

**創業 100 周年 節目の年に 20 名の新入社員が入社**  
**これまでの感謝と決意を届け、社会人としての歩み始める**  
**お多福グループ入社式および新入社員研修のお知らせ**

お多福グループは、4月1日に20名の新入社員を迎えます。そして翌週から新入社員研修として、社会人としての基礎や会社の事業・方向性を知る座学に加え、お好み焼の知識・技術を学ぶ「お好み焼研修」、お好み焼に欠かせないキャベツの栽培を体験する「キャベツ農場研修」などの研修を行います。

6月1日の配属後にも、「ソース手づくり実習」を行うなど、自ら体験し考える研修を多く設け、アイデンティティや当社に求められる力を習得できるようサポートします。次の100年に向け、社会に必要とされる会社であり続けられるよう、新入社員の研修にも独自性を取り入れています。

=====お多福グループ入社式概要=====

**日 時** 2022年4月1日(金) 9:15~11:15  
**場 所** 広島サンプラザ 3階 金星・銀星の間  
 (広島市西区商工センター3丁目1-1)  
**式典内容** 社長あいさつ、辞令交付、新入社員による  
 社会への旅立ちメッセージ「声の手紙」、  
 新入社員決意表明  
**出席者** 新入社員 20名+役員 17名

**昨年度の「声の手紙」の様子**  
**※発表時のみマスクを外しています**



▲得意のダンスを披露

▲留学時の思い出を紹介

※昨年同様、新型コロナウイルス感染対策のため新入社員のご家族限定でライブ配信実施予定

◇声の手紙◇

入社式という社会人の節目を迎える場で、ご家族や当社役員が見守る中、新入社員が今の思いを発表するのが「声の手紙」です。これまでお世話になった人へ感謝の気持ちを歌や特技で伝えるなど、表現方法はさまざま。新入社員の熱い思いが、画面越しのご家族にも伝わります。

=====新入社員研修概要=====

●お好み焼研修 4月5日(火)・6日(水) / Wood Egg お好み焼館

「お好み焼の焼き方の理論や手順・文化を知ってこそ、より良いアイデアやお客様への提案が生まれる」との考えから、キャベツの切り方から生地ひき方、材料を重ねる順番、鉄板の温度調節まで、美味しいつくり方を実践で学びます。



●キャベツ農場研修 4月18日(月)~7月 / オタフクキャベツ農場(安佐南区)

お好み焼に欠かせない材料である「キャベツ」。季節ごとに異なる糖度や生育の方法など、自ら栽培を体験することで特性を学ぶことを目指します。



今年は、お好み焼に合うよう増田採種場様と共同開発した品種「ふっくるキャベツ なつおこ」など1,000玉分を育成予定。協働での作業を通じてチームワークを培い、定植から収穫までを行っていきます。

7月の収穫祭では、獲れたてキャベツを使った広島お好み焼の実践を行います。

●ソース手づくり実習 8月10日(水) / オタフク R&D センター Will Egg

今では機械を用いて製造しているソースも、昔はすべて手作業でした。この研修では、野菜や果実をすりおろし、香辛料を計量して混ぜ合わせ、煮詰めるなど、ソースを一から手づくりすることでものづくりの原点を学びます。完成後にはレギュラー商品との食べ比べも行い、体験したからこそ感じる味の違いや新たな発見など、活発な意見交換も行われます。



新型コロナウイルスの状況により、変更になる可能性があります。取材のご希望は前日までにご一報ください。