



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、梅田スカイビル（大阪市北区）に隣接する屋外広場で、お好み焼の試食・体験イベントを下記の通り開催いたします。

2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）の開催を翌年に控えた活気ある大阪で、お好み焼の美味しさや楽しさをお伝えします。このエリアは、週末には 1 日につき約 5,000 名の観光客が訪れ、そのうち約 60%がインバウンドによる方々です*1。そのため、特に訪日外国人旅行者を含む観光客に、また地元・大阪の皆様にも、改めてお好み焼を楽しんでいただけるイベントにしたいと考えています。

*1 当社調べ（2024 年 5 月）、1 日：9～22 時

記

日 時 2024 年 8 月 24 日（土）・25 日（日）12 時～20 時

会 場 梅田スカイビル・ワンダースクエア 特設会場（大阪市北区大淀中 1-1-88）

内 容 ①お好み焼づくり

ホットプレートを使用して、ご自身でお好み焼を焼いて食べていただきます（ホットプレート 4 台。
当日、会場での先着順）

②お好み焼の試食

オタフクお好み焼キャラバンカー「団らん号」で当社の社員（お好み焼士）が焼く、一口サイズのお好み焼 2 種のどちらかを選んで試食していただきます。一つは一般的なお好み焼。もう一つはベジタリアン向けのお好み焼で、豚肉を使用せず、輸出用お好みソース（動物性由来原料不使用）を使用します（各 1,000 食／日）

③お好み焼に関する情報の展示

一般社団法人日本コナモン協会様による「コナモン文化の歴史」、当社とお好み焼の関係やお好み焼に関連する商品についてご紹介します（英語・日本語表記）

* お好み焼は「関西のお好み焼」です（「広島のお好み焼」ではありません）

主 催 オタフクソース株式会社

後 援 一般社団法人 日本コナモン協会

参加費 無料（当社商品のミニチュアチャーム入りのカプセル自動販売機のみ有料）

以上

- 両日とも、外国語でコミュニケーションをとることのできる当社社員が、スタッフとして参加します
- 開催日の直前には、チラシや Web 広告などで告知いたします（チラシは、日本語・英語・繁体字・韓国語を併記し、関西国際空港の総合案内所と大阪市内のホテルで、訪日外国人旅行者に配布します）
- 2025 年に同様のイベントの実施を計画しています

取材にお越しいただける際は、下記へ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。

<企業紹介>

オタフクソース株式会社について

1922年に広島市内で創業し、ソースを主とする液体調味料を開発・製造・販売しています。北海道から沖縄まで全国に21事業所があり、海外にも3カ国に工場と営業拠点、2カ国に支店を配置しています。

「食を通じて“健康と豊かさと和”をもたらし、笑顔あふれる社会に寄与する」ことを企業理念に掲げ、お好み焼を中心とする「食」で多くの方に喜んでいただくことを目指して、商品やサービスの提供に取り組んでいます。

お好み焼との関係

当社はお好み焼との出会いによって開発したお好みソースを、1952年から製造・販売しています。当初は広島市および近郊のお好み焼店様のみに業務用商品として販売し、その後ご家庭向けにも販売を始めました。そして、広島県内、瀬戸内圏、関西圏、関東圏へと少しずつ販路を拡大しました。

その際、お客様にお好みソースを買っていただくには、まずお好み焼にかけて食べていただく、つまりお好み焼の味を知っていただくことが最も重要と考え、社員がお好み焼を焼いてお好みソースを紹介しました。



大阪での活動

大阪には現在約2000軒のお好み焼・たこ焼・焼そば店があり*2、名実ともに日本を代表する粉ものの街。そんな大阪に当社が営業拠点を構えたのは1983年のことです。根づいているお好み焼文化は広島よりもスケールが大きく、当社は多くのことを学ばせていただきました。

そして、1998年、「お好み焼こだわりセット」を発売します。これは広島のお好み焼ではなく、関西のお好み焼の材料キットで、開発担当が広島から大阪へ何度も足を運び、お好み焼店様でその味や食感の研究を重ねた末に誕生しました。その背景には「お好み焼をもっと全国に広めるためには、混ぜて焼く関西のお好み焼のほうがポピュラーで、市場の汎用性も高い」ということがありました。この商品は、現在では当社の売上金額トップ5に入る主力の商品となっています。

*2 総務省・経済産業省令和3年経済センサス活動調査



お好み焼を世界へ

1990年代後半からは、お好み焼を日本のみならず海外へも広めたいと考え、日本で行ってきたようにお好み焼を焼いて食べていただくことを続けています。各国で開催される展示会やお祭りでの提供、スーパーマーケットでの試食販売などを行い、少しずつお好み焼は日本食の一つとして知られるようになってきました。

一方、2024年6月の訪日外客数は約313万人となり、単月として過去最高を記録した*3と発表されました。広島でも、お好み焼店様はもちろんのこと、当社施設のお好み焼体験スタジオ「OKOSTA（オコスタ）」にも多くの外国人旅行者が訪れてくださいます。日本にいる間も、自国に帰ってからもお好み焼の思い出とともに、ご自身でつくるお好み焼を楽しんでいただけるようにその魅力を伝えています。

*3 日本政府観光局・訪日外客数（2024年6月推計値）



▲「OKOSTA」2018年10月のオープン以降、累計で約6万人が訪れ、うち約20%が外国人のお客様。23年以降は外国人のお客様が半数以上を占める月もある（2024年7月末現在）

※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。