

～オープン1年で約2万人が来場、家族や友人との団らんの機会に～
“本場広島で作って食べて”お好み焼を通じた記憶に残る体験を
 オコスタ
お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」は、年末年始もわいわい営業中

当社では、国内外問わず、様々な理由で広島を訪れる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目指し、2018年10月4日、JR広島駅構内にお好み焼体験スタジオ「OKOSTA」をオープン、10月で1周年を迎えました。



「OKOSTA」は、1日3回の体験時間を設け（11:00、13:00、19:00）、お店にあるような本格的な鉄板・へらで最大40名での広島お好み焼づくりが体験できる施設です。出来たてのお好み焼をその場で、へらを使って食べる広島の文化体験も好評をいただいております。修学旅行や家族・友人との旅行はもちろん、会社の懇親会などでもご活用いただいております。オープンから1年で約2万人のおお客様がご来場、そのうち約2割は海外からのおお客様です。

定番の広島お好み焼体験のほか、広島名物の牡蠣とお土産がセットになった「広島名物体験セット」や、宴会やパーティーにオススメな「夜限定メニュー」、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メニューなど、お子様から大人の方まで、また日本の方から海外の方まで、それぞれのニーズにあった多様なメニューをお楽しみいただけます。

年中無休のOKOSTAは、年末年始もわいわい営業中。広島のソウルフードである「お好み焼」の魅力をお伝えするとともに、帰省や旅行で広島を訪れる方々の団らんのひと時に寄与できるよう邁進してまいります。

<店舗概要>

店舗名：OKOSTA（オコスタ）

所在地：広島県広島市南区松原町1-2 ekie内 ※JR広島駅から徒歩2分

電話番号：082-207-1277 ※受付時間10:00～18:00

営業時間：10:00～22:00(年中無休)

体験時間：①11:00～ ②13:00～ ③19:00～ ※要予約(当日予約可)

メニュー：定番広島お好み焼体験(トッピング:イカ天、ねぎ、トマトチーズ、激辛麺から1品) 1,800円(税抜)、ベジタリアンお好み焼(大豆ミート)・ムスリムフレンドリーお好み焼体験(イカ・エビ) 2,000円(税抜)、広島名物体験セット(広島お好み焼体験、広島産蒸し牡蠣、デザート、ワンドリンク、オリジナルホットプレートへら付) 3,000円(税抜)など

 ※詳しくはこちら(<https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html>)

本件についての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
 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp