

業務店様向け提案会「**お好み焼提案会 2024**」を大阪で開催
今年のテーマは「**お好み焼でもっと笑顔に**」

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)では、業務店様向け提案会「お好み焼提案会 2024」(大阪会場)を開催いたします。



日時 2024年10月29日(火) 10:00~16:00 / 30日(水) 10:00~15:00
場所 マイドームおおさか 2F (大阪市中央区本町橋2番5号)
対象 お好み焼店様を中心とする飲食店様、お好み焼店開業希望者様、
お好み焼に関わる企業様など ※一般の方はご来場いただけません
(事前申込によるチケット制)

■お好み焼提案会とは

お好み焼、焼そば、たこ焼、もんじゃ焼をはじめとした鉄板メニューにまつわる様々な最新情報を発信する業務店様向けの提案会です。お好み焼店様とともに業界一丸となってさらに盛り上げることを目指し、1998年東京で開催、その後もトレンドやお悩みに合わせたコンテンツを盛り込み実施しています。本年は、東京会場(5月28日)、広島会場(6月18日・19日)に次ぐ開催となります。

■提案コンテンツ

今年のテーマは「**お好み焼でもっと笑顔に**」。

インバウンド需要が高まる一方で、食の多様性や人手不足の解消が求められています。お好み焼をはじめとした鉄板粉ものメニューの提案とパネル展示を行い、世界中の方々が笑顔になるとともに、お好み焼店様の商売繁盛に繋がるような提案を行います。また、大阪会場独自では、来年開催される大阪・関西万博に向けて予測される課題を解決するためのメニュー提案を実施します。

インバウンド対応・食の多様性／世界中の方々にお好み焼を楽しんでいただく

- ・「和」「食歩歩き」をテーマにしたメニュー、ベジタリアン対応メニュー提案
- ・インバウンドの受け入れに対応できるコミュニケーションツールの紹介

SNSの活用／情報づくりで集客につなげる

- ・集客アップにつながる「映える・魅せる」メニュー提案

▼大阪会場独自コンテンツ

来年の大阪・関西万博に向けたインバウンド対策

- ・オーバーツーリズムに対応したメニュー提案
- ・付加価値をつけたメニュー提案

地域食材の活用による新たな食の発見

- ・なにわの伝統野菜を使用したメニュー提案



大阪会場の様子



社員自らがメニューを考案・提供します

※取材にお越しいただける場合は、あらかじめ下記の連絡先にご一報くださいますようお願いいたします。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者倶楽部に同様の資料を配布させていただいております。