

＼毎月10日はお好み焼の日！関西お好み焼に〇〇をトッピング！／
野菜など様々な食材で飾って、シェアしたくなる一枚を
12月6日、Wood Egg お好み焼館で「パーティーお好み焼教室」を実施

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、毎月10日の「10(じゅー)の日」に、ご家庭でお好み焼を囲んで団らんを楽しんでいただくことを目的に、毎月違うトッピングを楽しめる特別なお好み焼教室を Wood Egg お好み焼館で開催しています。今回は、ミニトマト、アボカド、枝豆、パプリカなどをトッピングする、カラフルで写真映えする「パーティーお好み焼教室」を12月6日(金)に実施します。



お好みの食材で、アレンジ自在なパーティーお好み焼(※写真はイメージです)

「10(じゅー)の日」教室は、10月10日(じゅーじゅー)の「お好み焼の日」にあわせて、毎月10日はじゅーっとお好み焼の日にしよう！との思いから、季節の食材や人気のトッピングを活用し、いつもと違うお好み焼を作る特別教室。12月の「パーティーお好み焼」は、お好み焼を野菜など様々な食材で飾りつけることで、見た目も華やかで思わずシェアしたくなるオリジナルな一枚をつくれるメニュー。「10の日」に楽しむことはもちろん、クリスマスや冬の思い出づくりに、また年末年始で家族や親戚、友人と集まる機会に、お好み焼を通じて食卓を囲む団らんの機会を提案します。

<開催概要>

【開催日時】12月6日(金) 11:30～13:00

【開催場所】Wood Egg お好み焼館

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目4-5 ※駐車場7台あり、要予約

【対象】小学1年生以上 【定員】20名 ※定員になり次第受付終了

【参加費】1人1,000円 ※紙エプロン、紙帽子付

【応募方法】電話(082-277-7116 ※受付時間 平日9:00～17:00)

もしくはWEB(<https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/course2.html>)

取材にお越しいただける場合は、前日までにご一報ください。

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
TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp