

## キャベツ育成からお好み焼の焼き方、ソース製造実習まで 体験型研修で「お好み焼」を知る・学ぶ

# OTAFUKU 新入社員研修

お多福グループの新入社員研修では、社会人としての基礎やグループ社員としての基本となる知識・理念を身につけるだけでなく、お好み焼と共に成長してきた企業として、「お好み焼」や「お好みソース」について体験を通じて学ぶ、オリジナルな研修を行っています。

昨年より取り入れた、研修施設「清倫館」で協働生活を行いながら会社の理念・歴史を学ぶ研修はもちろん、恒例となったキャベツ農場研修での生育環境を変えた実験的試みなど、自ら考え行動する体験型研修により、さらなる技術力の向上や感性の磨きこみを図ります。

### ①お好み焼研修 4月3日(水)・4日(木)／Wood Egg お好み焼館

オタフク社員として「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のみき方、材料を重ねる順番、鉄板の温度調節まで、おいしいお好み焼のつくり方を実践で学びます。

お好み焼課の先輩社員指導の下、広島お好み焼と関西お好み焼両方の基本を身体に染み込ませます。



	AM	PM
4/3	キャベツカットなど 食材仕込み・準備	2班に分かれ、広島・ 関西お好み焼の実践
4/4	キャベツカットなど 食材仕込み・準備	2班に分かれ、広島・ 関西お好み焼の実践

◀スケジュール

### ②キャベツ農場研修 4月10日(水)～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キャベツの特性を学び、おいしいお好み焼を追究することを目指します。今年、お好み焼に合うキャベツとして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」1,000玉分の育成にあたり、肥料の比率を変える(通常育成時比)などの検証も行います。異なる環境下での育成による成長度合いの変化などを学びつつ、協働での作業を通じてチームワークを培い、収穫までを行っています。

また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も行います。



4/10	研修開校式、畝づくり、 マルチ張りなど
4/12	マルチ手直し、穴あけ、 苗植付など
6/17	お好み焼提案会用 キャベツ収穫
7/1 or 7/8	糖度分析、味測定(お好み 焼調理)など
7/2 or 7/9	収穫祭

◀スケジュール  
※4/19～は、5班に分かれ随時定植の手直しや肥料散布、除草などを行います。

### ③清倫館研修 5月29日(水)、30日(木)／清倫館(山口県熊毛郡平生町)

2017年12月に開設した、社員の福利厚生・体験型研修施設「清倫館」。今回は、当施設での2回目の新入社員研修として、理念・歴史の定着はもちろん、土間での調理や囲炉裏を囲んでの語り合いといった自然と調和した非日常空間での活動を通じて、五感を磨きます。



### ④ソース手づくり実習 8月10日(土)／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。



**※いずれかの研修で取材にお越しいただける場合は、下記担当までご連絡ください。**

オタフクホールディングス株式会社 広報部 沖本・小原  
〒733-8670 広島県広島市西区商工センター7丁目4-27 TEL082-277-7112 FAX082-277-7144