

食を通じた幸せを世界中へ、共に広めていこう お多福グループ入社式のお知らせ

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、4月1日に14名の新入社員を迎え、下記の通り「お多福グループ入社式」を行います。

社長のあいさつや辞令交付などのセレモニーに続き、新入社員一人ひとりが壇上に立ち「声の手紙」を発表します。これは、社会への旅立ちの日に、誰かに今の思いや気持ちを伝えるもので、2004年から行っています。

自分を形づくってきた出来事や人物に触れ、言葉や特技など自由な表現で発表し、新入社員を含む出席者 皆の心に残る一日とします。

なお、この入社式には新入社員のご家族をご招待しています。社会人として新たなスタートに立つ彼らの姿を見届けていただき、これから共に支え合う同期を含めた社員をご紹介するだけでなく、会社について知っていただく機会になればとの考えからです。

記

日 時 2024年4月1日（月） 10：00～11：30
場 所 広島サンプラザ 3階 金星の間 （広島市西区商工センター3丁目1-1）
次 第 1. あいさつ

オタフクソース株式会社 代表取締役社長 佐々木 孝富

2. 辞令交付
3. 新入社員による社会への旅立ちメッセージ「声の手紙」発表
4. 新入社員代表による決意表明

*この入社式の様子は、後日、YouTubeで限定公開し、当日参加できなかったご家族にも見ていただく予定です

*入社式終了後、懇親を兼ねた食事、記念写真の撮影、ご家族は会社見学を行います

出席者 新入社員14名、役員15名、ご家族11名

以上

<昨年の様子>



社長が一人ひとりに辞令を手渡す



自作の楽曲を歌ったり、映像にまとめたり、
十人十色の「声の手紙」を披露する

※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。

これがオタフクの新入社員研修

オタフクソースでは、入社式翌日から、約 2 カ月にわたり新入社員研修を行います。「食を通じて、健康と豊かさ、和をもたらし、笑顔あふれる社会に寄与する」という企業理念に基づき、多様な研修を通じて、オタフクの社員として必要な事項、そして「お多福の心」を学びます。配属後（6 月）にも、ソース手づくり実習やフォローアップ研修を数回行って、悩みをサポートしたり、成長を後押ししたり、段階に応じてそれぞれがステップアップできるような体系にしています。

<主な研修>

自ら考え、発信する力を身につけよう！

●基本研修 4月2日(火)～12日(金)／オタフクソース本社ほか

経営者から企業理念や経営方針などに関する講義のほか、「ハッチャー」なる講師から実際の仕事に関する講義を受け当社のバリューチェーンについて考えます。ハッチャー（「hatch＝孵化する」からなる当社の造語）は、比較的年齢の近い先輩社員が担当し、それぞれの仕事を紹介しながら、すべての仕事が有機的に連鎖して事業が成り立っていることを伝えます。そして、新入社員は、ハッチャーから出される一つの課題に、約 1 カ月をかけてチームで取り組みます。

また、今年は初めてフットロゲイニングを研修プログラムに取り入れます。「地図をもとに時間内にチェックポイントを回り得点を集める」というオーストラリア発祥のスポーツを通じて、相手を理解・尊重しながらチームで行動することでチームビルディングに役立てたいと考えています。〔4月11日（木）に宮島で行います〕

オタフクの社員たるもの、お好み焼を知ろう！焼こう！

●お好み焼研修 4月4日(木)・5日(金)／Wood Egg お好み焼館

キャベツの切り方から生地のみき方、材料を重ねる順番、鉄板の温度調節まで、お好み焼のつくり方のイロハを学びます。

お好み焼との出会いがきっかけとなり、当社はお好みソースをつくることができました。お好み焼店様とお好み焼に感謝し、世界中にお好み焼を広めるという使命、「オタフクの社員たる者、おいしいお好み焼を焼ける人になろう」という志で研修に臨みます。

当社では、全社員が「お好み焼の焼き方を習得し、理論や文化を知ってこそ、より良いアイデアやお客様への提案が生まれる」と考えており、その一つの



基準として社内資格「お好み焼士」制度を設けています。新入社員にとっては、「お好み焼士」へのチャレンジのスタートとも言えます（翌年から受験可能）。この研修は、お好み焼館ならびにお好み焼課の社員が講師を担当します。

お好み焼の食材「キャベツ」を育て、熱く語れる人になろう！

●キャベツ農場研修 4月9日(火)～7月12日(金)／オタフク キャベツ農場

お好み焼に欠かせない材料である「キャベツ」について、定植から収穫までを自ら体験することで学びます。お好み焼に合うよう増田採種場様と共同開発した品種「ふっくるキャベツ なつおこ」などを栽培して、品種による違いや予期できない天候のなかで栽培することの難しさを知り、作業を通じてチームワークを養います。

栽培するだけでなく、チームに分かれてテーマを設定し、検証します。7 月には「収穫祭」を行い、その結果を発表するとともに、収穫したキャベツとお好み焼研修で培った技術を生かして、農場での指導や管理でお世話になる農事組合法人よしやま様へ広島お好み焼を振る舞う予定です。

ソースをつくって、知ろう！

●ソース手づくり実習 8月9日(金)／オタフク R&D センター Will Egg

野菜や果実をすりおろし、香辛料などを混ぜ合わせて、小さな鍋で煮詰め、ウスターソースと、このウスターソースからお好みソースをつくります。酢の醸造メーカーだった当社は、戦後になって食も洋風化すると考え、ソースづくりにチャレンジしました。「玉ねぎをすりおろすときには涙が止まらず、にんにくの匂いは体に染み込んだ。腹巻に現金を入れて、広島から大阪まで夜汽車に乗り、香辛料を買いに行った。理想的なソースが完成するまでに一年を要した」など、社史に綴られた「チャレンジ精神」「ものづくりの難しさ、楽しさ」の一端を、体験を通じて学びます。この実習は、開発課の社員 2 名が講師を担当します。