



2019年4月17日(水)

\食のトレンドはもちろん、インバウンドや社会情勢も見据えたお好み焼の多様なご提案/ 「お好み焼提案会 2019」開催!!

今年のテーマはお好み焼の価値∞(無限大)~世界にはばたけ、OKONOMIYAKI~

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)では、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、業務用提案会「お好み焼提 案会 2019」を開催します。お好み焼、焼そば、たこ焼、もんじゃ焼をはじめとした鉄板メ ニューにまつわる様々な最新情報を発信するイベントで、東京・大阪・広島で開催します。



今年のテーマは、「お好み焼の価値 ∞(無限大)」。インバウンド・ヘルシー・トレンドなど 様々な視点で新たなお好み焼の価値を提案することで、お好み焼を国内・世界に広め、お店 の繁盛や業界の発展の一助となるよう取り組みます。また、お好み焼店様のお困りごとを解 決するため、迫る軽減税率導入に向けた対策のご提案や、独自の検証を交えたデータや情報 をお届けします。提案メニューはご試食を準備しており、実際に体感していただきながらご 紹介します。

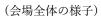
### ≪「お好み焼提案会 2019」 開催概要≫

東京	日時	2019年4月24日(水) 9:30~16:00
	会場	東京都立産業貿易センター台東館 5F(東京都台東区花川戸 2-6-5)
大阪	日時	2019年6月5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	2019年6月18日(火) 10:00~16:00/19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エセンター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。

【昨年の東京会場の様子】









(ヘルシー:野菜のお好み焼の提案) (トレンド:SNS 映えメニュー提案)

## ■東京会場一主なご提案内容

## ○増加する訪日外国人のお客様に向けたメニューの提案

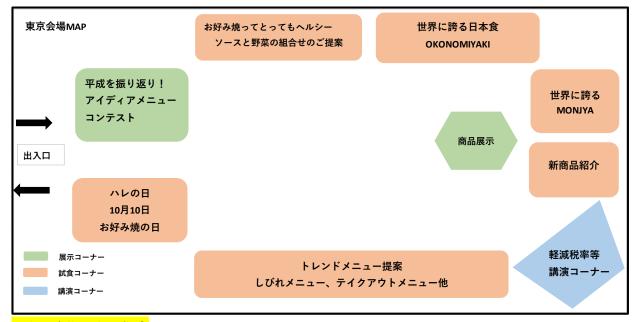
世界に誇る日本食として、OKONOMIYAKI、MONJYA をインバウンド向けにご提案します。ハラール・ベジタリアン・ビーガンなど、宗教や食生活といった多様なニーズに応えたメニューや、外国語での接客に不安を感じるお好み焼店様に向けて、コミュニケーショツールをご紹介します。

## ○消費税率の引き上げや軽減税率導入に向けた提案

10 月からの消費税率の引上げと同時に、軽減税率制度が導入されることで、需要の拡大が 見込まれる、テイクアウトメニューやフードデリバリーサービスをご紹介します。また、軽 減税率対応のための事前準備や注意点について、税理士の方による講演を予定しています。

# ○平成をアイディアメニューで振り返る~平成最後の提案会~

過去の提案会より、好評いただいたお好み焼をはじめとするアイディアメニューを年表ご とにご紹介します。人気のあったメニューから平成という時代を振り返ります。



#### ■大阪会場一主な提案

## ○多様化する出汁とお好み焼の相性について検証

近年ラーメン店やスーパー惣菜でもだし巻玉子・唐揚げ・和惣菜など、様々な出汁にこだわった提案が増えています。トレンドの出汁について、お好み焼の相性を検証し、試食を交えてご紹介します。 ※大阪会場では、15:30~16:00に合同取材の時間を設けます。

## ■広島会場一主な提案

## ○地産地消メニューのご提案

地元食材の「ひろしまそだち」「広島湾七大海の幸」を使用した新たなメニューを発信します。 地域の魅力を新発見していただき、お好み焼業界はもちろん広島全体を活性化するためのご提 案・情報発信を行います。

取材にお越しいただける場合は、開催前日までに担当者までご一報ください。