



体験型研修で「お好み焼」を知る・学ぶ！

オタフク 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。

この度は、初の試みとして、2017年12月27日に開設した研修施設「清倫館」での研修も予定しており、既存の研修に新たな体験型研修を加えることで、さらなる技術力の向上や感性の磨きこみを図ります。

お好み焼研修 4月5日(木)・6日(金)／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、ホットプレートと鉄板それぞれ1日ずつかけ、何度も焼くことで、基本を身体に染み込ませます。



キャベツ農場研修 4月9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。2010年より行っているこの研修は、鍬での畝づくりにはじまり、約1,600玉分の定植、霜よけの設置、肥料まきなど、協働での作業を通じてチームワークを培いつつ、収穫までを行っています。

7月の収穫祭では、お好み焼に合うキャベツとして開発した「ふっくるキャベツ なつおこ」ほか、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。



(仮)清倫館研修 5月下旬予定／清倫館(山口県熊毛郡平生町)

昨年12月に開設したばかりの体験型研修施設「清倫館」。今回は、当施設での初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、木工作業など、自然と調和した活動を通して五感を磨きます。



ソース手づくり実習 8月予定／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ですが、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。

人生で一度きり、社会へ踏み出す決意の日に 一人ひとりがこれまでの感謝と今の思いを伝える お多福グループ入社式のお知らせ

お多福グループは、20名の新入社員を迎え4月2日に入社式を行いますので、ご案内申し上げます。式では、辞令交付などに加え、新入社員が社会人として歩み始めるこの日の思いを「声の手紙」で発表します。

記

日時	2018年4月2日(月) 9:30~11:45
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	会長あいさつ、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」、 グループ発表)、新入社員決意表明
出席者	新入社員 新入社員のご家族、会長・社長を含む役員

※弊社では、社員を家族と捉え、社員のご家族にも会社を知っていただくため、約30年前から入社式にご家族をお迎えしています。

以上



～「声の手紙」とは～

入社式という社会人の節目を迎える場で、新入社員が今の思いを発表するのが「声の手紙」です。弊社幹部やご家族が見守る中、この日の主役である新入社員が、「自分たちの入社式」にするために、自ら考えて発表することを目的に2005年から始めました。これまでお世話になった周りの人へ感謝の気持ちを伝えたり、歌ったり、楽器や絵など特技を用いたりするなど、表現方法はさまざま。毎年個性溢れる発表に、新入社員や列席者が笑ったり泣いたりする場面もある記憶に残る入社式です。

※取材にお越しいただける場合は、前日までに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