

お好み焼店様など飲食店様対象の提案会 第20回活力フェア「お好み焼提案会」開催 ～健康と美味しさ！無限に広がるお好み焼～

オタフクソース株式会社では、業務用提案会「第20回活力フェア『お好み焼提案会』」を2017年5月23日・24日に広島市中小企業会館で開催します。同企画は、お好み焼店様を中心とした飲食店様を対象に年に1度実施しており、広島会場では毎年2,000名以上のお客様にお越しいただいています。市場やお客様の声などを踏まえたお店づくりに繋がるメニューや情報を、実際に試食しながら体感いただける提案会です。



キーワードは、「健康」と「広島」

健康志向の高まりから、「健康」は食品の欠かせない要素となりつつあり、また「健康と豊かさ」と「和」への寄与を理念とする当社も、今期より「Healthy」をテーマに掲げ、健康への貢献に向けさらに注力しています。今回のお好み焼提案会でも、健康ニーズに即したメニューを充実。また昨年さまざまなニュースで沸き、注目が集まる「広島」ならではの、地域食材やメニュー、そして増加する訪日外国人旅行者への対応など、トレンドも交え多様な視点でご提案します。

■開催概要■

開催日時 2017年5月23日(火)10:00～16:00
5月24日(水)10:00～15:00

場 所 広島市中小企業会館
(住所:広島市西区商工センター1-14-1)

■主な内容

1) 広島も関西も！ヘルシー&ガッツリお好み焼

キャベツなどの野菜がたっぷり入るお好み焼のヘルシーな魅力を改めてご紹介。さらに野菜を摂りたい方に向けて、「1日の2/3の野菜がとれる」広島・関西お好み焼のレシピをオリジナルで開発しました。また、ガッツリ派にぴったりな“しっかり(ガッツリ)栄養がとれる”広島・関西お好み焼レシピもご提案します。

2) 健康ニーズに応える充実した野菜メニュー、女性も嬉しいメニュー

野菜たっぷり「ベジパラッと焼そば」、カラフルなピクルスなど野菜をおいしく食べられるメニューをはじめ、鉄板で作る豆乳入りのたこ焼など、健康意識が高い方や女性にもおすすめのサイドメニューも提案します。

3) 瀬戸内の魅力が詰まった地産地消メニュー

地元「広島」をはじめとする瀬戸内の食材であるレモン、タコなど地域の資源を取り入れたメニューを提供します。



昨年の広島会場

※お好み焼店様等関係者向けのイベントのため、入場には事前予約が必要です。

※取材にお越しいただける際は、前日までに下記担当者へご一報くださいますようお願いいたします。