

\創業 100 年を迎え、未来につながるトレンドを提案、これからもお好み焼を通じて幸せを/
業務店向け提案会「活力フェア 2022」を3年ぶりに開催
大阪会場 6月8日(水)・9日(木)のご案内

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、お好み焼店様を中心とする飲食店様やお好み焼店開業希望者を対象とした業務用提案会「活力フェア 2022」を3年ぶりに開催します。お好み焼、焼そば、たこ焼をはじめ、鉄板メニューにまつわる様々な情報を発信するイベントで、東京・大阪・広島で行います。

今年のテーマは、「お好み焼でつながる笑顔の輪」。2022年11月に創業100周年を迎える当社よりこれまでの歩みに感謝を伝え、お好み焼店様と共にお好み焼市場の活性化を図り、未来へも笑顔の輪が広がる活力フェアにします。

コロナ禍で大変な状況は続いています。感染対策を施したうえで、メニュー提案や展示を通して、「笑顔」あふれる一日にさせていただきたいと社員一同心をこめたおもてなしをいたします。



東京	日時	2022年5月17日(火)10:00~16:00/18日(水)10:00~16:00 ※終了しました
	会場	東京都立産業貿易センター台東館 4F(東京都台東区花川戸 2-6-5)
大阪	日時	2022年6月8日(水)10:00~16:30/9日(木)10:00~16:00
	会場	マイドームおおさか 2F(大阪府大阪市中央区本町橋 2-5)
広島	日時	2022年6月14日(火)10:00~16:00/15日(水)10:00~15:00
	会場	広島市中小企業会館(広島県広島市西区商工センター1-14-1)

※取材をご希望の場合は、あらかじめ申し込みが必要です。



活力フェアの様子 (2019年 大阪会場)

全体コンテンツ

「トレンドメニュー」「食品ロス対策」「インバウンド対応」など計5つのブースを展開。トレンドメニューブースでは、マーケティングデータを参考に、注目高まるアジアグルメを紹介いたします。また、SDGsの取り組みの一つとして注目の集まる、食品ロス対策ブースでは、アンケートで活用したいとの声が多かった食材や、ご当地食材を使用したお好み焼をご提案いたします。

これまで活力フェアで人気の高かったメニューも再登場します。会場に鉄板を持ち込み、実際に調理をしますので、作り方や提供方法、味を、「見て」「食べて」体感していただくことができます。

また、全体コンテンツの他に、各会場の市場ニーズに合わせたブースも展開。3会場それぞれ特色のある展示や試食メニューで、さらなる笑顔の輪を広げます。

各会場のテーマ・コンセプト

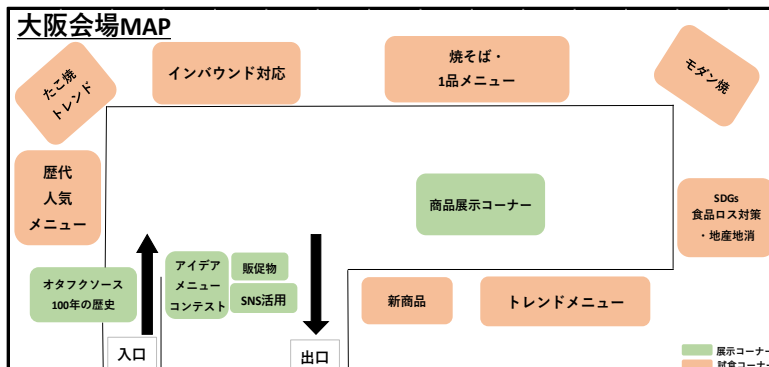
大阪会場【会場テーマ】～Connect to the future～

関西(大阪)の食文化を未来へ繋げていくために、ご当地食材・食文化をふまえた、お好み焼(モダン焼)・焼そば・一品メニューをご提案します。

○大阪の未来と再発見をお客様へ！！

関西の食文化もといえるモダン焼について、資料や文献をもとに紐解いた歴史をはじめ、価格・食材・調理工程などさまざまな視点から現在のモダン焼の魅力・傾向を探り、パネルで紹介。それらを踏まえ、未来に向けて世界中に愛されるモダン焼をご提案します。

また、ご当地食材のわさび菜、九条ねぎ、漬物文化を反映し、京しば漬けを使用した麺メニューや一品メニューなどもご提案。関西ならではの食文化を取り入れ、新たな発見をご提供します。



広島会場【会場コンセプト】 ●広島とお好み焼の軌跡 ●Hiroshima New ご当地 ●広島県地産地消

当社創業の地・広島とお好み焼の歴史を振り返り、さらに広島を料理で活性化させる一助になるような、新たなご当地メニューをご提案。また、特産物を組み合わせたお好み焼を紹介し、新たな広島の魅力をお伝えします。

※広島会場の詳細、参加申し込みにつきましては、後日リリースを配信させていただきます。

感染症対策に関して

3会場共に、お客様、社員の安全を第一に感染対策を徹底し、状況に応じて追加・変更を行います。

具体的内容
<ul style="list-style-type: none">・事前予約制。1軒、1社あたり2名までの申し込み制限、混雑時には入場制限の実施。・マスク着用、ソーシャルディスタンスの確保・各所消毒液の設置、定期清掃・消毒・常時、窓や空調設備を使用しての換気・入口にて、バーコードリーダーを使用した招待券自動読み取り、検温器の設置・体温測定・名札(首掛け)、配付物をセルフスタイルへ変更・席数の減少 例:) 396席→184席 ※東京会場、2019年比較
【当社社員の対応】
<ul style="list-style-type: none">・体調チェック、抗原検査の実施・最低限の人数での実施・衛生面に配慮した試食提供、試食提供者の衛生管理徹底

新型コロナウイルス感染拡大状況に応じて、開催を余儀なく中止することがあります。

お問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部 清水・田淵
〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目 4-27
TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp



小さな幸せを、地球の幸せに。