

お多福グループ社員対象の**社内資格**  
**「お好み焼士」マイスター制度 2018年度実技試験実施**

7月に東京、大阪、広島、香川、福岡でコーディネーター（中級）試験実施

オタフクソース株式会社(本社:広島市西区、代表取締役:佐々木直義)では、社内資格「お好み焼士」マイスター制度の「コーディネーター」(中級)実技試験を7月に東京、大阪、広島、香川、福岡の弊社施設「お好み焼研修センター」で実施します。

**一「お好み焼士」マイスター制度とは一**

お好み焼を広めるため、家庭向けのお好み焼教室やプロ向けのお好み焼店開業研修などさまざまな普及活動を行っている弊社では、まずは社員のお好み焼に関する知識・技術のレベルアップを図り、社内外に通じるお好み焼の専門家を育てることを目的に、2006年から毎年お多福グループの全社員を対象に、試験を実施しています。この試験は、レベルごとに異なる弊社オリジナルのテキストに基づいた「筆記」テストに合格の後、「実技」テストを受験することができ、2つのテストに合格すると、各レベルの資格が与えられます。取得者は、名刺に資格を明記することができます。



お好み焼士の資格ロゴ

(弊社推奨レシピなどを含むテキストに基づいた試験のため、対象はお多福グループ社員のみです)

資格	取得人数	内容・レベル
マイスター(上級)	1名	技術・経験・人格など弊社を代表するお好み焼の専門家。
コーディネーター(中級)	147名	お好み焼に関する全般的な知識を有し、養成指導ができる技能を持つ。
インストラクター(初級)	361名	お好み焼に関する基礎的な知識を有し、焼き方・理論・技術を実践できる。

※取得人数は、2017年10月現在

**【コーディネーター実技試験の実施日程・場所】**

下記日程で2018年度コーディネーター(中級)の実技試験を実施します。(今年度インストラクター(初級)試験は終了)

- 7/11～7/13 大阪お好み焼研修センター(大阪市西区江戸堀 1-26-20 江戸堀グロウズビル)
- 7/17 広島お好み焼研修センター(広島市西区商工センター7-4-5)
- 7/18 東京お好み焼研修センター(東京都江東区木場 5-6-11 オタフク東京本部ビル)
- 7/19 高松お好み焼研修センター(高松市東ハゼ町 17-22)
- 7/24 福岡お好み焼研修センター(福岡市博多区諸岡 3-23-38)

**【コーディネーター実技試験の内容】**

- 試験官をお好み焼店開業希望者に見立て、指導を行う
- 広島お好み焼3枚同時に焼きながら、試験官による質問に随時回答する
- お好み焼の焼き方や鉄板などの設備の扱いなど全般的な説明を行う



試験官は、お好み焼の専門部署「お好み焼課」の社員  
 ※写真はインストラクター(初級)実技試験の様子

取得者の声



店舗の開業支援やご提案などの日頃の営業活動において、お客様のお困りごとに対する解決策の幅を広げることに繋がりました。  
 (営業部門/コーディネーター資格)

基本的な焼き方などを学んだことで、家で作る機会が増え、食べる回数も今では年間100枚。お好み焼への意識が高まりました。  
 (製造部門/インストラクター資格)

取材にお越しいただける場合は、事前に下記担当者までご一報ください。