

#おうち時間
をより楽しく！！

おうちごはんのお悩み解消&
いつもの手づくりコナモンをワンランクアップ！

お好み焼・焼そば・たこ焼調理を伝授する オンライン教室動画を配信

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、自宅での調理機会が増える中、食によって少しでも楽しく、そして充実したおうち時間を過ごしてほしいという思いから YouTube オタフク公式アカウント (<https://www.youtube.com/user/OtafukuGroup>)にて、お好み焼・焼そば・たこ焼調理のコツなどをお伝えするオンライン教室の動画配信を、4月13日よりはじめました。

■オンライン教室動画配信の背景■

昨今、自宅で過ごす時間が増えたことで、家庭での調理機会も高まってきており、オタフクソース公式 SNS には、家族団らんにぴったりなお好み焼をはじめとするコナモン調理に関するお悩みが多く寄せられています。そこで、日頃から美味しいお好み焼を広めるため、お好み焼教室など様々な活動をおこなっている当社の「お好み焼課」(※1)が、お客様のお悩みにお応えする動画の配信をスタートしました。

また、当社公式 Web サイトでは、お好み焼課が発信するコナモンを極めたい上級者向けの情報コンテンツ「てっぱん道場」も人気です。そこで、オンライン教室動画でも、調理にかけられる時間が増えた今だからこそ、いつものコナモンをワンランクアップさせたい方におすすめの細かなコツや、新しい楽しみ方などもテーマに取り上げ、配信しています。

■オンライン教室動画の内容■



お客様の声

関西お好み焼が膨らまない。どうして？
ふんわり軽くさせるコツを教えてください！

お悩み解決！

講師を務めるお好み焼課の社員が、膨らまない要因をいくつか実践し紹介。ふんわり軽いお好み焼にするためのポイントも併せてお伝えしています。

動画タイトル: 美味しい関西お好み焼きの作り方！

動画 URL: <https://youtu.be/RdhhXceRf0>



お客様の声

普通のお好み焼に飽きたので、写真映える
お好み焼を教えてください！

ワンランクアップ！

お好み焼にソースとマヨネーズで絵を描く、オコアートをご紹介。つまようじを使ってお子様～上級者に向けたアートを、手元を大きく映して分かりやすく解説しています。

動画タイトル: お好み焼課と一緒に！チャレンジ！オコアート

動画 URL: <https://youtu.be/DygKeHWd650>



■コナモン調理に関する、お悩みを SNS で募集中■

お客様のニーズに沿った動画を作成するために、オタフク公式 SNS ではコナモン調理にまつわるお悩みの声を募集しています。現在は、これまで多く挙げられた「広島お好み焼を上手くひっくり返せない」「たこ焼を上手に丸められない」といったお悩みを解決する動画を新たに作成しています。今後も引き続き皆様からの声を募集し、随時動画を配信していく予定です。募集中のアカウント:Twitter(@Otafuku_s)

=====コナモンを極めたい上級者向けコンテンツ「てっぱん道場」も随時更新中=====

オンライン教室動画配信以外にも、コナモン調理をさらに極めたい方に向けた、より専門的な知識をお伝えするコラム「てっぱん道場」(<https://www.otafuku.co.jp/teppandojo/>)も、当社公式 Web サイトへ掲載しています。アクセス数ランキング(下表)をみると、それぞれのコナモンに適したキャベツの切り方など、専門的な知識を交えた記事が多く支持されており、おうち時間にこだわりのコナモンづくりを楽しむニーズがあることがうかがえます。オンライン教室動画配信と合わせて、「てっぱん道場」も随時更新してまいります。



順位	記事名	URL
1	大量の焼そばを美味しく作る方法	https://www.otafuku.co.jp/teppandojo/detail/?t_id=18
2	焼そば用キャベツの切り方	https://www.otafuku.co.jp/teppandojo/detail/?t_id=10
3	広島お好み焼きを美味しくするキャベツの切り方	https://www.otafuku.co.jp/teppandojo/detail/?t_id=7

当社公式 Web サイト「てっぱん道場」アクセス数ランキング
2020年3月1日～3月31日

(※1) お好み焼課とは



お好み焼課はお好み焼をはじめとするお好み焼に特化・精通した部署です。広島と東京の2拠点を中心に、年間で約1万人が体験するお好み焼教室や、お好み焼店開業支援研修、焼き方の探求など、美味しいお好み焼を世界に広めるための活動を日々行っています。※お好み焼教室は現在一時中止しています。



お好み焼の情報発信施設「Wood Egg お好み焼館」(広島市)では、本格的な鉄板やホットプレートを用いたお好み焼教室を開催。工場見学と合わせた体験コースが人気です。

オタフク東京本部ビル「Wood Place」(東京都)で特に人気の教室は、ビジネスパーソンに向けた平日夜開催の、ホットプレートで焼くお好み焼教室やたこ焼教室です。



【本件のお問い合わせに関して注意事項】

新型コロナウイルスによる感染拡大防止のため、来社による取材はご遠慮いただいております。また5月2日(土)～6日(水)の間、お休みさせていただきます。この期間中の取材のお問い合わせは、TEL:090-9066-5000 までお問い合わせください。ご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承くださいますようお願い申し上げます。

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 大内・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



小さな幸せを、地球の幸せに。