

業務店様向け提案会「お好み焼提案会 2024」を広島で開催
今年のテーマは「**お好み焼でもっと笑顔に**」

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、業務店様向け提案会「お好み焼提案会 2024」(広島会場)を開催いたします。



日時 2024年6月18日(火) 10:00~16:00、19日(水) 10:00~15:00
場所 広島市中小企業会館(広島市西区商工センター1丁目14-1)
対象 お好み焼店様を中心とする飲食店様、お好み焼店開業希望者様、
お好み焼に関わる企業様など ※一般の方はご来場いただけません
(事前申込によるチケット制)

■お好み焼提案会とは

お好み焼、焼そば、たこ焼をはじめとした鉄板メニューにまつわる様々な最新情報を発信する業務店様向けの提案会です。お好み焼店様らとともに業界一丸となってさらに盛り上げることを目指し、1999年広島で開催、その後もトレンドやお悩みに合わせたコンテンツを盛り込み実施しています。

■提案コンテンツ

今年のテーマは「**お好み焼でもっと笑顔に**」。

インバウンド需要が高まる一方で、食の多様性や人材不足の解消が求められています。お好み焼をはじめとした鉄板粉ものメニューの提案、パネル展示を行い、日本のみならず世界中の方々が笑顔になるとともに、お好み焼店様の商売繁盛に繋がるような提案を行います。

また、広島近郊7大葉物野菜の小松菜や広島湾七大海の幸である牡蠣を使用した鉄板料理「カキコマ」のメニュー提案をはじめ、地域に根差したコンテンツもご紹介します。

インバウンド対応・食の多様性／世界中の方々にお好み焼を楽しんでいただく

- ・「和」「食べ歩き」をテーマにしたメニュー提案
- ・インバウンドの受け入れに対応できるコミュニケーションツールの紹介
- ・国内外に広がるベジタリアンに対応したメニュー提案

SNSの活用／情報づくりで集客につなげる

- ・集客アップにつながる「映える・魅せる」メニュー提案

▼広島会場限定コンテンツ▼**地域食材活用／地産地消で、新たな食の発見へ**

- ・広島特産物の紹介とメニュー提案

お好みソース・焼そばソース汎用／メニューの充実をはかる

- ・使用頻度の多い食材を使用した「煮込む・炒める・かける」メニュー提案



広島会場の様子



社員自らがメニューを考案・提供します

※取材にお越しいただける場合は、あらかじめ別紙にてお申込みくださいますようお願いいたします

※本件は、広島経済記者倶楽部に同様の資料を配布させていただいております。

オタフクホールディングス株式会社 広報部 清水・小原 行

FAX (082-277-7144) またはメール(ota-pr@otafuku.co.jp)でお願いします

締切：2024年6月14日(金)

お好み焼提案会 2024 (広島会場) 取材申込書

会社名	
ふりがな 氏名	(来場合計： 名)
来場時間	6月 日 (時頃)
電話番号	
E-mail	大文字・小文字、アンダーバーなど、はっきり分かるようにご記入願います。
媒体名/番組名	