

農林水産省主催「食かけるプライズ2020」
「食×広島お好み焼×オコノミュニケーション」で
お好み焼体験スタジオ OKOSTA が「食かける大賞」受賞

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」は、この度、農林水産省主催の「食かけるプライズ2020」(※)にて225件の応募の中から「食かける大賞」を受賞し、2月15日にオンラインで表彰を受けましたのでお知らせいたします。



受賞トロフィを手にする佐々木孝富(オタフクソース社長)



OKOSTA での体験の様子

(※)食かけるプライズとは・・・

日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集・表彰するもの。訪日外国人が、滞在中の食に関わる体験を帰国後も日本の食を再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく取り組み「食かけるプロジェクト」の一環。表彰事例を外国人に情報発信することで環境づくりに取り組んでいる。
 令和2年10月30日 農林水産省 報道資料より(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/201030.html>)

OKOSTA は、原爆で焼け野原となった広島復興を支えた、人々の平和の願いが詰まった特別な食べ物である広島お好み焼の魅力を、調理体験を通じて知っていただくことができる施設です。英語での調理説明や豚肉とアルコール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、様々なニーズにも対応しており、世界中の一人でも多くの方に鉄板を囲む喜び・楽しさを実感していただくことで、自国でも食べたいと思っていただける思い出づくりと文化発信を目指しています。

この度は、その世界へ向けたお好み焼文化発信の取り組みが評価され、「食かける大賞」の受賞に繋がりました。副賞として、PR 動画の制作や旅行商品販売サイトにおける食体験の情報配信などを、食かけるプロジェクト事務局の方々より行っていただく予定です。

今後も、広島お好み焼が訪日外国人・あるいは現地の方々にも日常の中で楽しんでいただける日本食の一つとなるよう、さらなる魅力発信に邁進してまいります。国際平和文化都市である広島から日本、そして世界へ、お好み焼の環を広げることで、食を通じた幸せあふれる未来に貢献していきます。

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>

