

**体験型研修で「お好み焼」を知る・学ぶ！** **オタフク 新入社員研修**

お多福グループの新入社員研修では、社会人としての基礎やグループ社員としての基本となる知識・理念を身につけるだけでなく、お好み焼と共に成長してきた企業として、「お好み焼」や「お好みソース」について体験を通じて学ぶ、オリジナルな研修を行っています。

この度は、初の試みとして、2017年12月27日に開設した研修施設「清倫館」での研修も予定しており、既存の研修に新たな体験型研修を加えることで、さらなる技術力の向上や感性の磨きこみを図ります。

お好み焼研修 4月5日(木)・6日(金)／Wood Egg お好み焼館

オタフク社員として「お好み焼の焼き方の理論や手順・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」との考えから、キャベツの切り方から生地ひき方、材料を重ねる順番、鉄板の温度調節まで、おいしいお好み焼のつくり方を実践で学びます。お好み焼課の先輩社員指導の下、ホットプレートと鉄板それぞれ1日ずつかけ、何度も焼くことで、基本を身体に染み込ませます。

**キャベツ農場研修 4月9日(月)～7月／オタフクキャベツ農場(安佐南区)**

お好み焼に欠かせない材料である「キャベツ」。季節ごとに異なる糖度や生育の方法など、自ら栽培を体験することでキャベツの特性を学び、おいしいお好み焼を追究することを目指します。2010年より行っているこの研修は、鍬での畝づくりにはじまり、約1,600玉分の定植、霜よけの設置、肥料まきなど、協働での作業を通じてチームワークを培いつつ、収穫までを行っています。

7月の収穫祭では、お好み焼に合うキャベツとして開発した「ふっくるキャベツ なつおこ」ほか、獲れたてキャベツを使った広島お好み焼の実践も行います。

**(仮)清倫館研修 5月下旬予定／清倫館(山口県熊毛郡平生町)**

昨年12月に開設したばかりの体験型研修施設「清倫館」。今回は、当施設での初の新入社員研修として、理念・歴史の定着はもちろん、土間での調理や囲炉裏を囲んでの語り合い、木工作業など、自然と調和した活動を通して五感を磨きます。

**ソース手づくり実習 8月予定／オタフクR&DセンターWill Egg**

今では機械を用いて製造しているソースですが、昔はすべて手作業でした。この研修では、野菜や果実をすりおろし、香辛料を計量して混ぜ合わせ、煮詰めるなど、ソースを一から手づくりすることでものづくりの原点を学びます。完成後にはレギュラー商品との食べ比べも行い、体験したからこそ感じる味の違いや新たな発見など、活発な意見交換も行われます。



※いずれかの研修で取材にお越しいただける場合は、下記担当までご連絡ください。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原
〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144