



スノーピーク社とのコラボ企画第 1 弾 アウトドアで楽しむ「広島お好み焼」 ありそうでなかった！キャンプ飯でお好み焼

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、株式会社スノーピーク（本社：新潟県三条市、代表取締役社長執行役員：山井太、以下スノーピーク社）と協同し、「アウトドアでお好み焼を楽しむ」さまざまな企画を始めます。

「お好み焼を中心とする食で、人々を笑顔にしたい」と願い、あらゆるシチュエーションでお好み焼を楽しんでいただくことを企業活動の中心におく当社は、「全ての事業を人間と自然が豊かにふれあえる人生価値の創造ととらえ、徹底的にユーザーの立場に立った体験価値を提供する」というスノーピーク社の企業理念や活動に共感し、2023 年 1 月から「アウトドアでお好み焼を楽しむ体験を提供する」ことをテーマとして、共創できるアイデアを出し合い、計画してまいりました。

このたび、その第一弾として、6 月 7 日（土）より、スノーピーク社は「ステンレスお好み焼鉄板」などの受注予約を、当社は「広島お好み焼手作りキット」などの発売を開始いたします。

なお、このコラボレーション企画は、内容の切り口を変え、本年末まで数回にわたって展開する予定です。

■ 商品概要

広島お好み焼手作りキット 広島お好み焼の特長、生地（シート）と麺入り



内 容 量	広島お好み焼 2 枚分
内 容	・お好みソース(200g) ・お好み焼シート(2 枚分)* ¹ ・いか天入り天かす天華(20g) ・削り粉 昆布粉ミックス(3g) ・青のり(2 枚分) ・半生乾燥麺(140g) ・作り方ガイドブック 1 冊* ²
サ イ ズ	239×192×56 (W×D×H/mm)
希望小売価格	2,138 円（税込み）
販売場所	スノーピーク社直営店（全国 26 店舗）、 オタフクソース直営施設* ³

*1 広島お好み焼の生地をシートにしたもの。キャベツの上にのせ、蒸気で加熱すると柔らかくなります。

*2 材料、キャベツの切り方、麺のゆで方、フライパンを使用した焼き方を写真付きで解説しています。



*3 オタフクショールーム（広島市西区）、広島駅 OKOSTA（広島市南区）、オタフク公式オンラインショップ（楽天市場店、yahoo!店）
オタフク東京本部ビル（東京都江東区）

広島お好み焼とごいっしょに！

おつまみ手作りセット おつまみメニューとしても人気のオタフク商品をセットアップ



内 容	・チヂミこだわりセット 2 人前×1 個 ・ポイトもんじゃ えび・牛すじ×各 1 個 ^{*4} ・牛すじコンニャク煮(80g)×1 個
サ イ ズ	239×192×56 (W×D×H/mm)
希望小売価格	2,138 円 (税込み)
販売場所	スノーピーク社直営店 (全国 26 店舗) オタフクソース直営施設 ^{*3}

^{*4} 「ポイトもんじゃ」はいずれも 1～2 人前です

ステンレスお好み焼鉄板 熱伝導に優れた厚さ 5mm の鉄板。アウトドアでのお好み焼調理に特化した仕様



サ イ ズ	239×192×56 (W×D×H/mm)
重 量	9.9kg
材 質	本体・脚/ステンレス
価 格	39,600 円 (税込み)

広島お好み焼は、工程ごとに、バーナーの位置によって中温（160～180℃くらい）と高温（200℃以上）を使い分けて焼いていきます。この温度帯を保つことがおいしく焼くコツの一つです。

そのため、この鉄板は蓄熱性・熱伝導に優れた極厚（5 mm）のステンレス板を採用しています。また鉄板の縁には、ヘラを差して置いておくための加工がされています。

スノーピーク社製品の「IGT(アイアングリルテーブル)^{*5}」や「ギガパワーLI ストープ剛炎^{*6}」などとセットで使用する独自設計、バーナーに風が吹き込むような環境でも、おいしいお好み焼を焼くことができます。

^{*5} スノーピーク社の定番商品。自分好みのカスタマイズが可能な可変式テーブル

^{*6} 最大火力 8,500kcal/h で安定した炎をキープする最強ストープ

ステンレスお好み焼鉄板スタートセット ステンレスお好み焼鉄板に必要なアイテムを揃えたお得なセット



内 容	・ステンレスお好み焼鉄板 ・ギガパワーLI ストープ剛炎 ・IGT 剛炎ジョイントフレーム ・IGT フレームロング ・IGT アイアングリルテーブル ハイスไตล์(830 脚)セット (左写真) or ロースタイル(400 脚)セット
価 格	99,800 円 (税込み)

ステンレスお好み焼鉄板は Web 予約限定の完全受注生産品です。詳細はスノーピーク社のホームページ特設サイトをご覧ください。(https://www.snowpeak.co.jp/collabo/otafuku/)



■ 広島お好み焼とは

生地材料を混ぜて焼く関西のお好み焼は「混ぜ焼き」。

一方、広島お好み焼は「重ね焼き」です。作り方は、「小麦粉を水で溶いたものをクレープ状に薄く焼き、その上に、キャベツ・天かす・ネギ・もやし・豚肉などを重ねる。ひっくり返して豚肉にしっかり火を通しながら、キャベツを蒸す。それを焼そばの上にのせ、さらに、うすく焼いた卵にドッキングさせて完成」です。生地を薄くのばす、材料を重ねていく、ひっくり返す(2回)。完成までに見せ場が多く、つくるのも、それを見るのも楽しいというエンターテインメント性もあります。



■ キット商品に「広島お好み焼」を選んだ理由

どちらのお好み焼も、キャンプシーンでは馴染みが薄いメニューかもしれません。けれども、お好み焼は、家族や仲間、そして一人でも楽しめ、鉄板やフライパンなどアウトドア調理で使用する頻度の高い道具でつくれることに着目しました。

広島お好み焼は、関西のお好み焼に比較すると、つくる工程が少し難しく感じられます。それがキャンパーたちのチャレンジ精神やフロンティア精神を刺激し、「つくる人がヒーローになる」そんな要素も兼ね備えた、彼らの遊び心をくすぐるメニューなのではないかと考え、「広島お好み焼」の材料をキットにしました。

「広島お好み焼手作りキット」には、初めてつくる方がチャレンジしやすいように、また、小麦粉を準備したり、水で溶いたりしなくてもよいようにシート状の生地が入っており、ヒーローの広島お好み焼づくりをサポートします。

■ スノーピーク社主催のビッグイベント「雪峰祭」で広島お好み焼を販売

「雪峰祭」は、スノーピーク社がユーザーや地域の方へ感謝の気持ちを込めて年に2回（春と秋）実施するもので、本年度で25年目となる歴史あるイベントです。スノーピーク社の本社がある新潟県三条市のHEADQUARTERS キャンプフィールドや、同社が展開する全国のキャンプフィールド、ストアで開催しています。

HEADQUARTERS 会場では、豊かな自然に包まれた高大な敷地でキャンプを楽しみながら、焚火や餅つきなどさまざまな催しを体験でき、限定販売されるキャンプアイテムも人気で、2024年6月には約7,500名が参加しました。

本年は当社も参加し、「雪峰祭」限定の広島お好み焼を焼いて、販売いたします。アウトドアならではのアレンジを加え、両社で試作を重ねた広島お好み焼です。また、「ステンレスお好み焼鉄板」の使用感をご覧いただけるよう、当社の社員が実際に使用して広島お好み焼を焼きます。

◇出店する「雪峰祭」

と き 2025年6月7日（土）・8日（日）

ところ スノーピーク HEADQUARTERS キャンプフィールド（新潟県三条市中野原 456）

<スノーピーク社について>

1958年、「ものづくりのまち」新潟県三条市にて創業したアウトドアメーカー。「自然と人、人と人をつなぎ、人間性を回復する」ことを社会的使命とし、キャンプ用品、アパレルの開発、国内外での販売のほか、地方創生、ビジネスソリューション等、幅広い事業を展開する。大自然に抱かれた約15万坪のキャンプ場を擁する本社「HEADQUARTERS」を構える。コーポレートメッセージは「人生に、野遊びを。」 <http://www.snowpeak.co.jp/>

〔株式会社スノーピーク 広報／Tel：03-6805-7738 e-mail：pr@snowpeak.co.jp〕

※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。

本件についてのお問い合わせ先

オタフクホールディングス株式会社 広報部 鍵村

〒733-8670 広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL：082-553-9961 MAIL：ota-pr@otafuku.co.jp