

お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」 インバウンド回復により、外国人来場者数が過去最多に



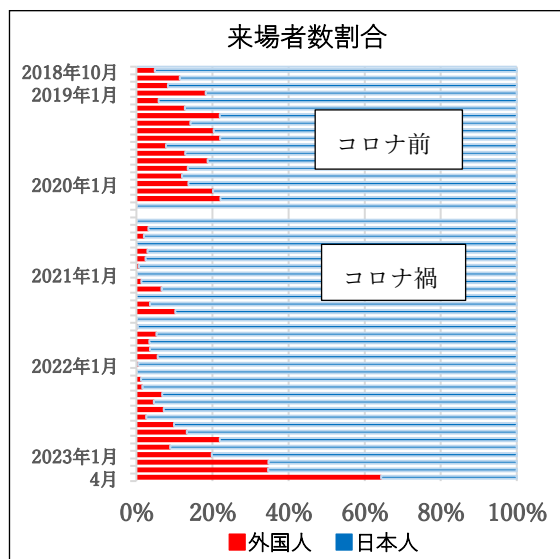
オタフクソース株式会社(本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 孝富)の施設であるお好み焼体験スタジオ「OKOSTA」において、2023年4月度の外国人来場者数が過去最多の633名、割合は64.3%と2018年10月のオープン以降初めて日本人来場者数を上まわりました。

G7 広島サミットを終えインバウンド需要が高まる中、今後もお好み焼の文化・魅力を世界中に広めることができるよう、更なる普及活動に取り組んでまいります。

■外国人来場者の推移

オープン以降、アメリカ、オーストラリア、台湾など、海外からの観光客や日本在住の外国人が来場され、認知度が向上するにつれて、団体のお客さんも増加しました。2020年4月からは新型コロナウイルスの影響で休業や時間短縮など来場者数は減少しましたが、その間は海外向けのオンラインお好み焼教室を実施するなど、お好み焼の普及活動に取り組みました。

2022年10月、入国制限の大幅緩和により、団体ツアーの予約が復活し、アトラクティブジャパンなど海外向けプラットフォームをご覧になられ予約される個人のお客さんも増えてきました。体験中は調理だけでなく、広島の復興と共に歩んだお好み焼の成り立ち(ストーリー)やその背景についても関心をもってくださいしています。



■お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」について

広島お好み焼は栄養バランスがよく、世界中のどこでも手に入りやすい材料でつくることができます。つくって楽しく、食べておいしいその魅力を、国内外問わず多くの方に知っていただきたいと「OKOSTA」をオープンしました。英語での対応や豚肉を使用しないムスリムフレンドリー、肉・魚成分を使用しないベジタリアンメニューなど、様々なニーズにも対応しています。また、2021年には農林水産省主催「食かけるプライズ2020」にて、「食かける大賞」を受賞するなど、世界へ向けたお好み焼文化発信の取り組みを評価いただいております。

店 舗 名：お好み焼体験スタジオ OKOSTA (オコスタ)

所 在 地：広島県広島市南区松原町 1-2 ekie 内

電話番号：082-207-1277

営業時間：10:00～20:30(年中無休)

体験時間：①10:30～12:00 ②13:00～14:30 ③18:30～20:00 ※要予約

メニュー：定番広島お好み焼体験 1,980 円(税込)

ムスリムフレンドリーお好み焼体験 2,200 円(税込)

ベジタリアンお好み焼体験 2,200 円(税込) など



※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布しております。