

**海外にいてもお好み焼を体験できる！画面越しで講師がレクチャー  
 お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」で  
 英語での広島お好み焼オンライン体験教室を受付開始**

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）が運営する、お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」では、海外の方の訪日が難しく、広島の食文化であるお好み焼を世界へ発信する機会が減っている現状から、現地においても広島お好み焼を体験していただけるよう、web会議システムを活用した英語でのオンライン体験教室（Virtual Hiroshima Style Okonomiyaki Cooking Class）の受付を11月29日より開始しました。



同施設は、地元広島の方はもちろん、国内外問わずたくさんの方に調理体験を通じてお好み焼の魅力を知っていただきたいとの思いから、2018年10月にJR広島駅構内にオープン。定番の広島お好み焼体験のほか、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、様々なニーズにあったコースが好評をいただいております。コロナ禍以前は全体の来場者数のうち約2割が海外からのお客様でした。

この度のオンライン体験教室では、海外にいながら日本食文化を体験したい方のため、現地で手に入る食材や調理器具を使用し、英語でコミュニケーションをとりながら、画面越しで参加者と一緒に広島お好み焼を調理、試食します。広島お好み焼を知っていただき、また家庭で美味しく簡単に調理できるレシピを実際に体験していただくことで、コナモン文化発信の機会を継続して創出します。

**【Virtual Hiroshima Style Okonomiyaki Cooking Class 概要】**

- 体験時間：**1.5時間 ※日本時間 10:00～11:30(PST 米国太平洋標準時で 17:00～18:30)の時間のみ
- 料 金：**一端末あたり 1,980円(税込) ※一端末・複数名での参加も可
- 上 限：**最大2端末 ※国を問わず
- 内 容：**講師より広島お好み焼の説明(歴史紹介を含む)、広島お好み焼調理体験・試食
- 予 約：**byFood.com([Virtual Hiroshima Style Okonomiyaki Cooking Class | byFood](https://www.otafuku.co.jp/virtual-hiroshima-style-okonomiyaki-cooking-class-byfood))より

店 舗 名：OKOSTA(オコスタ)  
 所 在 地：広島県広島市南区松原町1-2 ekie 内 ※JR広島駅から徒歩2分  
 電話番号：082-207-1277 ※受付時間 11:00～20:00  
 営業時間：11:00～20:00(年中無休)  
 体験時間：①12:00～13:30 ②18:30～20:00 ※要予約

※新型コロナウイルス感染予防のため、営業・体験時間の変更、体験人数の制限を行っています  
 ※体験メニューなど詳しくはこちら：<https://www.otafuku.co.jp/laboratory/event/okosta.html>



## ※補足資料(体験詳細)

### 【準備物(お客様に準備していただくもの)】

・カメラ付きパソコンもしくはスマートフォン(ビデオ通話ができる媒体)

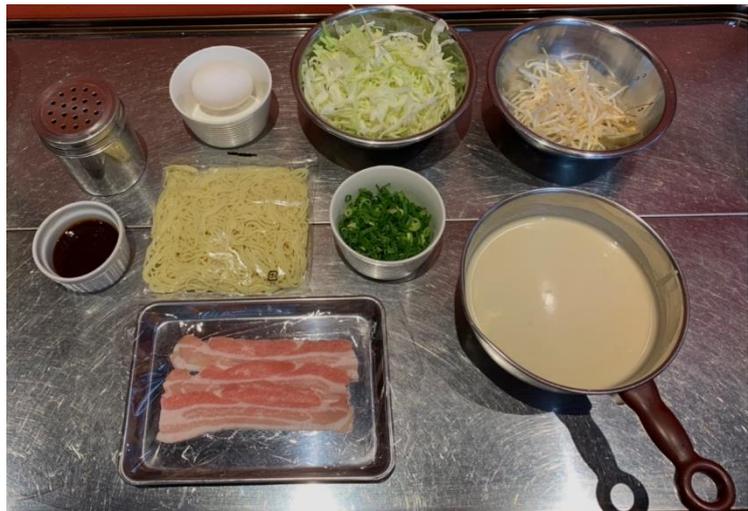
### ・調理器具

- ①ホットプレートまたは大きめのフライパン1つ(小さめのフライパン2つでも可)
- ②お玉1つ
- ③ヘラまたはフライ返し2つ

・安定したインターネット環境

### ・食材

- ①キャベツ(Cabbages 150g)
- ②ネギ(Green onions 5g)
- ③もやし(Bean sprouts 30g)
- ④豚肉(Bacon 3slices)
- ⑤ゆで麺(Boiled noodles 100-150g)
- ⑥卵(1 Egg)
- ⑦生地(Batter 100g)
- ⑧塩コショウ(Salt and Peppers)
- ⑨油(Oil)
- ⑩お好みソース(Okonomi Sauce 60g)



### 【タイムスケジュール】

- 5 分間 自己紹介 (Self-introduction)
- 5 分間 材料チェック (Check all ingredients)
- 10 分間 お好み焼の紹介 (Introduction of okonomiyaki)
- 30 分間 フライパンでの広島お好み焼体験 (Cooking Hiroshima style okonomiyaki)
- 30 分間 お客様と一緒に広島お好み焼試食 (Eating Hiroshima style okonomiyaki together)
- 5 分間 締めのご挨拶 (Closing remarks)

計 1.5 時間

### 【byFood.com とは】

株式会社テーブルクロス様が運営する、海外の方向けのグルメに特化したプラットフォーム。OKOSTA では、これまで「byFood.com」を通じて予約されたインバウンドの方向けの対面教室を行っており、この度オンラインによる体験を企画、実施に至る。

byFood.com ウェブサイト: <https://www.byfood.com/>