

ヨーロッパのお好み焼店様に「ありがとう！」 フランス・パリで「オタフク感謝祭」を開催

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、ヨーロッパのお好み焼店様およびたこ焼店様をお招きし、パリにて「オタフク感謝祭」を開催いたします。

現在、ヨーロッパには約 30 軒（当社調べ）のお好み焼の専門店があります。「世界中の方にお好み焼を食べていただきたい」と活動続ける当社にとって、大切なお客様であり、心強い仲間でもあります。

当社は、1922 年 11 月に創業し、本年 100 周年を迎えました。これまで当社とご縁を持っていた多くの皆様に感謝の気持ちをお伝えしたいと、この一年、さまざまな施策に取り組んでいます。その一つとして、当社の国際事業本部のメンバーで結成した「ヨーロッパにお好み焼を広め隊」は、ヨーロッパのお好み焼店様をご招待して、感謝の思いを直接伝えるとともに、同じ志でお好み焼と向き合っている皆様との交流の場を設けたいと、このたび「オタフク感謝祭」を企画しました。

概 要

と き：2023 年 6 月 12 日（月）第一部 11 時～13 時 第二部 15～17 時（現地日時）

と ころ：お好み焼 OKOMUSU（パリ・マレ地区）

* 会場として店舗をお借りします

参加者：ヨーロッパ（フランス・イギリス・ドイツ・オランダ・スペイン・イタリア・リトアニア）の
お好み焼店様・たこ焼店様 21 店舗 37 名（予定）

内 容：当社商品を使用したメニューでのおもてなしと交流、記念品の贈呈、メニュー提案など

* 記念品は、当社のロゴマークをデザインしたお好み焼関連グッズを予定

オタフクソース国際事業本部の活動

お好み焼やたこ焼など、直接お店にうかがって作り方を実演で説明させていただいたり、食品や日本文化を紹介するイベントに出展し実際に会場で焼いてお客様に食べていただいたり、海外の方に「味を知っていただく」ことに努めています。



ロンドンのレストランで作り方を指導



スロベニアでの展示会



ロンドンでのイベント
(HYPER JAPAN)

※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させていただいております。

<参考資料>

■ 海外へ向けたオタフクの取り組み

当社の商品が海を越えたのは 1940 年ごろ。1938 年に酢の醸造を始めてほどなくのことです。フィリピンやハワイへ酢を輸出し、それが創業者の誇りであったという記録が残っています。当時、広島県からは多くの移民が渡航しており、その方々へ向けた輸出だったと思われます。

海外へ本格的に展開したのは 1990 年代。商社を介して、海外に暮らす邦人向けに家庭用のお好みソースなどを輸出しており、1997 年には国際事業本部を新設して、輸出事業を強化しました。1998 年には米国・ロサンゼルスに現地法人を設立（現在の Otafuku Food, Inc.）し、北米を中心に営業活動を始めました。

現在は米国・中国・マレーシアに生産・営業拠点を置くほか、台湾には支店を設け、それ以外のエリア（ヨーロッパ・アジア・オセアニアなど）には国際事業本部（広島市西区）から各国へ赴いて営業活動を行っています。

■ お好み焼を広めることから始める

当社は「お好み焼を知っていただく」ことを第一として、イベントへの出展や店頭での試食販売など「ソースを売るのではなく、お好み焼を広める」ことに、継続して取り組んでいます。これはお好みソースの販路を広島県外に広げるところから行っており、現在では日本国内のみならず海外でも同様に行っています。

お好み焼は世界中で手に入りやすい材料で作ることができるだけでなく、足し引きすることもできるため（たとえば豚肉を食べない場合は「入れない」、もしくはチーズや大豆ミートを「代用する」、自国の食文化をトッピングしローカライズするなど）、食習慣や文化の違いを超えて楽しめるメニューです。また、むずかしい工程がなく簡単に作れ、何より鉄板を囲んで楽しく食べることができるなど様々な楽しさがあります。

当社では、この「OKONOMIYAKI」を「BORDERLESS FOOD」として、世界中の方に楽しんでいただけることを目標としています。



■ 海外におけるお好み焼

現在、世界中にお好み焼店は約 430 軒あります。もっとも多いのは韓国の約 100 軒で、つづいて中国、台湾、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ベトナム、アメリカ、オーストラリアなどです。店舗の経営・運営者および来店客は、日本人はもちろん、現地の方も多くいらっしゃいます。（当社調べ）寿司や天ぷら、ラーメンなどのように、日本食として、様々な国で「OKONOMIYAKI」は根つき始めています。

先般行われた G7 広島サミットでは、要人や首相の配偶者らの食事にお好み焼が提供されたほか、英国大使館はスナック首相がお好み焼づくりを体験される様子を公式 Twitter で紹介し、大きな話題となりました。また、当社でも国際メディアセンターでお好み焼の試食を提供し、多くの外国人記者に紹介することができました。期間中は、当社の公式 Web サイト内の「広島お好み焼の作り方」ページ※1 には通常時の約 2 倍、お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」ページ※2 には 10 倍以上、また、公式グローバルサイト※3 にも約 2 倍のアクセスがありました。

※1 <https://www.otafuku.co.jp/recipe/cook/hirosima/hiro01.html>

※2 <https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html>

※3 <https://www.otafukusauce.com/e/>