリンク〉のセット。



※その他、貸し切り、フリードリンク、パーティープランなどのご相談も、予約専用ダイヤル(082-277-7116)にて承ります。
また、上記以外の時間帯でも、空きに応じて、当日飛び込みでの体験にご参加いただける場合がございます。

本件に関するお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原

〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144