



お好み焼と真摯に向き合う、15年間続くオタフクの社内資格 “お好み焼士”制度改定のお知らせ

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、お好み焼普及のため、社員のお好み焼についての知識や技術の習得・統一化を図ることを目的に、2006年から社内資格「お好み焼士」制度を活用しています。この度、社員の知識向上と技術力アップ、そして世界へのさらなる普及を目指し、制度改定を行いましたのでお知らせします。

■「お好み焼士」について

2006年から始まった社内資格「お好み焼士」は、人事部で運用し、試験内容の検討や審査官をお好み焼課(※)が担っています。インストラクター(初級)、コーディネーター(中級)ともにWEB試験と実技試験があり、どちらも合格してはじめて資格を取得することができます。現在では資格取得が昇格要件の1つにもなっており、ほとんどの社員がチャレンジする資格です。

インストラクターでは、お好み焼の基礎知識習得や当社推奨レシピでの広島・関西お好み焼の調理を1枚ずつ実践できること、コーディネーターでは、設備や経営ノウハウなどの知識を有し、審査員の質問に応えつつ、広島・関西お好み焼をそれぞれ3枚ずつ同時に焼くことができる能力が求められます。また海外の現地社員にも対象を広げるため、英語でのインストラクター試験も開始いたします。

(※)お好み焼教室やお好み焼店開業支援研修、焼き方の探究など、美味しいお好み焼を広めるための様々な活動を行うお好み焼に特化・精通した部署



過去のインストラクター実技試験の様子

■グランドマイスターと3名の新たなマイスター

新たな3名の「マイスター」には、東京でのお好み焼普及とオタフク初のお好み焼提案会の開催(1998)に携わった営業経験豊富な現・Wood Egg お好み焼館(※)館長と、お好み焼課創設(1998)翌年から所属し、お好み焼教室や開業研修、食育活動などの仕組みづくりを支えた現・お好み焼課課長、そしてお好み焼店での焼き手を経て、知識と技術習得のためご当地お好み焼を食べ歩き、開業研修の講師・店舗サポートとして全国を飛び回るベテランメンバーが就任。新設の「グランドマイスター」には、「お好み焼士」制度の確立に尽力し、15年間唯一のマイスターとして活躍した現・顧問が就任しました。

(※)お好み焼の文化・情報発信施設:<https://www.otafuku.co.jp/laboratory/woodegg/>

改定後	
【グランドマイスター】 1名 マイスターとして大きな功績を残した者 ※15年間唯一のマイスターを務めた顧問が就任	新
【マイスター】 3名 技術・経験・人格など当社を代表する お好み焼の専門家である ※年に一度、該当者がいる場合に任命	
【コーディネーター】 150名 お好み焼に対する全般的な知識を有し、 社内外に指導できる技術を持っている ※実技試験内容のレベルをアップ	今年度より関 西お好み焼の 実技試験導入
【インストラクター】 358名 お好み焼に対する基礎的な知識を有し 当社で推奨する焼き方を技術・理論共に マスターしている ※英語圏の社員向けの英語試験を開始	次回3/10~3/12 実技試験開催

人数はすべて2020年11月24日現在

■資格を活かしてお客様にあった提案を

社員が「お好み焼士」となることで、量販店でのデモ販売や総菜現場での指導、またお好み焼店様や開業希望者のお悩みに対する提案などに、確かな知識と技術をもって取り組むことができます。一例として、お好み焼店様を中心に1日1,000人以上のお客様がお越しになる毎年恒例の「お好み焼提案会」では、企画・メニュー考案・当日の調理・試食提供まで、様々な部署の社員が協力し開催しています。またプライベートでも、家族や友人にお好み焼をふるまうなど、コミュニケーションの促進にもつながっています。

今後も「お好み焼=オタフク」として、社員自らが知識とアイデアをもってそれぞれのお客様にあった提案ができるよう、マイスターを中心とした新たな体制で、よりハイレベルなお好み焼士の育成と日本国内外へのお好み焼普及活動を行ってまいります。