

お好み焼店様のメニューづくりのサポートに 「レシピ集 2021」発行、東京・大阪・広島のお店へ配布 ～フードロス・テイクアウトなど8つのテーマでオリジナルの業務用レシピを29品掲載～

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、お好み焼店様などの店舗におけるメニューづくりのサポートを目的に、業務用に開発したオリジナルレシピなどを掲載した「レシピ集 2021」を発行しました。今年、東京・大阪・広島で開催を予定していたお好み焼店様を中心とする業務店様向けの「活力フェア（お好み焼提案会）2021」を昨今の情勢を鑑みて中止することとなり、この催しに代わり制作したもので、開催予定地域の来場対象者様に、6月より配布をしています。

トレンドを交えたテーマや地域の特徴を活かして考案したテーマにそって、各地の営業担当者が開発したレシピのご提案や、お店のアイデアメニューをご紹介します、お店づくりをお手伝いするとともに、業界の盛り上げの一助となることを目指します。



■8つのテーマのオリジナルレシピ 29品と、お好み焼店様から募集したアイデアメニュー56品掲載

レシピ集には、「フードロス」「テイクアウト」など注目のトレンドや、各地の食文化をヒントに開発した「新ご当地焼そば」など8つのテーマごとに、開発したオリジナルレシピ合計29品を掲載しています。合わせて、2～4月にお好み焼店様から自慢のメニューを募集した「アイデアメニューコンテスト」で集まった56品のレシピも紹介。例年活力フェアの会場で実施する人気企画で、今年は誌面上で読者投票を行い、8月に入賞作品を決定予定です。（レシピ集をお持ちの東京・大阪・広島のお店様による投票で決定）



作り方を動画で確認できるオリジナルレシピも！
「まるごとトマトのチーズ焼」⇒



今年度のコンテスト応募作品のほか、過去11回分の最優秀賞作品も紹介

………活力フェア(お好み焼提案会)とは………

お好み焼店様を中心とした飲食店様や、お好み焼店開業希望の方などを対象に、1998年の東京開催からスタートした業務用の提案会。例年の会場では、実際に試食いただけるブースの他、販促や業界情報などを展示や講演でご紹介し、コナモンをはじめ、鉄板メニューにまつわるさまざまな最新情報を発信しています。店舗様のお悩み解決を図り、様々な視点で新たなお好み焼価値を提案しています。



2019年開催時の会場の様子