

広島県の食文化の伝承を絶やさないために、新しい手法で！ 「オンラインお好み焼学習」コースを新設 ～広島お好み焼の歴史や特徴を伝える「出張お好み焼教室」に新コース導入～

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 孝富）は、広島市内の小学校を対象に、継続している出張お好み焼教室を、コロナ禍でも食文化を学ぶ機会を絶やさないように、新たにオンラインで実施するコースを導入しました。

本企画は、広島市の小学生へ郷土食であるお好み焼の魅力を伝え、お好み焼を通じてコミュニケーションの場が育まれることを願い、2004 年から実施しています。小学校を訪問し、授業や PTC 活動の時間に、これまで 7 万人を超える小学生に参加いただきました。今年度は、コロナ禍により調理実習や訪問することが難しい状況に対応し、WEB 通信システムを利用して、オンラインで実施するコースも用意しました。

この度の「オンラインお好み焼学習」では、当社のお好み焼課の社員が当社の施設（Wood Egg お好み焼館）から画面越しに広島お好み焼の歴史や栄養面などを紹介し、作る様子も見せ、質疑応答を受けます。そして学んだ調理法をご家庭でチャレンジできるよう、粉や天かすなどの材料が入った「広島お好み焼こだわりセット」と作り方のノートをプレゼントします。

広島市の小学校へ 5 月に案内し、2022 年 3 月までの実施分の予約を受け付けます。オンラインお好み焼学習の初回は、以下の通り実施することとなりましたのでお知らせいたします。



過去の出張お好み焼教室の様子



記

【実施校】 広島市立みどり坂小学校 （6 年生、クラスごとに教室で大画面を視聴）

【日 時】 6 月 21 日(月) 11:35～12:20、13:45～14:30

6 月 23 日(水) 11:35～12:20、14:20～15:05

6 月 25 日(金) 11:35～12:20、13:45～14:30

以上

…コース 概要… 申込は先着順、詳細は要相談、問い合わせ先：お好み焼課(082)277-7798

	出張お好み焼教室	【新】 オンラインお好み焼学習
実施期間	2021 年 6 月～2022 年 3 月末日	2021 年 6 月～2022 年 3 月末日
対 象	小学 3～6 年生	小学 5～6 年生
内 容	・社員が小学校へ訪問して、家庭科室などで実施 ・広島お好み焼の歴史、栄養についての説明 ・広島お好み焼の調理実習、試食	・WEB 通信システムで教室と当社施設をつないで実施 ・広島お好み焼の歴史・栄養などについての説明と作り方の実演 ・広島お好み焼こだわりセットと作り方のノートをプレゼント

※本件は、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。

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 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