



日本の“OKONOMIYAKI”の味・思い出を海外へ 来日の留学生対象 お好み焼体験教室を大阪で実施

インバウンド対応強化、外国語パンフレット作成や訪日外国人向け試食販売も

オタフクソース株式会社では、2016年7月26日に、日本への留学生に当社の大阪支店内の「お好み焼研修センター」へお越しいたごき、お好み焼教室を実施します。

当社では、現在増加している訪日外国人の方々に、日本の「お好み焼」を本場で味わって、帰国された後もその味に親しんでいただきたいという願いを込め、インバウンド対応を強化しています。今回、大阪YMCA国際専門学校の短期語学研修生の皆様をお招きし、鉄板やホットプレートを使った関西のお好み焼づくりを体験いただきます。お好み焼は、小麦粉、キャベツ、卵など世界中のどこでも手に入る材料で簡単に作れ、栄養バランスもよく、コミュニケーションを生む魅力あるメニューです。参加者に、体験を通して、お好み焼のおいしさと、このような楽しさなどの多様な魅力も味わっていただきたいと考え、生地を混ぜたり焼いたり調理や、焼きたてのご試食を行います。また、そこでいただいた声を今後の商品開発や、お好み焼普及活動へ生かしてまいります。



広島市の WoodEgg お好み焼館で開催するお好み焼教室でも、連日多くの外国人のお客様がお好み焼づくりを体験

実施概要

日時:2016年7月26日(火) 12:30~15:00

場所:オタフクソース(株) 大阪支店 お好み焼研修センター
(大阪市西区江戸堀1丁目26-20 江戸堀グロウスビル)

定員:最大30名

対象:大阪YMCA国際専門学校 短期語学研修生

内容:関西のお好み焼の調理体験と試食



大阪 お好み焼研修センター

▼インバウンド対応の一例



3か国語
(英語、中国語、韓国語)
に対応したお好み焼のパンフレット。歴史などをまとめたお好み焼の紹介ツールとして製作



訪日外国人の多いエリアの量販店で、外国語の紹介文を掲出して試食提供



ひと目で「辛さ」が伝わる赤色のスパイシーなソース「RED FIRE SAUCE」を開発。現在は、主に広島のお好み焼店向けに販売

※取材にお越しいただける際は、前日までに下記担当者へご一報くださいますようお願いいたします。