

お好み焼体験スタジオ「OKOSTA(オコスタ)」 来場者 1 万人達成のご報告

2018年10月にJR広島駅北口にオープンした、お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」は、2019年5月30日(木)に来場者1万人を達成いたしました。

当日は、感謝の気持ちを込めて、1万人目のお客様に花束と記念品を贈呈。また、「1万人来場記念トッピング」として、広島お好み焼体験を含むすべてのコース対象でエビ・イカ・大葉の3種トッピングを一度に楽しめる、一週間限定(5月30日～6月6日)の特別お好み焼体験も始まりました。

今後も、「お好み焼を通じた記憶に残る広島の体験」をより多くの方々にお届けできるよう取り組んでまいります。



▲1万人目のお客様は、アメリカからお越しのご家族



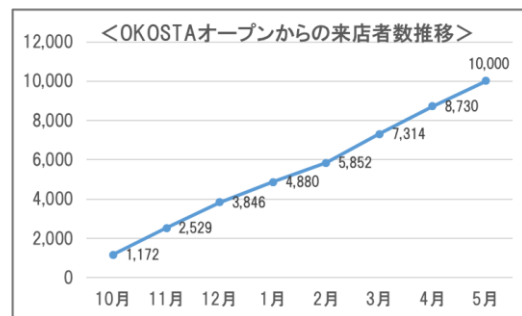
■「OKOSTA」とは

国内外問わずより多くの方々に調理体験を通じてお好み焼の魅力を知っていただき、その思い出と味がコミュニケーションや食文化発信のきっかけとなることを目指し、2018年10月4日にオープン。アクセスの良い広島駅構内に位置し、1日3回の体験時間を設け(11:00、13:00、19:00)、お店にあるような本格的な鉄板・へらで最大40名での広島お好み焼づくりが体験できる施設です。

■来場者の1割が海外からのお客様

店舗オープンより、月平均で1,200人以上のお客様にお越しいただいており、長期休暇や旅行のお楽しみスポットとしての認知度が上がっています。また、来場者のうち1割は海外からのお客様。多様なニーズにお応えできるよう、豚肉を使用しないムスリムフレンドリーや、肉・魚成分を使用しないベジタリアンの方向けメニューなどもご用意しています。作り方のコツからへらの持ち方まで、ひとつひとつの動きを講師実演のもとお客様にレクチャーするため、はじめての方でも上手に広島お好み焼を焼くことができます。

お越しのお客様からは「最高の体験だった！ありがとう」「やっぱり鉄板だとおいしさが全然違う。みんなでワイワイするのも良い」との嬉しいお声も。地元の方だけでなく、様々な目的で広島を訪れる方にお好み焼の魅力を知っていただく機会となっています。



本件についての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 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 TEL:082-277-7112 MAIL:ota-pr@otafuku.co.jp