

## 今、注目の広島お好み焼を東京でつくろう！ 「G7各国をイメージしたお好み焼」教室を開催

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、オタフク東京本部ビルにおきまして、「G7 各国をイメージしたお好み焼」教室を開催いたします。

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、広島お好み焼が話題となりました。期間中、当社の公式 Web サイト内の「[広島お好み焼の作り方](#)」ページには通常時の約 2 倍、[お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」](#)ページには 10 倍以上のアクセスがありました。

一方、一般財団法人お好み焼アカデミーは、広島のお郷土食でもあるお好み焼で G7 広島サミットへの機運を高めるとともに、おもてなしの気持ちを伝えようと、2023 年 2 月に「G7 各国をイメージしたお好み焼」7 種を開発し、発表。広島市内を中心とする約 70 軒のお好み焼店様でサミット開催前から期間中にかけて販売され、こちらも話題を呼びました。

オタフク東京本部ビルでは定期的にお好み焼教室を行っていますが、このたびは、G7 広島サミット開催を記念して「G7 各国をイメージしたお好み焼」7 種のなかから、アメリカ・ドイツ・カナダをイメージしたお好み焼の教室を行います。広島お好み焼をベースに各国の食文化を融合した味を、つくって、食べて、楽しめます。

### G7 開催記念！広島で話題の G7 各国をイメージしたお好み焼教室

#### 【概要】

と き：2023年6月16日（金）11:30～13:30

と ころ：オタフク東京本部ビル おこのみスタジオ（東京都江東区木場5丁目6-11）

参加者：定員12名（＊対象18歳以上 ＊参加費1,100円）

申 込：2023年6月11日〆切 ＊参加者は抽選により決定させていただきます

講 師：東京お好み焼推進課（当社社員）

### G7 各国をイメージしたお好み焼とは？（一般財団法人お好み焼アカデミー ホームページより）

【フランス】で広く親しまれているガレット。広島お好み焼の生地にもそば粉を加え、お好み焼の具材を包みます

【アメリカ】と言えば、ハンバーガー。お好み焼をバンズでサンド。ハンバーガーと広島お好み焼は、食材を重ねる楽しさがよく似ています

【イギリス】で産業革命以来から親しまれている国民食。フィッシュ・チップスとお好み焼のパランスがかなめです



#### 【日本】開催都市・広島のお好み焼

冷涼な【ドイツ】の食事情を支えた保存食ソーセージ、発酵食ザワークラウト。昔からドイツの人々を支えてきたポテト。ドイツを代表する食材3種を重ねたお好み焼

【イタリア】の首都ローマ発祥の名物メニュー、カルボナーラ。パスタ麵を使用し、カルボナーラとお好み焼を融合しました

【カナダ】りんごをサンドしたデザートお好み焼。メープルシロップの深い甘みがお好み焼の生地にもマッチします

※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。

### ■ 戦後復興と切り離せない歴史

広島のお好み焼のルーツの一つは「一銭洋食」だと言われています。小麦粉を水で溶いて薄く焼き、その上にネギなどをのせ半分に折りウスターソースをかけたもので、子どもに人気のおやつでした。

それが、戦後の食糧難には、一銭洋食にキャベツやもやしなどを入れ、「お好み焼」へと変化します。広島市内中心部の焼け野原にできた屋台やバラックで、お好み焼は復興に奮闘する人々のお腹と心を満たしました。必要に迫られた人々のアイデアから誕生したのです。

1955 年ごろには、郊外の住宅地にもお好み焼店が見られるようになります。自宅の土間を改装して主婦などが営む店は、生活を支えるだけでなく、地域のコミュニティの場になっていきました。また、このころのお好み焼には、そばや卵が入るようになります。今でもお好み焼のメニューとして「肉玉そば」と呼ぶのは、これらが追加材料だった名残でしょう。また、高価な卵は家から持参したり、お皿を持って店に行き持って帰って家で食べたりといった独自の文化もうまれました。

このように、お好み焼は時代に合わせて少しずつ変化しながら、広島の人々の生活に根づいていきました。

### ■ 口コミで広まった広島お好み焼

広島お好み焼は、郷土料理として広島出身者が県外で、また県外出身者が仕事や学校などにより広島で生活した後に口コミで広め、観光客にはご当地料理として楽しまれています。1975 年に広島東洋カープがセ・リーグ初優勝を果たした際には、お祝いムードの広島市内から喜び市民の姿とお好み焼がテレビ中継され、先般の G7 広島サミットと同じように、全国的に注目されたこともありました。

現在、広島県にはお好み焼店が 1,263 件<sup>※1</sup>あります。（日本で 2 番目に多く、最も多いのは大阪府の 1,756 件）人口<sup>※2</sup>10,000 人あたりでは、約 4.5 件と広島県は最も多く、「お好み焼県」と言っても過言ではありません。

※1 焼そば・たこ焼店を含む。総務省・経済産業省令和 3 年の経済センサス活動調査より

※2 総務省統計局 人口推計（令和 3 年 10 月 1 日現在）より

### ■ オタフクとお好み焼の関係

オタフク「お好みソース」が誕生したのは 1952 年のことです。

当社は 1922 年に醤油類の卸と酒の小売業として創業し、1938 年から酢を製造します。戦後、様々なことが洋風化し、食も同様になるだろうという知人からのアドバイスもあり、ウスターソースをつくり始めました。ところが後発メーカーだったため思うようには売れず、商品を持って屋台などの飲食店を直接訪ねるようになりました。そこで出会ったのがお好み焼です。

一銭洋食の名残でお好み焼にもウスターソースを使い、ドーム状のお好み焼から流れ落ち、鉄板の上で焦げついたり、辛くなったりするので、店主らはケチャップを混ぜるなど自分たちで工夫をしていました。その話を聞いたことをきっかけに「お好み焼にあうソース」を目指して、約 2 年をかけ完成させました。

お好み焼が復興とともに、そして平和とともに広島暮らしに根づいたように、当社もお好み焼とともに歩んできました。

広島お好み焼は  
材料を重ねて焼く



||

