

海外留学経験や日本への留学生、お好み焼への熱い思いなど 様々なバックグラウンドを持つ32名が入社 お多福グループ 新入社員研修のお知らせ

お多福グループは、4月1日に32名の新入社員を迎えます。そして4月2日からは、社会人としての基礎やグループ社員としての基本となる知識・理念を身につけるだけでなく、お好み焼と共に成長してきた企業として、「キャベツ」や「お好み焼」、「お好みソース」について体験を通じて学ぶ独自の研修を行います。自ら考え行動する体験型研修により、個々の能力や感性の磨きこみを図ります。

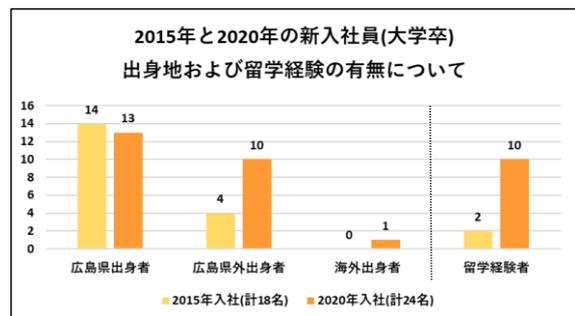
名称・開催日	場所	内容
お好み焼研修 4/3~4/4 【4/3】仕込み・関西お好み焼実践 【4/4】仕込み・広島お好み焼実践	Wood Egg お好み焼館	「お好み焼の焼き方の理論や手順・文化を知ってこそ、より良いアイデアやお客への提案が生まれる」との考えから、キャベツの切り方から生地ひき方、材料を重ねる順番、鉄板の温度調節まで、美味しいお好み焼の作り方を実践で学びます。お好み焼課の先輩社員指導の下、広島お好み焼と関西お好み焼両方の基本を身に染み込ませます。
キャベツ農場研修 4/9~7/10 【4/9】開校式、畝づくり、マルチ張り 【4/14】マルチ手直し、苗植え付け *以降、班ごとに手直し・肥料やりを実施 【6/15】お好み焼提案会用の収穫 【6/29 or 7/6】糖度分析、味測定 【6/30 or 7/7】収穫祭 【7/10】圃場整理 *収穫祭、圃場整理は育成状況により変更の可能性あり	オタフクキャベツ農場 (広島市安佐南区)	お好み焼に欠かせない材料「キャベツ」。季節ごとに異なる糖度や生育の方法など、自ら栽培を体験することでキャベツの特性を学び、おいしいお好み焼を追求することを目指します。 お好み焼に合うキャベツとして増田探種場様と共同開発した品種「ふつくるキャベツ」なつおこ約1,000玉分の育成にあたり、異なる環境下による成長度合いの変化などを学びつつ、協働での作業を通じてチームワークを培い、収穫までを行います。また収穫祭では、獲れたてキャベツを使った広島お好み焼の実践も行います。
ソース製造実習 8/7	オタフクR&Dセンター Will Egg	今では機械を用いて製造しているソースも、昔はすべて手作業でした。研修では、野菜や果実をすりおろし、香辛料を計量して混ぜ合わせ煮詰めるなど、ソースを一から手づくりすることでものづくりの原点を学びます。 完成後にはレギュラー商品との食べ比べも行い、体験したからこそ感じる味の違いや新たな発見など、活発な意見交換も行われます。



今年は、海外大学卒業業者や留学経験者、日本留学を経て当社で働く者など、多様なバックグラウンドをもつ新入社員が新たにグループの一員となります。

当社では、約50カ国への商品輸出や英字ロゴ導入といった海外でのブランド認知拡大とともに、英語でのお好み焼教室開催などコナモン文化の普及にも挑戦しており、様々な視点で物事を捉えることのできるグローバルな人財を積極的に採用しています。5年前と比べると、留学経験者の数は5倍に増えています(右図)。

海外への挑戦など、一人ひとりの個性や能力を活かすためには、まず基本を身につけることが大切です。この度の研修では、その基礎となる部分をしっかりと学んでもらい、お互いに切磋琢磨しながら実践に繋げることで、世界中で活躍できる人財の育成を図ります。



※比較対象は入社時の人数、出身地は採用時の当人の実家を基準とする

当社では例年通り、4月1日に入社式を開催予定です。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、規模を縮小し、ご家族の来場と取材はご遠慮いただくこととなりましたので、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

研修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・平井
 〒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