





2025 Event Theme

笑顔で結ぶ お好み焼の輪

02 OKONOMIYAKIを
世界の共通言語に
繋げよう!
食のパスポート

04 国内外での拡がり
食の多様性への対応

07 ご当地マンホールで紹介!
広島のご当地
お好み焼

14 「オコマエメニュー」と
「簡便調理」で
客単価UPのご提案

17 あなたはかける派?
煮込む派? 炒める派?
お好みソース
汎用メニュー

19 ~Pride of Hiroshima~
広島の味、広島のカ

23 お好みフーズ、ナカガワ、お多福醸造
Otafukuグループ企業

26 最優秀賞はどのメニューに!?
アイデアメニュー
コンテスト

こちらから
レシピ集を
デジタル閲覧
できます



INBOUND

OKONOMIYAKIを世界の共通言語に 繋げよう! 食のパスポート

注目を集める「Okonomiyaki」

2024年3月、世界を代表する
イギリスのオックスフォード英語辞典に
「Okonomiyaki」が新たに追加!

クックパッド
食トレンド予測2025に
「大阪ねぎ焼き」がランクイン!
大阪・関西万博が開催され、多くの人が訪れること
によって、関西の「食」に注目が集まりそうです。



1 訪日外客数が過去最多に

2024年訪日外客数

3,686万人
過去最多を更新!

年間の訪日外国人旅行消費額

8兆1,395億円
過去最高を記録!

出典元: 日本政府観光局、国土交通省観光庁

2 2024年インバウンド消費動向調査

訪日前に期待していたこと ※複数回答

第1位
日本食を食べること
..... **82.2%**

第2位
ショッピング..... **62.8%**

第3位
繁華街の街歩き... **54.7%**

出典元: 国土交通省観光庁

訪日外国人旅行者の方は
「食」への関心が高い!

OSAKAねぎおこ

材料(1人前)

① 焼うどんのたれ(生醤油風)	20g
② オコミックスソフト	25g
③ 天かす天華	10g
④ 山芋パウダー	1g
青ねぎ(1cmカット)	70g
卵	1個
豚バラ肉	40g
水(生地用)	40cc

使用するオタフク商品



POINT

たれの味が濃いいため、刷毛で薄くぬり広げてください。
お好みでかつおぶしや青のり粉、レモンをのせてもよいです。



ヘラが止まらない!極み豚玉

材料(1人前)

【ブレンドソース ①③④】	キャベツ
① お好みソース	(ごくみじん切り) 150g
② ウスターソース	茶美豚
③ トマトケチャップ	(3cmカット) 40g
【ブレンドマヨネーズ ⑤⑥】	茶美豚(5mmカット) 20g
④ お好みマヨネーズ	水(生地用) 35cc
⑤ らっきょう酢	卵 1個
⑥ 和風ミックス	青ねぎ 5g
⑦ 天かす天華	紅しょうが(みじん切り) 2g
⑧ お好みマヨネーズ(混ぜ込み用)	10g
⑨ 青のり粉	0.1g

使用するオタフク商品



POINT

キャベツは芯までごくみじん切りにします。お好み焼にブレンドマヨネーズ→ブレンドソースの順でぬった後、お玉を使用してマール状にします。



国内外での拡がり 食の多様性への対応

食の多様性
とは?

宗教の違い、健康上での制限、個人の主義・思想など、
様々な理由によって食習慣・食文化が世界で多様に存在することをいいます。
(例: ベジタリアン、ハラール、アレルギーなど)

グルテンフリー

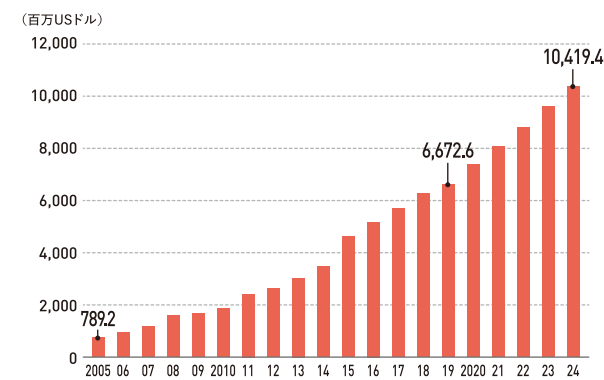
小麦アレルギー・セリアック病といった理由で近年、
小麦を避けたグルテンフリーの需要が高まっています。
特にセリアック病は広島への訪日観光客の
多くを占める欧米人の罹患率が高く
大きな需要がある要素になっています。



1 グルテンフリー市場は 欧米を中心に伸長!!

世界のグルテンフリー市場規模

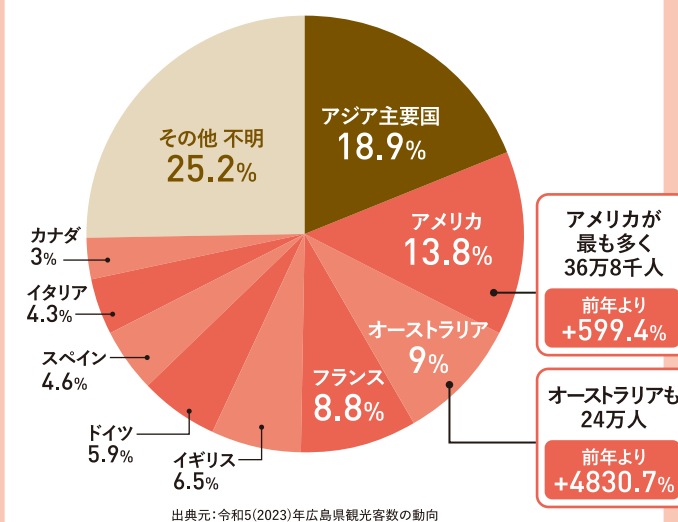
アメリカや欧州を中心に、世界のグルテンフリー市場は順調に
拡大しており、2024年には約100億USDに達する見込み。



注 2020年以降は予測値 出所: Euromonitor Dataを基にJFOODOにて作成

2 広島県は欧米豪主要国 からの訪日観光客が多い!

広島県の訪日観光客数の状況



グルテンフリー

に注目!

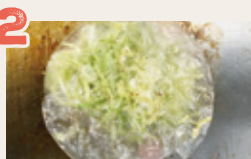


1



中温部(200度)にライスペーパーをおき、キャベツ、青ねぎ、もやし、削り粉、細末昆布粉、豚バラ肉の順にのせます。

2



高温部(230度)で①をひっくり返します。

3



米粉麺を中温部(200度)におき、水を50cc差し、30秒フタをします。ひっくり返し、再度水を50cc差し、30秒フタをします。

4



③にサラダ油をかけてほぐし、丸く広げて、②のをのせます。

5



中温部(200度)に卵を広げ、④のをのせ、ひっくり返します。

6



お好みソース野菜と果実をぬり、青のり粉をかけ、完成です。

おこめんの 広島好み焼

小麦不使用

材料(1人前)

① お好みソース野菜と果実	60g	豚バラ肉	40g
② 削り粉	1g	もやし	30g
③ 細末昆布粉	0.5g	青ねぎ	5g
④ 青のり粉	0.1g	サラダ油	適量
ライスペーパー	1枚		
米粉麺	1玉		
キャベツ(千切り)	150g		
水(麺はぐし用)	100cc		
卵	1個		

使用するオタフク商品



POINT

米粉麺に水を差して蒸した後、油をかけてほぐすことでコシが増します。ゆで麺機で米粉麺を茹でる場合は1分～1分半が目安です。

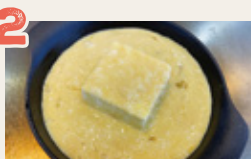


1



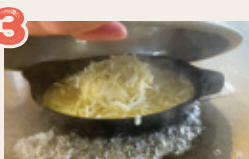
山芋、卵、旨味だしつゆを混ぜ合わせます。

2



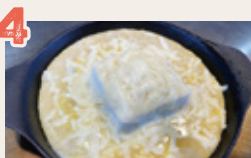
高温部(230度)に鉄板皿をおきます。サラダ油をひき、豆腐を中央におき、①を上からかけます。

3



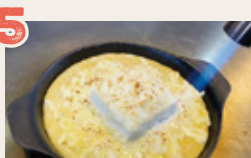
チーズをのせ、鉄板に水を差し、フタをします。(約5分)

4



チーズが溶け、卵が固まったか確認します。

5



溶けたチーズをバーナーで炙り、焼き目をつけます。

6



青ねぎと刻みのりを盛り付け、完成です。

DIVERSITY 豆腐と山芋の 黄金ふわふわ焼

動物性原料不使用(卵・乳製品は除く)・小麦不使用

材料(1人前)

① 野菜ベースの旨味だしつゆ	30cc		
山芋(すりおろし)	150g		
豆腐	150g		
卵	1個		
ミックスチーズ	50g		
青ねぎ	30g		
水(差す用)	20cc		
刻みのり	2g		
サラダ油	適量		

使用するオタフク商品



POINT

お好みで②お好みソース野菜と果実をかけてお召し上がりください。

満足感が半端ない! こんにゃく麺の ヘルシー焼そば

小麦不使用

材料(1人前)

① お好みソース野菜と果実	50g		
② 削り粉	1g		
こんにゃく麺	200g	エリンギ(薄切り)	20g
玉ねぎ(串切り)	70g	もやし	30g
牛こま肉	40g	糸唐辛子	適量
こまつな(5cm幅)	40g	サラダ油	適量

使用するオタフク商品



POINT

こんにゃく麺を炒める際は油を使用すると、麺の表面が固くなり仕上がりがベトベトになるため、そのまま炒めてください。



1



高温部(230度)に汁を切ったこんにゃく麺をおき、水分を飛ばすように2分炒めます。(※鉄板には油をひかないでください)

2



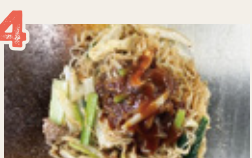
麺を低温部(180度)に移動させて、高温部(230度)にサラダ油をひき、玉ねぎ、エリンギ、こまつな、牛こま肉を炒めます。

3



②に①のをのせて、上から削り粉をかけ炒めます。

4



中温部(200度)に移動させて、お好みソース野菜と果実を加えて炒めます。

5



最後にもやしを加え、軽く炒めます。

6



お皿に盛り付け、糸唐辛子をのせ、完成です。

アボトマチーズのお好み焼

動物性原料不使用(卵・乳製品は除く)・小麦不使用

材料(1人前)

① お好みソース野菜と果実	60g		
② 野菜ベースの旨味だしつゆ	5cc		
③ チーズソース(開発中)	40g		
④ お好みマヨネーズ	10g		
⑤ 山芋パウダー	2g		
キャベツ(粗みじん切り)	100g		
アボカド(角切り)(生地用50g、トッピング用50g)	100g		
玉ねぎ(みじん切り)	60g		
トマト(角切り)(生地用30g、トッピング用20g)	50g		
卵	1個	水(生地用)	30cc
片栗粉	30g	サラダ油	適量

使用するオタフク商品



POINT

コクが出るよう生地にマヨネーズを入れました。動物性原料不使用(卵・乳製品は除く)のお好み焼です。



1



水、旨味だしつゆ、山芋パウダー、片栗粉を混ぜ、生地を作ります。生地にキャベツ、アボカド、玉ねぎ、トマト、お好みマヨネーズ、卵を加え、混ぜ合わせます。

2



中温部(200度)にサラダ油をひき、①を落とし、約1cmの厚さになるように広げ、3分焼きます。

3



ひっくり返し、フタをして4分焼きます。

4



再度ひっくり返し、3分焼きます。

5



④にお好みソース野菜と果実をぬり、その上にチーズソースをかけます。

6



⑤にアボカドとトマトをのせ、完成です。

ご当地マンホールで紹介！ 広島のご当地お好み焼



三次市

三次唐麺焼

江草製麺の唐辛子を練り込んだ麺「唐麺」と、地元のソースメーカーの辛口ソースを使用するのが特徴。



安芸高田市

あきたかた焼

鶏肉と神楽にちなみ五色（青・赤・黄・白・黒）の食材を使用するのが特徴。

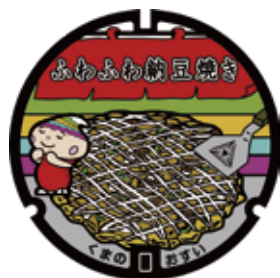
NEW



東広島市

東広島焼

東広島市の特産品であるお米+東広島市内産品1品以上を使用するのが特徴。



熊野町

ふわふわ納豆焼

生地には山芋、卵、納豆、隠し味にマヨネーズを混ぜ込むことでふんわりとした食感が特徴。



呉市

呉焼

呉焼はキャベツはたっぷり、トッピングは豚肉と卵で半円形が特徴。



竹原市

純米吟醸たけはら焼

純米吟醸の酒粕（竹原3蔵）を生地に練り込んでおり、まろやかな香りが特徴。



因島

因島村上海賊焼

麺にうどんを使う因島のお好み焼「いんおこ」と、たこをメインとした瀬戸内の海産物を組み合わせたのが特徴。



尾道市

尾道焼

いか天、ゆで麺をベースに砂ずりが入っていることが特徴。



三原市

三原焼

鶏もつ*が手に入る環境から、お好み焼に鶏もつを使うのが特徴。
※モツ・ズリ・タマヒモ・キンカン等



府中市

備後府中焼

牛や豚のミンチとキャベツをたっぷり使い、外はカリッとした焼き上がりとなるのが特徴。

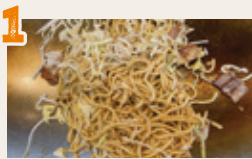


庄原市

庄原焼

庄原焼は麺ではなく庄原産のお米を使用し、ポン酢で仕上げるのが特徴。

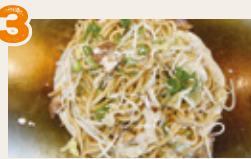
わしら
みんな広島
のお好み焼
のじゃけえ！



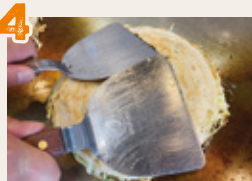
中温部(200度)で豚バラ肉、キャベツ、もやし、青ねぎ、天かす天華、細うどんを炒め、焼そばソースを加えて混ぜ合わせます。



低温部(180度)で生地をひき、削り粉をかけます。



生地の上に①をのせ、上からつなぎをかけ、ひっくり返します。



押さえて背を低くします。



低温部(180度)で卵を広げ、④をのせ、再度ひっくり返し、二つ折りにします。



お好みソースをぬり、青のり粉をかけ、完成です。

呉焼き

広島県飲食業生活衛生同業組合呉飲食支部
呉飲食組合監修

材料(1人前)

A	お好みソース	60g	
B	焼そばソース	20g	
C	オコミックス	20g	
D	天かす天華	10g	
E	削り粉	1g	
F	青のり粉	0.1g	
細うどん	1玉	もやし	20g
キャベツ(千切り)	120g	卵	1個
豚バラ肉	40g	青ねぎ	5g
水(生地用)	30cc		

使用するオタフク商品



COMMENT

細うどんを使った呉名物のお好み焼きです。



中温部(200度)にサラダ油をひき、一口大の鶏もつ肉と豚バラ肉に塩胡椒をし、炒めます。この時に豚バラ肉をヘラで細かく刻みます。



低温部(180度)に生地をひき、削り粉をかけ、キャベツ、天かす天華、①、にんじん、ほぐした蒸し麺、つなぎを順にのせ、高温部(230度)にひっくり返します。



キャベツが蒸れてきたら、上からしっかりと押さええます。



中温部(200度)に卵を広げ、③をのせ、ひっくり返します。



お好みソースをぬり、青のり粉をかけ、完成です。

LOCAL AREA OKONOMIYAKI

三原焼き

三原焼き振興会監修

材料(1人前)

①	お好みソース	60g	
②	オコミックス	20g	
③	天かす天華	10g	
④	削り粉	1g	
⑤	青のり粉	0.1g	
蒸し麺	1玉	にんじん(千切り)	5g
キャベツ(千切り)	120g	卵	1個
鶏もつ肉	40g	塩胡椒	適量
豚バラ肉	40g	サラダ油	適量
水(生地用)	30cc		

使用するオタフク商品



COMMENT

鶏もつ肉はボイルしたものや煮つけにしたものを使う場合もあります。また、材料を重ねて焼く方法だけでなく、焼きそばを生地にのせて焼くお店もあります。

純米吟醸たけはら焼

竹原市企画部産業振興課 商工観光振興係監修

材料(1人前)

A	お好みソース	60g	
B	オコミックス	50g	
C	お好みマヨネーズ	15g	
D	天かす天華	10g	
E	削り粉	1g	
F	特選かつおぶし	1g	
G	青のり粉	0.1g	
うどん	1玉	もやし	20g
キャベツ(千切り)	100g	酒粕(竹原3蔵)	20g
水(生地用)	80cc	青ねぎ	5g
水(水差す用)	20cc	紅しょうが	3g
豚バラ肉	40g		

使用するオタフク商品

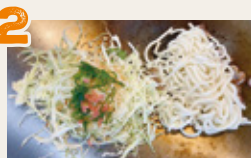


COMMENT

酒粕が溶けにくい場合は、お湯で溶き冷蔵庫で冷やしておきましょう。メレンゲを入れるとよりふわふわになります。生地に竹原3蔵(竹鶴酒造・藤井酒造・中尾酒造)の純米吟醸酒の酒粕を使うことが定義です。



純米吟醸酒の酒粕を水で溶き、オコミックスを混ぜ合わせて生地を作ります。※2回生地をひく工程があります。



中温部(200度)に豚バラ肉、キャベツ、天かす、もやし、青ねぎ、紅しょうがを出します。横でうどんに水20ccを差し混ぜ合わせて炒めます。



中温部(200度)に①の生地を厚めにひき、削り粉をかけ、②をのせます。



③につなぎをかけ、ひっくり返します。



④が焼けたら中温部(200度)に再度、①の生地をひき、④をのせ、軽く押さえます。※生地と生地で具材を挟む形です。



ひっくり返して、お好みソース、お好みマヨネーズ、かつおぶし、青のり粉をかけ、完成です。

尾道焼き

尾道てっぱん料理くらぶ監修

材料(1人前)

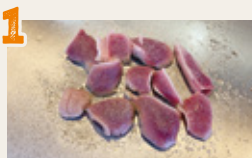
①	お好みソース	60g	
②	オコミックス	20g	
③	いか天ソフト	20g	
④	天かす天華	10g	
⑤	削り粉	1g	
⑥	青のり粉	0.1g	
キャベツ(千切り)	120g	水(生地用)	30cc
ゆで麺	1玉	卵	1個
豚バラ肉	40g	塩胡椒	適量
砂ずり	30g	サラダ油	適量

使用するオタフク商品



COMMENT

造船が盛んな尾道ではその技術を活かした「てっぱん」、国内生産9割を占める「いか天」も相まって尾道焼きが誕生。お好み焼きを普及する会「尾道てっぱん料理くらぶ」を設立し、尾道焼き=いか天・砂ずりの入ったお好み焼きと定義しました。



中温部(200度)にサラダ油をひき、スライスした砂ずりに塩胡椒をかけ、炒めます。



生地をひき、削り粉、キャベツ、天かす天華、ゆで麺、いか天、①、豚バラ肉、つなぎを順にのせ、高温部(230度)にひっくり返します。



キャベツが蒸れてきたら、上からしっかりと押さえ、背を低くします。



中温部(200度)に卵を広げ、③をのせ、ひっくり返します。



お好みソースをぬり、青のり粉をかけ、完成です。かつお節をかけるお店もあります。

因島村上海賊焼き

因島商工会議所監修

材料(1人前)

A	お好みソース	60g	
B	焼そばソース	10g	
C	オコミックス	20g	
D	天かす天華	10g	
E	削り粉	1g	
F	青のり粉	0.1g	
キャベツ(千切り)	120g	えび	15g
うどん	1玉	青ねぎ	20g
豚バラ肉	40g	水(生地用)	30cc
もやし	30g	卵	1個
たこ	20g	サラダ油	適量

使用するオタフク商品

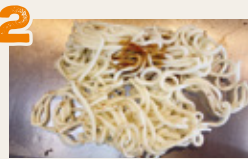


COMMENT

因島のソウルフード「いんおこ」と同様にうどんを使用し、たこを含む2種以上の海鮮を加えます。仕上げに村上海賊の幟をイメージした赤い旗を飾るのがポイントです。



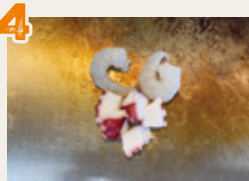
因島村上海賊焼きの旗を用意します。



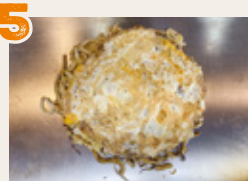
中温部(200度)でうどんに焼そばソースをかけ、軽く炒めます。



低温部(180度)に生地をひき、削り粉、②、キャベツ、天かす天華、もやし、豚バラ肉、つなぎを順にのせ、高温部(230度)にひっくり返します。



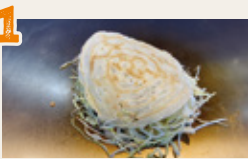
中温部(200度)にサラダ油をひき、たこえびを炒めます。



中温部(200度)に卵を広げ、③をのせてひっくり返します。



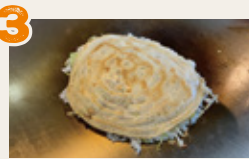
⑤にお好みソースをぬり、青のり粉、青ねぎ、④をのせ、①を立て、完成です。



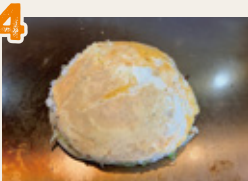
低温部(180度)に生地をひき、かつおぶし、キャベツ、天かす天華、もやし、豚バラ肉、つなぎを順にのせ、高温部(230度)にひっくり返します。



中温部(200度)にサラダ油をひき、ごはんを出します。つぶすようにヘラで丸く伸ばし、片面に焼き目がつく程度まで焼きます。



①のキャベツが蒸れたら、②のごはんの上にのせます。



中温部(200度)に卵を広げ、④をのせ、ひっくり返します。



ぼん酢風味たこ焼ソースをぬり、青ねぎ、お好みマヨネーズを盛り付け、完成です。

庄原焼き

庄原焼きプロジェクト連絡会議監修

材料(1人前)

A	ぼん酢風味たこ焼ソース	50g	
B	オコミックス	20g	
C	天かす天華	10g	
D	お好みマヨネーズ	10g	
E	特選かつおぶし	1g	
キャベツ(千切り)	150g	青ねぎ	30g
ごはん(庄原産)	100g	水(生地用)	30cc
もやし	30g	卵	1個
豚バラ肉	40g	サラダ油	適量

使用するオタフク商品



COMMENT

庄原産のお米を使用することが特徴ですが、昨今お米が高騰しているため「できるだけ庄原産のお米を使ってください」としています。

備後府中焼き

備後府中焼きを広める会監修

材料(1人前)

A	お好みソース	60g
B	オコミックス	20g
C	天かす天華	15g
D	削り粉	2g
E	青のり粉	0.1g
キャベツ(千切り)	120g	
牛脂ミンチ(冷凍)	30g	
水(生地用)	30cc	
蒸し麺	1玉	
卵	1個	

使用するオタフク商品

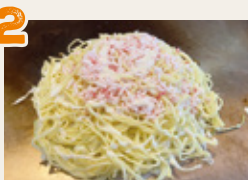


COMMENT

牛脂ミンチを使用することが特徴です。ソースは専門店用お好みソースでも相性が良いです。



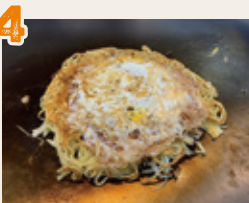
低温部(180度)に生地をひき、削り粉をふります。キャベツ、天かす天華、ほぐした蒸し麺の順にのせます。



蒸し麺の上に凍ったままの牛脂ミンチをのせ、つなぎの生地をかけます。



高温部(230度)にひっくり返し、しっかり押さえます。



中温部(200度)に卵を広げ、③をのせ、ひっくり返します。



お好みソースをぬり、青のり粉をかけ、完成です。

あきたかた焼き

安芸高田市監修

材料(1人前)

A	お好みソース	60g	
B	オコミックス	20g	
C	天かす天華	10g	
D	削り粉	1g	
E	青のり粉	0.1g	
キャベツ(千切り)	150g	紅しょうが	3g
せせり	50g	卵	1個
もやし	30g	水(生地用)	30cc
大葉(1/4カット)	5g	五色あられ	5g
梅干し	1個	塩	適量
とろろ昆布	2g	塩胡椒	適量
もち	2個		

使用するオタフク商品



COMMENT

豚肉ではなく鶏肉を使用した新しいお好み焼き!食材には、「戦国武将 毛利元就」も好きだったと言われている餅をはじめとした、神楽に因んだ五色の食材を使用しています。



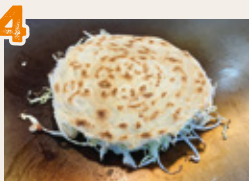
低温部(180度)に生地をひき、キャベツ、もやし、天かす天華、塩、削り粉の順番にのせます。



せせりを塩胡椒で炒め、カットした大葉と種を抜いた梅干しを合わせ、炒めます。①の上にのせ、とろろ昆布をのせ、つなぎの生地をかけ、高温部(230度)にひっくり返します。



中温部(200度)にもちを置き、水を差し、フタをして2分ほど焼きます。もちをヘラで広げます。



②を③にのせます。



中温部(200度)に卵を広げ、④をのせひっくり返します。



お好みソース、青のり粉、五色あられ、紅しょうがを盛り付け、完成です。

東広島焼き(ジビエver.)

東広島市農林水産物販路拡大推進協議会監修

材料(1人前)

○A お好みソース	60g	猪肉ミンチ(東広島産)	50g
○B 焼そばソース	10g	豚バラ肉	40g
○C 焼うどんのたれ味噌	10g	キャベツ(千切り)	150g
○D オコミックス	20g	もやし	30g
○E 天かす天華	10g	青ねぎ	30g
○F 削り粉	1g	水(生地用)	30cc
○G 細末昆布粉	0.5g	ゆで麺	1玉
【汎用だし】		ごはん(東広島産)	100g
○H 万能だし	2cc	卵	1個
○I 料理酒	6cc	サラダ油	適量
水	12cc		

使用するオタフク商品



COMMENT

ジビエ以外にも、東広島こい地鶏や牡蠣、ねぎなど、お店ごとにアレンジしてください。ボリュームがあるため、麺の量を2分の1にしても良いです。



- 低温部(180度)に生地を引き、キャベツ・天かす天華・もやし・削り粉・昆布粉、豚バラ肉の順にのせ、つなぎをかけ、高温部(230度)にひっくり返します。
- 中温部(200度)に麺とごはんを出します。横にサラダ油をひき、猪肉ミンチを炒めます。
- 麺とごはんは焼そばソースと汎用だしを加えて炒めます。その上に①をのせます。
- 中温部(200度)に卵を広げ、③をのせ、ひっくり返します。
- 猪肉ミンチに焼うどんのたれ味噌を絡めます。
- ④にお好みソースをぬり、青ねぎをかけ、⑤をのせて完成です。お好みで青のり粉・マヨネーズをかけてください。

ふわふわ納豆焼き

お好み焼 鏡監修

材料(1人前)

○A お好みマヨネーズ	15g
○B 特選かつおぶし	0.5g
卵	2個
山芋(すりおろし)	60g
納豆(付属のたれを混ぜる)	1パック
シュレッドチーズ	20g
砂糖	1g
青ねぎ	5g
刻みのり	0.2g
サラダ油	適量
乾燥パセリ	0.1g
醤油	3cc

使用するオタフク商品



COMMENT

空気を含ませるように混ぜると、ふわふわした食感に仕上がります。



- 山芋、卵、納豆、青ねぎ、お好みマヨネーズ、醤油、砂糖をボウルでよくかき混ぜます。
- 中温部(200度)にサラダ油を多めにひき、生地の7割を落とします。生地にサラダ油を含ませる様に鉄板上で少し混ぜながら丸く成形していきます。
- ②にシュレッドチーズをのせ、チーズを覆うように残り3割の生地をかけます。
- 生地が焼けたらひっくり返します。
- 両面が焼けたらお皿にのせ、マヨネーズを格子状にかけ、かつおぶし、乾燥パセリ、刻みのりをかけ、完成です。

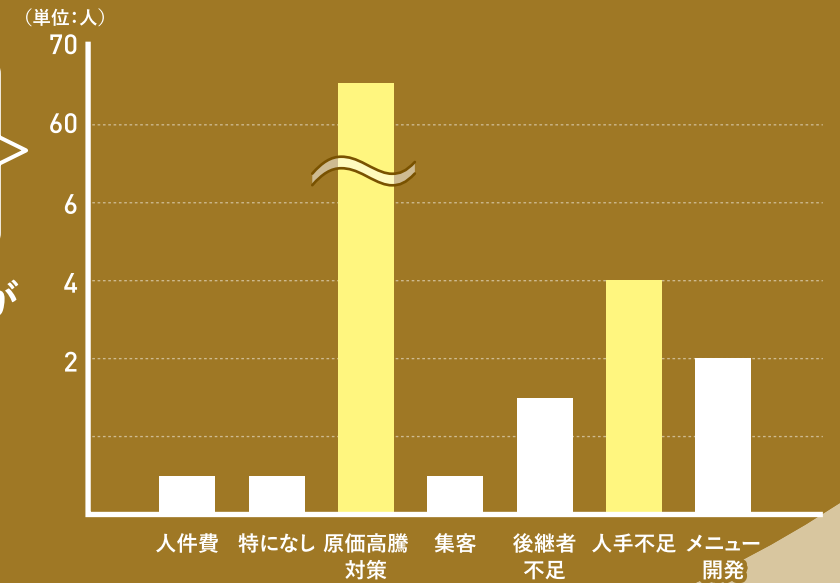
「オコマエメニュー」と「簡便調理」で客単価UPのご提案

テーマは「オコマエメニュー」と「簡便調理」

お好み焼店様に聞きました!

店舗を運営される上で1番困っていることは何ですか?

原価高騰+人手不足がお困りごとの上位に!そこで、客単価UPに繋がるメニューをご提案いたします。



1 オコマエ

お好み焼の前にサッと提供できるメニュー



名古屋飯風味噌もつ煮

さっぱり

ガリ蘭
巻いちやい
ました。

2 簡便調理

お店にあるもので簡単メニュー

芯まで活用!
担々キャベツ
つくね1品デザート
とろ〜り
鉄板
みたらしもち

芯まで活用! 担々キャベつくね

材料(1人前)

① 広島汁なし担々麺のたれ	15g
② 料理酒	3cc
③ お好みマヨネーズ	20g
④ オコミックス	3g
鶏ひき肉	150g
キャベツの芯(みじん切り)	25g
大葉(みじん切り1枚、盛り付け用1枚)	2枚
水(差す用)	20cc
生姜(チューブ)	3g
サラダ油	適量
糸唐辛子	適量
白ごま	適量

使用するオタフク商品



POINT

竹串を刺して肉に火が通ったか確認してください。
芯の大きさを変えることで食感も変わります。



- キャベツの芯と大葉はみじん切りにし、混ぜ合わせます。
- 鶏ひき肉、料理酒、お好みマヨネーズ、生姜、オコミックスを加え、粘りが出るまでこねます。
- ②に①を入れ、混ぜ合わせて3等分にし、厚さ1.5cmに丸く成形します。
- サラダ油をひき、中温部(200度)で3分焼きます。焼き色が付いたらひっくり返し、フタをして水を差し4分蒸し焼きにします。
- 肉に火が通ったら、大葉を敷いたお皿に盛り付け、広島汁なし担々麺のたれ、糸唐辛子、白ごまをかけて完成です。

名古屋飯風味噌もつ煮

材料(1人前)

① 名古屋みそかつのたれ	45g
水	90cc
牛小腸	100g
ごぼう(ささがき)	30g
こんにゃく(短冊切り)	20g
青ねぎ	2g
七味唐辛子	適量

使用するオタフク商品



POINT

牛小腸とこんにゃくは下処理をすることで、臭みを取ることができます。



- 牛小腸を10分下茹でし、こんにゃくはお湯をかけ、ぬめりを取ります。
- 牛小腸、こんにゃく、ごぼうを鍋に入れ、名古屋みそかつのたれと水を1:2で混ぜ、材料が浸るくらい加えます。
- 1時間ほど煮込み、液量が1/3くらいになったら火を止め、味を染み込ませます。
- お皿に盛り付け、お好みで青ねぎ、七味唐辛子をかけ完成です。



- ガリ蘭は0.5cm幅の細切りにします。豚バラ肉の上にオコミックス、大葉、ガリ蘭の順に重ね、巻きます。
- 中温部(200度)で巻き終わりの部分を下にして焼きます。
- 両面に焼き目をつけます。
- 焼き目をつけた後、フタをして3分半焼きます。
- 半分にカットし、お皿に盛り付け、完成です。

使用するオタフク商品



POINT

もちに焼き目をつけることで、香ばしさが出ます。

PROBLEM SOLVING



「ガリ蘭」って何？
オタフクのお酢に漬け込んだこだわりの甘酢漬け。繊維質が少なく、スライスされたガリでは味わえない、**カリッとした食感が特長**です。

ガリ蘭 巻いちゃいました。

材料(1人前)

① ガリ蘭(細切り)	30g
② オコミックス	10g
豚バラ肉	90g
大葉	3枚

使用するオタフク商品

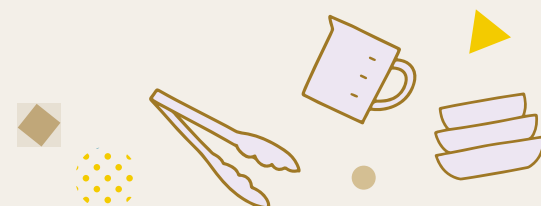


POINT

ガリ蘭から出るお酢が焦げやすいので、適度にひっくり返しながらかきます。



- 角もちを一口サイズに切ります。高温部(230度)にサラダ油をひき、角もちをおきます。片面2分半ずつ焼き、焼き目をつけます。
- お皿に焼きのりを敷き、①にみたらし団子のたれ、白ごま、黒ごまをかけて完成です。



あなたはかける派？ 煮込む派？炒める派？ お好みソース汎用メニュー

炒めて簡単
絶品おつまみ

炒

使い方
無限大！

煮

煮こんで作り置き
スピードメニュー

混

混ぜて新感覚
お好み焼メニュー



1

お好みの具材を用意します。

2

大根は皮をむき、10分下茹でします。

3

卵は10分茹で、殻をむきます。
牛すじは20分下茹でします。

4

水、お好みソース、削り粉を鍋に入れます。食材を加え、弱火で40分間煮込みます。

5

お皿に盛り付け、完成です。

SAUCE

お好み焼屋さんの ソースおでん

材料(1人前)

A お好みソース	80g
B 削り粉	2g
水	240cc
大根(いちょう切り)	100g
卵	1個
がんす(2cm幅)	50g
牛すじ	30g
こんにゃく(食べやすい大きさにカット)	30g

使用するオタフク商品

A

B



POINT

煮た後、火を止め、1時間ほど味をしみこませることでよりおいしくいただけます。鉄板焼でも使用されるお好みの具材(がんす・牛すじ等)をお入れください。

やめられナッツ！ とまらナッツ！ お好みナッツ！

材料(1人前)

A お好みソース	15g
ミックスナッツ	50g
きな粉	10g
砂糖	5g

使用するオタフク商品

A



1

きな粉と砂糖を混ぜ合わせます。

2

中温部(200度)でミックスナッツを焦げない程度に煎ります。

3

ミックスナッツを低温部(180度)に移動させた後、お好みソースを絡め、軽く炒めます。

4

③をお皿に盛り付け、きな粉をかけ、完成です。

POINT

③ではお好みソースの風味が残るようサッと炒めます。

パリっとろっ天津おこ

材料(1人前)

A お好みソース	40g	生麺	0.5玉
B 油淋鶏のたれ	30g	シーフードミックス	15g
C オコミックス	20g	もやし	15g
D 天かす天華	5g	青ねぎ(小口切り)	10g
E 削り粉	1g	きくらげ(細切り)	10g
F 細末昆布粉	0.5g	サラダ油	15g
キャベツ(千切り)	100g	ごま油	5g
豚バラ肉	40g	水(生地用)	30cc
卵	1個	ラード	適量

使用するオタフク商品

A

B

C

D

E

F



麺をパリパリに仕上げることで、卵と一緒にスプーンでお召し上がりいただけます。

POINT



1

低温部(180度)に生地をひき、キャベツ、天かす天華、もやし、削り粉、細末昆布粉、豚バラ肉、つなぎ、ラードの順にのせ、ひっくり返します。ひっくり返した後、麺を規定時間茹でます。

2

シーフードミックス、きくらげを低温部(180度)で炒め、きくらげは別皿に取り出します。

3

中温部(200度)に茹でた生麺を15cmの大きさに広げ、上からサラダ油を全体に回しかけ、両面がパリパリになるまで揚げ焼きにします。

4

③に炒めたシーフードミックスをのせ、その上に①をのせます。

5

溶いた卵を低温部(180度)で20cmの大きさに広げ、④をのせ、ひっくり返します。卵でお好み焼を包み込むように成形します。

6

お皿に盛り付け、油淋鶏のたれ、お好みソース、ごま油、きくらげを混ぜ上からかけます。青ねぎをかけ、完成です。

~Pride of Hiroshima~

広島の味、広島のカ

市内産野菜のうち生産量No.1!

こまつな

P.21
掲載

鮮やかな緑色と
シャキシャキとした食感

P.21
掲載

サラダみずな

広島近郊
7大葉物野菜



G7広島サミット、
Noma Kyoto 2024 で使用
「あわび」のような食感

あわび茸

P.22
掲載

ひと味ちがう
香りと味わい

香り舞茸

P.22
掲載

広島の味覚の代名詞
身がプリッと濃厚な味わい

カキ

P.21
掲載

広島湾
七大海の幸



清流と栄養豊富な瀬戸内海が育てた
新しい広島ブランド

広島サーモン

P.21
掲載

腐敗防止剤・ワックス不使用で
皮ごと食べられる

広島レモン

P.21/22
掲載



広島サマーモンの 彩リエスカベッシュ

材料(1人前)

① らっきょう酢	80cc
② オコミックス	10g
広島サーモン(2切)	100g
サラダ油	15g
玉ねぎ(薄切り)	25g
パプリカ赤(薄切り)	10g
サラダみずな	20g
水(生地用)	15cc
オリーブオイル	20g
ブラックペッパー	0.1g
広島レモン(スライス)	20g

使用するオタフク商品



COMMENT

広島サーモンは広島水産(株)様までお問い合わせください。広島サーモンは皮目から焼いて皮ごとお楽しみください。レモンの爽やかさと相性◎

自家製広島レモン ジンジャー酢カッシュ

材料(1人前)

【シロップ(6人前)】	【酢カッシュ】
① りんご酢	200cc
② ガリ蘭(角切り)	100g
広島レモン(薄切り)	200g
氷砂糖	100g
はちみつ	50g
	炭酸水 150cc
	シロップ 50g
	漬け込んだレモン 10g
	漬け込んだガリ蘭 10g

使用するオタフク商品



ガリ蘭についてはp16を参照!

COMMENT

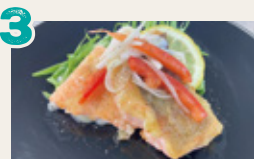
お好みに応じてりんご酢・氷砂糖・はちみつの量を調整してください。炭酸以外にも、水、サワー、紅茶、ビール等、様々な割り方を楽しめるシロップです。



広島サーモンは1切50gの大きさにカットします。オコミックスを水で溶き、絡ませ、サラダ油をひき、皮目から中温部(200度)で両面2分半、断面を1分ずつ焼きます。



らっきょう酢とオリーブオイルを混ぜた調味液を作ります。深皿に①、玉ねぎ、パプリカ赤、広島レモンを入れ、調味液を加えて30分漬け込みます。



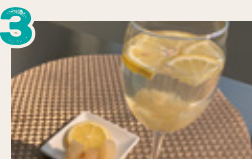
お皿にサラダみずな、広島レモン、広島サーモン、玉ねぎ、パプリカ赤、の順に盛り付け、最後にブラックペッパーをかけ、完成です。



シロップの材料を消毒した容器に入れ、よくかき混ぜます。風味付けのため、ガリ蘭のうち1本はすりおろして入れておきます。



①を冷蔵庫で保存します。1週間ほどすると氷砂糖が溶け、シロップが完成します。



②を炭酸水で4倍希釈し、漬け込んだレモンとガリ蘭と一緒に入れ、完成です。

広島まみれ! カキコマdeピッツァ

材料(1人前)

① 焼うどんのたれ(味噌)	20g
② オコミックス	40g
③ チーズソース(開発中)	30g
カキ(6個)	120g
水(生地用)	60cc
こまつな(小口切り)	50g
サラダ油	10g
糸唐辛子	適量

使用するオタフク商品



COMMENT

ピザ生地の厚みはお好みで調整してください。薄めの生地を数枚重ねる方法も可能です。



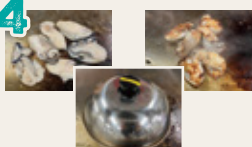
オコミックスと水で生地を作り、低温部(180度)で直径20cm程度に広げます。



①に焼うどんのたれ(味噌)を10gぬります。



②の上からチーズソースをぬります。



中温部(200度)にサラダ油をひき、カキの両面に焼き目をつけ、フタをして火を通します。低温部(180度)に移動させ、焼うどんのたれ(味噌)を10gかけ、絡めます。



中温部(200度)でこまつなをサッと炒めます。



お皿に③の生地をのせます。こまつな、カキ、糸唐辛子を盛り付け、完成です。

噛めばじゅわ～ 広島県産きのこの旨塩焼そば

材料(1人前)

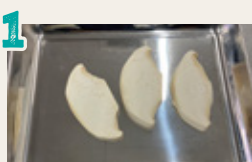
① 上海風焼そばのたれ(麺用40g+あわび茸用2g)	42g
② 天かす天華	10g
蒸し麺	1玉
青ねぎ	30g
女鹿平香り舞茸(ぶつ切り)	10g
にんにく(チューブ)	10g
オリーブオイル	10g
大葉	2枚
豚バラ肉	40g

使用するオタフク商品

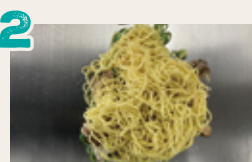


COMMENT

女鹿平香り舞茸と女鹿平あわび茸は(株)きのこ屋本舗様までお問い合わせください。あわび茸はお好みで厚めにカットすると食感をより楽しめます。



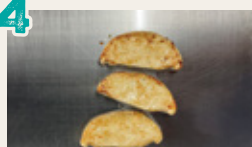
あわび茸をカットします。



低温部(180度)にオリーブオイルをひき、にんにくを熱し、香りを移します。高温部(230度)で豚バラ肉を焼き、天かす、青ねぎ、舞茸、はくした麺をのせ、香りを移したオリーブオイルで和えます。



②に上海風焼そばのたれを加え、炒めます。①を低温部(180度)で両面2分ずつ焼きます。



中温部(200度)で上海風焼そばのたれ2gをあわび茸にサッと絡めます。



③、大葉、④の順にお皿に盛り付け、完成です。

ご存じですか？ OTAFUKUグループ企業

お好みブーズ株式会社

ミックス粉・削り粉・青のり粉・マヨネーズ等のお好み焼関連
材料の開発・製造・販売をしています。



おすすめ商品

開発中
チーズソース
要冷蔵

開発中

株式会社 ナカガワ

長崎県大村市にて
天かす(あげ玉)のトップメーカーとしての
歴史と技術力を活かし、開発・製造・販売
しています。

おすすめ商品

日本で
1番売れている天かす
特製いか天入り
天かす天華



お多後醸造株式会社

日本三大酒どころ西条に近い広島県三原市
大和(だいわ)町で醸造酢、調味酢など
オタフクソースの創業製品である「お酢」を
専門に開発、製造しています。

ホームページをリニューアル！



おすすめ商品

ロングセラーの
万能酢！
らっきょう酢



チーズとんぺい

材料(1人前)

① お好みソース	10g
② チーズソース(開発中)	10g
③ 青のり粉	0.1g
水	30cc
卵	2個
豚バラ肉	30g
キャベツ	20g
青ねぎ	10g
サラダ油	適量

使用するオタフク商品



- 高温部(230度)で豚バラ肉を
焼き、ヘラでカットします。
- ①にキャベツ、青ねぎを加えて炒
めます。
- 低温部(180度)にサラダ油をひ
き、水と卵を混ぜて長方形に流し
ます。
- ③の上に②をのせます。手前から
奥に巻いていきます。
- お皿に盛り付け、お好みソース、
チーズソース、青のり粉をかけ、
完成です。

POINT

サラダ油をしっかり引くと、卵の照りが良くなります。
卵が透明なうちに具材をのせ、巻き始めると破れやすい
のでご注意ください。

天かす天華 出汁茶漬け

材料(1人前)

① 天かす天華	10g
② めんつゆ	14cc
ごはん	90g
水	56cc
紅しょうが(千切り)	2g
みつば(2cmカット)	1g
塩昆布	1g

使用するオタフク商品



POINT

塩昆布、紅しょうがの量は、お好みで調整してください。
お店にある食材「天かす天華」「紅しょうが」の活用
メニューです。



- みつばをカットする。天かす天華、
紅しょうが、塩昆布を用意する。
- めんつゆを5倍希釈(めんつゆ:水
=1:4)で用意し、温めておく。ごは
んをお皿に盛る。
- 天かす天華、みつばをのせ、紅し
ょうがと塩昆布を添える。
- 温めておいためんつゆをかけ、完
成です。



キャベツの甘酒塩麹浅漬け(レモン風味)

材料(4人前)

① 甘酒塩麹……………40g にんじん(スライス)…20g
キャベツ(角切り)…100g 広島レモン
きゅうり(スライス)…50g (みじん切り)……………10g

使用するオタフク商品

①



POINT

甘酒塩麹が少なく感じますが、野菜から水分が出て漬かります。一晩置くとしっかり味がしみ込みます。豚バラ肉と一緒に炒めると鉄板焼メニューにもなります。



③に甘酒塩麹を加え、全体になじませ、更に良く揉んだ後、密封し冷蔵庫で約4時間以上漬け込みます。

水分が出て、しっかり漬かったらお皿に盛りつけ、完成です。

らっきょう酢のにんじんドレッシングサラダ

材料(1人前)

《にんじンドレッシング》
① らっきょう酢…100cc 《サラダ》
② 天かす天華……………5g
にんじん(角切り)…100g キャベツ(千切り)…40g
玉ねぎ(角切り)…40g ゆで卵……………1／4個
粗びきこしょう……………適量 にんじンドレッシング…15g
サラダ油……………28g

使用するオタフク商品

①



②



POINT

簡単に美味しい自家製ドレッシングが作れます。ランチメニューでのご提供、具材を加えて本格的なサラダとしてもご提供いただけます。使用するミキサー等の能力により、野菜のカット幅をご調整ください。



にんじん、玉ねぎをカットします。

NO.
03

トマトとカレーの洋風お好み焼き

店舗名:一山

東京都



材料

●焼そば麺・・・半玉

●ミニトマト・・・3個

●キャベツ・・・100g

●豚挽肉・・・40g

●カレー粉・・・3g

●天かす天華・・・20g

●卵・・・1個

●トマトケチャップ・・・30g

●お好み焼シート広島・・・1枚

●もんじゃソース・・・10g

●青のり粉・・・適量

参考売価

1,380円

オタフク使用商品

作り方

①豚挽肉(もんじゃソース、カレー粉)で炒める。

②お好み焼シートを鉄板の上に置き、キャベツ、炒めた挽肉、トマト(1/4カット)のをせる。

③焼そば麺を塩コショウで炒め、トマトケチャップをかけて更に炒める。

④お好み焼シート毎ひっくり返す。

⑤麺の上のにせて卵でとじる。

⑥トマトケチャップ、青のりをかけて完成。

ポイント

・洋風なトマトとスパイシーなカレー粉の相性が抜群。

・たくさんの野菜をライトに摂取できます。

・チーズをトッピングすることによって更に美味しく召し上がれます。

NO.
04

らっきょうとオクラのサルサバーガー

店舗名:H`s Burger stand & Bar

広島県



材料

【らっきょうとオクラのサルサ(10人前)】

●トマト(ダイスカット)・・・200g

●らっきょう漬(ダイスカット)・・・60g

●オクラ(小口切り)・・・60g

●ガーリックオイル・・・10g

●レモン汁・・・10g

●塩・・・3g

●ブラックペッパー・・・ミルで5.6回

●穀物酢(宝)・・・15cc

●カイエンペッパー・・・大さじ1/4

●チリパウダー・・・大さじ1/4

●タバスコ・・・5g

参考売価

1,600円

オタフク使用商品

作り方

①材料欄にある食材を全て混ぜ合わせて1晩寝かせておく。

②ハンバーガーをつくる。

③出来上がったハンバーガーのパティの上に、①で作ったらっきょうとオクラのサルサをのせる。

④最後にパセリを散らして完成。

ポイント

・オクラは生のまま使うので板ずりをして洗しておく。

・ハンバーガー以外にもサラダや肉、魚のソースとしても使っていただけます。

NO.
07

お好み焼き チーズトマト(豚)

店舗名:美味しいお酒の肴小鉢 鉄板焼き&お好み焼き 瀧

東京都



材料

●トマト

●シュレッドチーズ

●キャベツ

●九条ネギ

●生地

●卵

●豚バラ肉

●天かす 天華

●紅生姜

●お好み焼たべたいソース(トッピング用)

●かつおぶし(トッピング用)

●マヨネーズ(トッピング用)

●オリーブオイル(トマト炒め用)

参考売価

2,300円

オタフク使用商品

作り方

①生地と野菜(トマトとシュレッドチーズ、トッピング用の食材以外)を混ぜ合わせ、お好み焼きを焼く。

②トマト2/3個をくし切り、残り1/3個をダイス状にカットする。

③焼きあがったお好み焼きにソース、マヨネーズをかけ、くし切りトマトをトッピングする。

④ダイス状にカットしたトマトをオリーブオイルで炒め、お好み焼きの中央にトッピングする。その上からもソースをかける。

⑤鉄板でシュレッドチーズを焼き、上の部分が溶けて下の部分がカリッと焼けたら、溶けた部分を下にして、お好み焼きのトマトの上のにのせる。

⑥最後に⑤の上からソース、かつおぶしをかけて完成。

ポイント

・トマトは1枚あたり1個使用!生地にも野菜(キャベツ、九条ネギ)をたっぷり并使用し、栄養満点のお好み焼きに!・チーズは溶けた面を下にして、トマトの上のにのせることでトマトとくっつき、食べやすい仕様に!

NO.
08

無限塩だれネギ

店舗名:おこのみ魂 悟空

広島県



材料

●青ねぎ・・・100g

●うまくち塩だれ・・・10g

●炒りごま・・・ひと振り

参考売価

300円

オタフク使用商品

作り方

①器に青ねぎを盛り付ける。

②うまくち塩だれを回し掛け、ごまを散らす。

ポイント

・仕込み0秒 提供15秒

NO.
05

せせりの胡椒ダレ焼そば

店舗名:Ore-OkO お好み鉄板焼

愛媛県



材料

●キャベツ・・・160g

●玉ねぎ・・・50g(1/4個)

●白ねぎ・・・5g

●細もやし・・・30g

●せせり・・・50g

●生麺・・・120g

●天かす・・・適量

●卵・・・1個

●濃厚コショウだれ・・・50g

●青のり・・・適量

●ごま油・・・小さじ1

参考売価

1,100円

オタフク使用商品

作り方

①せせり、玉ねぎに濃厚コショウだれ30gを合わせてもみ込み、約30分寝かせて焼く。

②キャベツ、もやし、白ねぎ、天かすには塩、コショウ、ガーリックパウダーを加え、鉄板で焼く。

③生麺を茹で、鉄板で麺バリになるまで焼く。

④①②③に火が通ったら混ぜ合わせ、濃厚コショウだれを仕上げ用として20gとごま油を入れ満遍なく混ぜ合わせる。

ポイント

・野菜、肉、麺と別々に焼いて各素材のベストな焼き加減で仕上げる。

・濃厚コショウだれ漬込み用(30g)、仕上用げ(20g)で使用する。

・仕上げにごま油(小さじ1)を加えると香りが引き立ちます。

NO.
06

廿日市 いこう焼きスペシャル

店舗名:大野の Teppan! 居食屋

広島県



材料

●キャベツ・・・120g

●もやし・・・10g

●豚バラ肉・・・50g

●トントロ・・・100g

●皿うどん麺・・・70g

●がんす・・・1枚

●卵・・・2個

●玖島ねぎ・・・50g

●天かす・・・10g

●生地(オコミックス使用)

●専門店用お好みソース・・・50g

●焼そばソース・・・20g

参考売価

1,700円

オタフク使用商品

作り方

①生地を引いて、削り粉を振り、キャベツ、天かす、もやし、豚バラをのせる。

②①をひっくり返して蒸し焼きにする。

③がんすを①の横で温めておく。

④焼そばソースをかけた皿うどんの上に乘せ、③と玖島ねぎをのせる。

⑤④をお好み焼の上のにのせる。

⑥卵2個をだしと米油で混ぜて広げる。

⑦卵をひっくり返してお好みソースをかけ、ねぎ、トントロをのせて完成。

ポイント

・音と食感を楽しめる

・賞味期限30分

NO.
09

長芋とチーズのトロトロ焼

店舗名:おばなし

滋賀県



材料

●卵(Ｌ寸)・・・2個

●長芋(すりおろし)・・・80g

●天かす天華・・・20g

●みりん・・・大さじ1

●お好みソース・・・40g

●青のり・・・適宜

●青ねぎ(小口切)・・・25g

●チーズ(シュレッド)・・・120g

●白だし・・・大さじ1

●料理酒・・・大さじ1

●マヨネーズ・・・10g

参考売価

880円

オタフク使用商品

作り方

①卵・青ねぎ・長芋・チーズ(半分)・天かす・調味料を混ぜる。(2分以上泡立つまでしっかり)

②鉄板(160℃の低温)の場所に広げる。

③器の横幅のサイズに広げ、四角く成型する。

④上から残りのチーズを全体にかける。

⑤2分ほど焼き、だし巻のように巻き込む。

⑥器に盛り付け、お好みソース、マヨネーズ、青のりをかけ完成。

ポイント

・混ぜるのを時間が許す限り、しっかり混ぜ、泡立たせると、ふんわりトロトロ食感になります。

NO.
10

スパイシー炙り🔥 いかマヨ

店舗名:お好み一番地

広島県



材料

●そば肉玉・・・1枚

●専門店用お好みソース・・・50g

●マヨネーズ・・・30g

●ソフトいか短冊・・・120g

●ザク辛スパイス・・・3g

●青のり粉・・・適量

参考売価

1,243円

オタフク使用商品

作り方

①そば肉玉をつくる。

②ベース横でソフトいか斜切りを色目が付くまで焼く。

③そば肉玉の上に焼きたいかを盛る。

④全体にマヨネーズを線掛けする。

⑤バーナーでほんのり焦げ感が付くまで炙る。

⑥中央に青のり、全体にザク辛スパイスを掛ける。

ポイント

・いかとマヨネーズの炙り加減

・青のり(緑)とザク辛(オレンジ)のグラディエーション

27 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 28

NO.
11

野菜たっぷりたけはら焼

店舗名:お好み喫茶 エデン

広島県



材料

●キャベツ …… 150g

●生地(オリジナルブレンド) …… 40g

●酒粕 …… 20g

●そば …… 1玉

●こんにゃく(千切り) …… 25g

●たけのこ(千切り) …… 25g

●油揚げ …… 20g

●青のり …… 少々

●紅生姜 …… 4g

(半分は刻み混ぜる、
半分は上に乗せる)

●野菜ベースの
焼そばソース …… 適量

参考売価

900円

オタフク使用商品

オコミックス
野菜ベースの
焼そばソース

作り方

①ボウルに酒粕と生地、刻んだ紅生姜を混ぜ合わせる。

②①にキャベツ、そば、こんにゃく、たけのこを入れ混ぜる。

③鉄板中火にオリーブオイルをしき、②の生地を丸く落とす。

④刻んだ油揚げを③の上にちりばめる。

⑤ひっくり返す。焼けたら再度ひっくり返す。

⑥ソース、青のり、紅生姜をのせて完成。

ポイント

・酒粕と生地をうまく混ぜ合わせること。

・野菜たっぷりです!

NO.
12

サクサクジャガチーズ

店舗名:お好み酒場へらへら

広島県



材料

●じゃがいも …… 60g

「●ミックスチーズ…30g

A●オコミックス… 10g

「●マヨネーズ …… 5g

●サラダ油 …… 大さじ3

●塩 …… 適量

●青のり粉 …… 適量

参考売価

450円

オタフク使用商品

オコミックス
青のり粉

作り方

①じゃがいもをせん切りにして水にさらす。

②水気を切ったじゃがいもにAを混ぜ合わせる。

③鉄板で油を熱して②で混ぜ合わせたものをうすく広げて揚げ焼にする。

④両面きつね色になったら、ペーパー等にとり油を切る。

⑤食べやすい大きさに切ったら、塩、青のりをふって完成!

ポイント

・強火で揚げ焼するとコゲやすいので、弱火～中火で焼くと良いです

NO.
15

なす・きのこぶうぶう

店舗名:お好み焼タンバリン

広島県



材料

●なす …… 1本(たてに4等分)

●エリンギ …… 1本(たてに4等分)

●えのき茸 …… 120g

●豚バラ肉 …… 4枚

●青ねぎ …… 適量

●味付ぼん酢 …… 適量

●焼肉大将 …… 適量

●塩コショウ …… 適量

参考売価

700円

オタフク使用商品

味付ぼん酢
焼肉大将

作り方

①なす、エリンギ、えのき茸を豚バラ肉で巻いて、焼くときに形くずれしないようにつまようじを刺しておく。

②①を鉄板にのせて塩コショウをかけて蓋をして焼く。

③片面が焼けてきたらひっくり返して再度焼く。

④焼けたらホイルにのせて、味付ぼん酢もしくは焼肉大将をかけて、青ねぎをかけて完成。

ポイント

・形くずれを防ぐためにつまようじを具材に刺して焼く。

・味付ぼん酢でさっぱりもしくは焼肉大将で食べれる。

NO.
16

もっちもちの米粉とリーキをコラボ♪リーキのとん平焼

店舗名:お好み焼でん

大阪府



材料

●リーキ …… 20g

「●米粉 …… 50g

A「かつお出汁 …… 100ml

●豚肉 …… 10g

●卵 …… 1個

●お好みソース野菜と果実

●マヨネーズ

●塩

●ブラックペッパー

参考売価

680円

オタフク使用商品

お好みソース
野菜と果実

作り方

①材料(A)を混ぜる。

②リーキはみじん切りに切る。

③リーキと豚肉を炒め、塩とブラックペッパーを少々加える。

④混ぜた(A)を鉄板に丸く伸ばす。

⑤生地に気泡がでてきたら③を生地の上のにせる。

⑥卵を割り、⑤の具材が卵の面になるように重ねる。

⑦⑥をひっくり返し、半分に折る

⑧お好みソース野菜と果実、マヨネーズをかけて完成!

ポイント

・生地を丸く伸ばす時は、素早く!

・卵を落としたら、黄身だけつぶすとひっくり返しやすい!

NO.
13

餃子もんじゃ

店舗名:お好み焼 エル

東京都



材料

●キャベツ …… 100g

●玉ねぎ(みじん切) …… 20g

●万能ねぎ …… 20g

●天かす天華 …… 12g

●きりいか …… 適量

●調理済豚ひき肉 …… 80g

●小エビ …… 1つまみ

●もんじゃ用粉 …… 25g

●水 …… 180cc

●ごま油 …… 5cc

●ポン酢 …… 15cc

参考売価

680円

オタフク使用商品

きりいか
天かす天華

作り方

※調理済豚ひき肉:豚挽肉1.8kgに対して、塩20g・生姜35g・コショウ10g・醤油60g・味の素15gで味付けし、汁気が無くなるまで炒める

①鉄板に油を引き、液体をこぼさないよう、具材を鉄板に入れる。

②ヘラで食材細断しつつ、炒める。

③炒めた具材で土手を作り、どんぶりに残ったスープ2/3入れ、煮立たせる。

④③が煮立ったら混ぜて、又土手を作り、残りのスープを入れる。

⑤④が煮立ってきたら、全体を混ぜて完成となる。

ポイント

・豚ひき肉は事前に下味をつけると旨味が増します。(作り方へ記載)

・ごま油で、コクと風味が増します。

NO.
14

彩りベジタブル焼き

店舗名:お好み焼かつみ

東京都



材料

●生地(オコミックスソフト使用) …… 40g

●天かす天華 …… 大さじ1

●卵 …… 1個

●玉ねぎ(みじん切り) …… 15g

●ミックスベジタブル …… 30g

●デーツなつめやしの実 …… 1個

●お好みソース …… 40g

●お好みソース

●オコミックスソフト

●天かす天華

●デーツ

●なつめやしの実

参考売価

800円

オタフク使用商品

お好みソース
オコミックスソフト
天かす天華
デーツ
なつめやしの実

作り方

①デーツを角切りにする。ミックスベジタブルを解凍する。

②ボウルにお好みソース以外の材料を全部入れて混ぜる。

③鉄板に②を落として焼く。

④食べやすい大きさに切り分け、お皿に盛り付ける。お好みソースを皿の横に出して、つけて食べていただく。

ポイント

・ミックスベジタブルを使用する事で、栄養価をキープしながら、調理工程の効率化、仕入価格の安定化を図れる。

NO.
17

カキの一福焼

店舗名:お好み焼 一福

大阪府



材料

●生地(和風ミックス使用) …… 60g

●キャベツ …… 150g

●天かす天華 …… 10g

●ねぎ …… 5g

●紅生姜 …… 3g

●卵 …… 1個

●お好みマヨネーズ …… 10g

●長芋 …… 30g

●貝だし …… 8g

●カキ(2L) …… 5粒

参考売価

1,100円

オタフク使用商品

和風ミックス
天かす天華
お好みマヨネーズ

作り方

①蓋を使用してカキを鉄板で炒める。

②豚玉のタネに長芋と貝だしを加え、混ぜ合わせたら200℃で片面焼く。

③①のをせ、ひっくり返す。

④もう一度ひっくり返し、お皿に盛り付けて完成。

ポイント

・お好みソースの他に、ぼん酢、だし醤油も相性抜群です。

・生地を減らし長芋を加えることで、よりふっくら食感に仕上がります。

NO.
18

ぼん酢でヘルシーおこ

店舗名:お好み焼 香猿

広島県



材料

●①生地(オコミックス使用) …… 35g

●②削り粉 …… 1g

●③キャベツ …… 150g

●④天かす天華 …… 10g

●⑤ゆで焼そば …… 130g

もしくはゆでうどん…200g

●⑥ちくわ …… 3g

●⑦かまぼこ …… 6g

●青のり …… 1g

●万能だし(水と酒でうすめたもの) …… 20g

●リーフレタス …… 10g

●味付ぼん酢ゆず …… 40g

参考売価

1,320円

オタフク使用商品

オコミックス
削り粉
天かす天華
味付ぼん酢ゆず
万能だし
らっきょう酢

作り方

①ピクルスの材料をらっきょう酢に漬けて(3H～24H)ピクルスをつくる。

②お好み焼を①から⑦の順にのせて作っていく。

③でき上がったお好み焼に味付ぼん酢ゆずをかける。

④リーフレタス(刻んだ)のをのせる。

⑤ピクルスをのせる。(ブラックペッパーホールを数粒ちらす)

⑥青のり、ごまをかけて完成。

ポイント

・豚肉を使用しないので、肉の苦手な人におすすめです。

・味付ぼん酢ゆずで食べるので、あっさりしていて、食材のおいしさがわかる。

29 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 30

NO.
19

三津浜バーガー

店舗名:お好み焼き じゅん

愛媛県



材料

●オコミックス…お玉1杯

●お好みソース…適量

●焼そばソース…適量

●天かす天華…5g

●焼そば麺…50g

●パンズ(直径約12cm)…1個

●辛子マヨネーズ…適量

●青のり…適量

●キャベツ…40g

●卵…1/2個

●ちくわ(輪切)…3切れ

●刻みねぎ…一つまみ

●豚バラ肉(約15cm)

●牛脂…1かけら

●削り粉…適量

参考売価

600円

オタフク使用商品

お好みソース
焼そばソース
天かす天華
オコミックス

作り方

①焼そば麺を細かく刻んで焼そばソースで炒める。

②生地を直径15cmの円形に引き、削り粉をかけて麺を生地の上に置く。

③キャベツ、天かす、ちくわ、ねぎ、牛脂、豚バラ肉をのせて、つなぎをかけてひっくり返す。

④パンズの内側を焼く。

⑤卵を焼き、③をその上に乗せて、ひっくり返し、形を整え、お好みソースをぬる。

⑥お好みソースをパンズの下側にぬる。

⑦削り粉・青のり・辛子マヨネーズをかける。

⑧パンズの下側にのせてセットする。

ポイント

・キャベツは普段より細目に刻む。

・お好みソースは多目にかける。(パンズが吸う為)

・パンズはそのまま使用ではなく焼く。

・お持ち帰りがメイン。

NO.
20

おたふくおむすび

店舗名:お好み焼き 満天星

栃木県



材料

●ご飯…300g

●白胡麻…少々

●かつお節…少々

●天かす天華…10g

●いか天ソフト…10g

●青のり粉…少々

●めんつゆ…25g

参考売価

580円

オタフク使用商品

天かす天華
いか天ソフト
青のり粉
めんつゆ

作り方

①いか天を細かくする。

②ボウルにいか天、天かす、かつお節、ご飯、めんつゆを入れて混ぜる。

③3つに取り分け、おにぎりを作り、皿に盛る。

④おにぎりの上に青のり、白胡麻をかける。

⑤お皿の端に壺漬けを盛り付ける。

ポイント

・ご飯は気持ち硬めに炊いて、いか天の歯ごたえと天かすの食感を残す為に、混ぜる時は優しく軽く混ぜる。

NO.
23

カラペーニョ

店舗名:キョウカラ

広島県



材料

●生地(お好み焼専用粉使用)…10g

●削り粉…少々

●キャベツ…150g

●もやし…10g

●天かす…5g

●豚バラ肉…3枚

●辛麺…150g

●卵…1個

●青のり…適量

●一味唐辛子…適量

●ハラペーニョ…10g

●お好みソース激辛…適量

●専門店用お好みソース…適量

参考売価

1,280円

オタフク使用商品

お好み焼専用粉
お好みソース激辛
専門店用お好みソース

作り方

①生地を引き、削り粉を全体にかける。

②キャベツ、もやしを重ねる。

③ホワイトペッパーとオニオンパウダーをかけ、天かすをのせる。

④豚バラ肉をのせ、ひっくり返す。

⑤辛麺に少量の油を加えて、中温部に広げる。

⑥キャベツを蒸らす。

⑦辛麺をまとめ、蒸れたキャベツを重ねる。

⑧卵を鉄板に落とし、お好み焼のせ、ひっくり返す。

⑨専門店用→激辛の順にソースをかける。

⑩青のり→ごま→一味唐辛子→刻んだハラペーニョをかけて完成。

ポイント

・辛麺は火を加えることによって辛さも増すので中温で焼いて少しパリッとし上げるのがポイント!

NO.
24

ジャパニーズ ピザ

店舗名:きよ太郎

茨城県



材料

●豚肉…30g

●キャベツ(千切り)…100g

●卵…2個

●お好みソース…30g

●オコミックスソフト…50g

●山芋パウダー…3g

●小エビ…20g

●ミックスチーズ…50g

●青ねぎ…少量

●天かす…少量

●青のり…少量

●紅生姜…少量

参考売価

1,100円

オタフク使用商品

お好みソース
山芋パウダー
オコミックスソフト

作り方

①具材を仕込み、混ぜて鉄板で焼く。

②鉄板に油を引き、①の上に豚肉をのせてじっくり焼く。

③3分後に②をひっくり返し溶き卵をのせる。

④3分後もう1度ひっくり返し、チーズをのせる。

⑤3分後、お好みソース、マヨネーズ、青のり、かつお節をかけて完成。

ポイント

・仕込んだ具材を丁寧に混ぜ、全体が焼けるように蓋をして蒸し焼きにする。

NO.
21

キムチ焼

店舗名:お好み焼き 来楽蔵

大阪府



材料

●キャベツ…120g

●豚肉…50g

●キムチ…適量

●天かす天華…50g

●卵(Lサイズ)…1個

●青ねぎ…適量

●紅生姜…適量

●お好みソース…40g

参考売価

990円

オタフク使用商品

お好みソース
天かす天華

作り方

①キャベツ、天かす、青ねぎ、紅生姜、生地、豚肉をカットしたものを混ぜる。

②混ぜた生地の半分を鉄板で焼く。

③その上にキムチ、残りの生地をのせる。

④ひっくり返し、ソースをぬったら完成。

ポイント

・分厚く焼かずに、表面をよく焼いています。

・キムチは多めに入れています。

NO.
22

鉄板マグマぐずし麻婆豆腐

店舗名:お好み焼鉄板焼まんまる

広島県



材料

●汁なし担々麺のたれ…50g

●豆腐…150g

●豚肉…60g

●青ねぎ…10g

●ごま…少々

●糸唐辛子…適宜

参考売価

580円

オタフク使用商品

汁なし
担々麺のたれ

作り方

①スキレット鍋に豆腐を乗せてレンジでチン。

②豚肉を鉄板で細切れにし、お好みカップに入れ、タレを入れる。

③①の上に②をかけ、青ねぎ、ごまをかけた後、糸唐辛子をのせる。

ポイント

・スキレット鍋は鉄板で熱々にしておく。

・鉄板の上で肉を焼くがタレを直接かけると鉄板、ヘラが大変なことになるので【お好みカップ】等で混ぜた方が良い。

・スキレット鍋は100円ショップで販売されており、このメニューの他、コーンバター、ジャガバター、アヒージョなどに使え大変便利!

NO.
25

じゃがすじ

店舗名:くいしん坊

岡山県



材料

●キャベツ…100g

●もやし…10g

●天かす天華…10g

●卵…2個

●お好みソース…50g

●バター…5g

●コーン…5g

●おでんのじゃがいも

●自家製すじとコンニャク(味付けしたもの)…50g

●削り粉…5g

●豚肉…30g

●青のり粉…0.1g

●紅生姜…1g

参考売価

1,050円

オタフク使用商品

お好みソース
天かす天華
削り粉
青のり粉

作り方

①下準備(おでんのじゃがいもとバター、コーンを混ぜ合わせる。)

②生地を引き、削り粉をふる。

③キャベツ、もやし、天かす、自家製すじとコンニャク、豚肉、つなぎを引きひっくり返す。

④鉄板に①下準備したじゃがいもを炒める。

⑤卵2個を割りお好み焼の大きさに広げ、炒めたじゃがいもをのせ、お好み焼をのせる。

⑥ひっくり返しお好みソース、削り粉、青のり、紅生姜をのせて完成。

ポイント

・すじとコンニャクが焦げないようにする。

・卵をしっかり焼くことでじゃがいもをのせても卵が破れない。

NO.
26

雪見ソースのお好み焼き

店舗名:源亀

東京都



材料

●キャベツ…200g

●豚バラ肉

●ねぎ

●天かす

●紅生姜

●お好みソース

●青のり

●かつおぶし

●大和芋トロロ

●お好みマヨネーズ

●出汁

参考売価

1,400円

オタフク使用商品

お好みソース
お好みマヨネーズ

作り方

①生地を混ぜ、お好み焼きを焼く。

②①にお好みソース、青のり、かつおぶしをかける。

③トロロやお好みマヨネーズをあわせた雪見ソースを②にかけて完成。

ポイント

・大和芋のトロロ、お好みマヨネーズをあわせた雪見ソースのかかった、ふわトロのお好み焼です!

・明太子入りの花見ソースも人気です!

31 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 32

NO.
27

豆腐の卵焼き

店舗名:源田虎

福岡県



材料

- 豆腐(3個入りの四角いパック)
- 卵・・・2個
- 九州ゆず胡椒だれ
- ごま油
- 醤油
- 塩

参考売価

500円

オタフク使用商品

九州ゆず胡椒だれ

作り方

- 豆腐を半分に切って、ごま油を塗った鉄板で温める。
- 両面ちょっと色づいてきたら、卵をほぐし1/3を縦長く流して焼く。
- 半熟ぐらいで豆腐を並べ、くるくる巻いていく。
- 残りの卵半分を同様に流し巻いていく。残りの卵もまた流して巻く。
- 小皿に九州ゆず胡椒だれと醤油を入れて提供。塩もあると良い。

ポイント

・お皿や鉄板での提供が可能です。あえて卵に味付けてません。

NO.
28

厚切り豚バラと白葱の柚子胡椒マヨ

店舗名:KONOMU

大阪府



材料

- 豚バラ肉(厚切り)・・・1枚
- 白ねぎ・・・5カット
- 九州ゆず胡椒だれ
- マヨネーズ
- 塩コショウ
- 青のり
- 糸唐辛子

参考売価

580円

オタフク使用商品

九州ゆず胡椒だれ

作り方

- 白ねぎに少量塩コショウをかけて、九州ゆず胡椒だれであえる。
- 厚切り豚バラ肉を1枚焼いて、1口サイズにカットする。
- 九州ゆず胡椒だれとマヨネーズを絡めて全体を炒める。
- 最後に青のりと糸唐辛子をかけて完成。

ポイント

・九州ゆず胡椒だれとマヨネーズを1:1で絡めることでとても美味しく仕上がります。

NO.
31

Pizza シーフードミックス

店舗名:俊

山口県



材料

- 生地(オコミックス使用)・・・20g
- ピザソース・・・20g
- エビ・・・3P
- イカ・・・3P
- 青ねぎ・・・5g
- チーズ・・・40g

参考売価

800円

オタフク使用商品

オコミックス

作り方

- 生地をひく。
- 生地の上にピザソースを塗る。
- チーズをのせる。
- 秘伝のスパイスを振り焼いたイカ・エビをのせる。
- 青ねぎをのせ、秘伝のスパイスをかける。
- ひっくり返し、焼いたら折りたたみ半分に切り完成。

ポイント

・秘伝のスパイスが決め手!

NO.
32

せせりの塩焼そば瀬戸内レモン

店舗名:シエトワ

岡山県



材料

- キャベツ・・・150g
- 玉ねぎ・・・50g
- もやし・・・100g
- せせり・・・150g
- 天かす・・・少々
- そば麺
- 塩だれ・・・大さじ2
- かつおぶし・・・少々
- 青ねぎ・・・30g
- コーン・・・30g
- 瀬戸内レモン・・・3切れ

参考売価

1,210円

オタフク使用商品

塩だれ

作り方

- せせりを荒挽き胡椒で炒める。
- 焼そばを作り塩だれを加える。
- 青ねぎはゴマ油で炒める。
- レモンを添えて、盛り付けて完成。

ポイント

・麺を固めに焼く。
・ゴマ油で風味アップ。

NO.
29

CHEDDAReggマウンテン

店舗名:粉もん屋 とん平

大阪府



材料

- お好み焼(広島焼 or 関西焼)
- 豚バラ・・・2枚
- ゆで卵・・・1個
- 卵・・・1個
- 豆苗・・・1袋の半分
- スライスCHEDDARチーズ
- お好みマヨネーズ
- お好みソース

参考売価

1,380円

オタフク使用商品

お好みソース
オコミックス
お好みマヨネーズ

作り方

- 広島焼or関西焼、豚玉をつくる。
- 豚の面にお好みソースをぬる。
- ゆで卵の底を切って中央に立たせる。
- 周りに豆苗を鳥の巣のように飾る。
- 卵入りの鳥の巣にマヨビーム。
- 卵を溶いて鉄板に広げる。
- 卵の中央にCHEDDARチーズをのせる。
- CHEDDAR玉子を鳥の巣に広げて完成!

ポイント

・とにかくバエて、びっくり仕掛け!
・広島焼でも関西風でもどちらでもOK!
・原価は安く高利益!

・シンプルレシピで誰でも簡単!
・トロトロ&シャキシャキ新食感!
・ゆで卵がINしてサプライズ!

NO.
30

トマトチーズからあげ

店舗名:来い鯉

愛知県



材料

- キャベツ・・・10g
- から揚げ・・・5個
- トマト・・・1/4個
- トマトガーリックソース・・・20g
- チーズ・・・30g
- ブラックペッパー・・・適量

参考売価

650円

オタフク使用商品

トマトガーリックソース

作り方

- から揚げをつくる。
- 鉄板の上にアルミホイルを敷き、千切りキャベツを約10gをのせる。
- から揚げを半分にカットし、キャベツの上にのせる。
- トマト1/4を更に細かく切り、から揚げの上にのせる。
- トマトガーリックソース20g、チーズ30gの順でかける。
- チーズが焦げるまでバーナーで炙り、ブラックペッパーをかけたら完成。

ポイント

・生のトマトを使うことでさっぱり感がでる。

NO.
33

チーズと大葉の厚揚げ焼

店舗名:しげちゃん

岡山県



材料

- 厚揚げ・・・2個
- スライスチーズ・・・半分
- 大葉・・・1枚
- 大根・・・10g
- 青ねぎ・・・5g
- バター・・・大さじ1
- ゆず味付生ぼん酢
- 和風ミックス

参考売価

600円

オタフク使用商品

ゆず味付生ぼん酢
和風ミックス

作り方

- 厚揚げに切り込みを入れ、大葉とチーズを挟む。
- 厚揚げに和風ミックスを絡ませ、バターを入れて焼く。
- 青ねぎをちらして、ゆず味付生ぼん酢を添えて完成。

ポイント

・厚揚げを焼きすぎると中からチーズがでてくるので注意。

NO.
34

鶏もも焼(味噌)

店舗名:靖右衛門

愛知県



材料

- 鶏もも肉・・・240g
- もやし・・・50g
- 白ねぎ・・・一掴み
- 塩コショウ・・・適量
- 一味唐辛子・・・少々
- 焼うどんのたれ(味噌)・・・50g

参考売価

880円

オタフク使用商品

焼うどんのたれ(味噌)

作り方

- 鶏もも肉を大きめ(約30g)にカットし塩コショウする。
- 鶏もも肉皮面より蓋をして焼成し、1分経過したら水を注して蒸し焼きする。
- 皮面がこんがりしたらひっくり返して蓋無しで焼成する。
- もやしを炒めて、皿に盛る。
- 鶏肉に火が通ったら、たれを加え、絡みやすくなるまで炒めて、もやしの上に盛り、白ねぎ、一味唐辛子を盛り付けて完成。

ポイント

・蓋をして水を注すことで肉を柔らかく&熱を通しやすくなります。
・たれは「塩」や「醤油」でも。
・ランチにもオススメ。

NO.
35

それいゆ食堂お好み焼き「サラダガーデン」

店舗名:それいゆ食堂

東京都

材料

【基本のお好み焼き】

- キャベツ・・・150g
- オコミックスソフト・・・30g
- 水・・・45cc
- 山芋・・・50g
- 卵・・・1個
- 天かす天華・・・適量

【トッピング】

- ミックスリーフ
- 黄パプリカ
- 赤パプリカ
- ミニトマト
- アボカド
- チャービル
- やさしさいっぱいお好みソース
- お好みマヨネーズ

参考売価

1,980円

オタフク使用商品

オコミックスソフト

天かす天華

やさしさいっぱい

お好みソース

お好みマヨネーズ

作り方

①基本のお好み焼きの材料を入れる。

②材料を空気が入るように混ぜる。

③丸くパンケーキのように焼く。

④焼きあがったらソースをぬる。

⑤トッピングの野菜を美しく盛る。

⑥マヨネーズを美しく飾る。

⑦スキレットにのせてご提供。

ポイント

・丸く厚みを出して仕上げたお好み焼きの上に、ソースをぬって、お野菜を美しくトッピング。マヨネーズを仕上げに!

NO.
36

香港式ソース焼きそば

店舗名:貴靖takayasu

佐賀県

材料

●もやし・・・1袋

●ニラ・・・0.5束

●パプリカ・・・適量

●玉ねぎ・・・1/2個

●ハム・・・2枚

●ごま油・・・大さじ1

●中華麺・・・200g

●チキンパウダー・・・小さじ1

●酒・・・大さじ1

●コショウ・・・少々

●焼そばソース・・・大さじ2

参考売価

950円

オタフク使用商品

焼そばソース

作り方

①フライパン全体に麺を敷くように広げ、1～2分麺に軽く焦げ目が付くように焼くように炒める。

②もやし、パプリカ、玉ねぎ、ハム、ニラを1分程度炒め、調味料(事前に合わせておく)を加えて麺と馴染ませるように炒める。

③仕上げにごま油とコショウを加え、味が足りなければ塩を微量加えて味を調整する。

ポイント

・しっかり麺を焼き付けることでカリカリ感を演出

NO.
39

明太マヨチーズ焼き

店舗名:鉄板焼一本松

岡山県

材料

●生地(オコミックス使用)・・・50g

●ハム・・・1枚

●むきえび・・・2尾

●いか(短冊)・・・4切れ

●明太子・・・小さじ1

●チーズ・・・25g

●お好みマヨネーズ・・・適量

参考売価

550円

オタフク使用商品

オコミックス

お好みマヨネーズ

作り方

①鉄板に油をひく。

②シーフード(えび、いか)に塩コショウをかけて焼く。

③生地を引いて真ん中にハムをおいて塩コショウをかける。

④ハムの上に焼いたシーフード(いか、えび)のをのせる。

⑤④にマヨネーズをかけて、明太子、チーズをのせて、生地で包む。

⑥焼けたら4つに切って皿にのせる。

ポイント

・簡単につくれるクレープ感覚のおつまみ。
・子ども食べれる。

NO.
40

クリーミーエビチリお好み焼

店舗名:電光石火名古屋駅店

愛知県

材料

●広島お好み焼の基本食材(いか天入り)

●エビ(中)・・・6尾

●お好みソース・・・60g

●青のり、白ごま、青ねぎ・・・適量

●特製エビチリソース・・・50g

●(お好みソース10g+マヨネーズ10g+チリソース30g)

参考売価

1,680円

オタフク使用商品

お好みソース

いか天ハード

作り方

①エビをボイルしておく。

②特製エビチリソースを作り、①を混ぜて和える。

③基本の広島お好み焼を作っていく。

④生麺を茹でて鉄板に広げ、その上に②のをのせる。

⑤具材を重ね、卵でとじる。

⑥お好み焼の上にお好みソース、青のり、白ごまを掛け、青ねぎをトッピング。

⑦さらにマヨネーズ上掛けし完成。

ポイント

・あらかじめ特製エビチリソースを作っておきエビを和えておく。
・上掛けマヨネーズの上からバーナーで炙るとロースト感が増します。

NO.
37

大豆とお餅

店舗名:鉄板屋大豆小豆

広島県

材料

●絹豆腐・・・150g

●切り餅・・・2個

●豚バラ肉・・・3枚

●山芋とろろ・・・大さじ2

●卵・・・1個

●青ねぎ・・・適量

●お好みソース・・・30g

●生地・・・50g

●天かす天華・・・10g

●削り粉、細末昆布粉、味の素・・・少々

●シュレッドチーズ・・・30g

●塩、ガーリックパウダー・・・少々

●青のり、紅生姜・・・適量

参考売価

900円

オタフク使用商品

お好みソース

天かす天華

削り粉

細末昆布粉

作り方

①カップに絹豆腐、山芋とろろ、青ねぎ、卵、天かすを入れて、削り粉、細末昆布粉と味の素をかけてよく混ぜる。

②生地をひき、水につけておいた切り餅を別に焼く。

③生地に①のをのせて、切り餅をおく。

④シュレッドチーズ、豚バラ肉をのせる。

⑤生地をかけてひっくり返して焼く。

⑥卵をひろげて焼いた具材をのせる。

⑦ひっくりかえて半分に切る。

⑧半分にお好みソースをかけて、残りの半分に塩をかける。

⑨全体にガーリックパウダー、青のりをかけて紅生姜をのせて完成。

ポイント

・切り餅を水につけておく。
・お好みソースと塩のハーフで2種類の味が楽しめます。

NO.
38

チーズフォンデュ焼

店舗名:鉄板焼 お好み焼 川福

大阪府

材料

●生地(和風ミックス使用)

●キャベツ

●青ねぎ

●天かす

●干しえび

●豚バラ肉

●チーズ・・・100g

●お好みソース

参考売価

1,320円

オタフク使用商品

お好みソース

和風ミックス

作り方

①生地を鉄板の上に落とす。

②豚バラ肉をのせて3分焼く。

③ひっくり返して3分焼く。

④中央をくりぬく。

⑤くりぬいたところにチーズを入れる。

⑥お好みソース、青のりをかける。

⑦フタをして3分焼く。

⑧くりぬいた部分を添えて完成。

ポイント

・くりぬいた部分にクッキングシートをひいてからチーズを入るとと提供しやすい。
・くりぬいた生地の部分はディップして食べられる。ディップ用でウインナーやブロッコリー、ポテト等もおすすめ。

NO.
41

大根の牛乳漬

店舗名:なかまっこ

山形県

材料

●らっきょう酢・・・50cc

●牛乳・・・100cc

●塩・・・15g

●大根・・・1本

●鷹の爪・・・適量

参考売価

300円

オタフク使用商品

らっきょう酢

作り方

①容器にらっきょう酢、牛乳、塩を入れ混ぜる。

②大根の皮をむく。

③サイコロ状にカットする。

④大根の葉をみじん切りにする。

⑤カットした大根と葉を容器にいれ混ぜる。

⑥鷹の爪を入れる。

⑦2日～3日寝かせる。

ポイント

・2日～3日漬けると美味しくいただけます。

NO.
42

なっとんぺい

店舗名:ねぎ庵 紙屋町店

広島県

材料

●卵・・・2個

●納豆・・・60g

●豚バラ肉・・・20g(2枚)

●青ねぎ・・・15g

●天かす・・・5g

●ごま油・・・5g

●お好みソース・・・10g

●青のり・・・少々

●炒りごま・・・少々

●ガーリックパウダー・・・少々

参考売価

803円

オタフク使用商品

お好みソース

作り方

①納豆、卵、青ねぎ5gを混ぜ、鉄板に長方形の型枠を置き、ごま油をひく。

②生地を型に半分流し、残りの青ねぎ、天かすのをせ、外側が固まったら型から外し、ひっくり返す。

③残りの生地を同じように型に流し、マヨネーズと刻んだ豚バラをのせる。

④外側が固まる前に最初に焼いた生地をのせ、外側をくっつけるように抑えながら火を通す。

⑤型から外し、4等分しソース、ガーリックパウダー、青のりをかける。

ポイント

・納豆がダマにならないようにしっかりと混ぜる。
・火が通りに難い為、焼目を付ける。

35 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 36

NO.
43

牛タンシチュー

店舗名:ねぎ庵 流川店

広島県



材料

●牛タン …… 50g

●玉ねぎ …… 15g

●赤ワイン …… 20cc

●トマトジュース減塩 …… 30cc

●水 …… 10cc

●にんにくチューブ …… 1g

●バター …… 1g

●ユニオン特級ウスターソース …… 1g

●生クリーム …… 適量

●パセリ …… 適量

参考売価

1,078円

オタフク使用商品

ユニオン特級ウスターソース

作り方

①牛タンをバターで炒める。

②みじん切りにした玉ねぎをにんにくと一緒に炒める。

③トマトジュース、赤ワイン、水を鍋に入れて沸騰したら、炒めた牛タン、玉ねぎとコンソメを入れて弱火で3時間程煮込む。

④ユニオン特級ウスターソースを入れてさらに30分煮込む。

⑤盛付けし生クリームとパセリを入れて完成。

ポイント

・玉ねぎは細かくみじん切りにしてなるべく残らないようにする。

NO.
44

濃厚海老焼そば

店舗名:のみくい処とっかり

北海道



材料

●焼そば麺 …… 1玉

●キャベツ …… 60g

●玉ねぎ …… 30g

●豚バラ肉 …… 50g

●むきえび …… 50g

●バター …… 10g

●えび油 …… 少々

●塩コショウ …… 少々

●青のり粉 …… 少々

●濃厚海老だれ …… 50g

参考売価

980円

オタフク使用商品

濃厚海老だれ 青のり粉

作り方

①焼そば麺にエビ油をひとまわしてほぐしながら焼く。

②豚バラ肉、キャベツ、玉ねぎを炒めて麺と合わせる。

③塩コショウで味を整え、濃厚海老だれを入れてサッと混ぜ合わせてお皿に盛り付ける。

④青のりを軽くかけてバターをのせて完成。

⑤好みで紅生姜を添える。

ポイント

・強火で一氣に焼き上げること!

NO.
47

広島焼の粉でつくるマルゲリータピッツァ

店舗名:広島鉄板焼粉もん屋 どん

東京都



材料

●生地(オコミックス使用) …… 2杯分

●トマトケチャップ …… 50g

●シュレドミックスチーズ …… 50g

●トマト(中くらい) …… 1個

●オリーブオイル …… 少々

●塩 …… 少々

●バジル

●大葉 …… 1枚

参考売価

850円

オタフク使用商品

トマトケチャップ オコミックス

作り方

①180℃の鉄板にお玉2杯分の広島の生地を20cmくらいに広げ、トマトケチャップをスプーンで広げる。

②チーズをまんべんなくのせて、ステーキカバーをかけて熱だけでトロトロにする。

③その横でトマトをダイスに切り、オリーブオイルと、ひとつまみの塩で炒め、熱をトマトに通す。

④トロトロのチーズの上にアツアツのトマトをのせ、調理直前に刻んだ香りのよい大葉とバジルをのせて出来上がり。

ポイント

・ピッツァをステーキカバーで蒸らす時は水は使わずこもった熱でチーズをトロトロにする。大葉の香りが大切 調理直前に刻む。

NO.
48

牛すき焼き玉

店舗名:広島風お好み焼きあいちゃん

岡山県



材料

●キャベツ …… 90g

●もやし …… 30g

●うどん …… 70g

●天かす …… 5g

●卵 …… 1個

●お好みソース …… 50g

●紅生姜 …… 適量

●椎茸 …… 1個

●牛肉 …… 70g

●白菜 …… 1枚

●人参 …… 5g

●青ねぎ …… 適量

参考売価

900円

オタフク使用商品

お好みソース

作り方

①小麦粉とダシを混ぜた生地を薄く伸ばし、天かす、キャベツ、もやしをのせる。

②うどんをお好みソースで炒めて、その上にのせ(蓋があれば)4分蒸し焼きにする。

③卵を割り、丸型に形を伸ばし、蒸し焼きにしたお好み焼きをのせてそのまま1分焼く。

④ひっくり返してお好みソースを塗り、最後にすき焼きをかけたら完成。

ポイント

・牛すき焼き玉は中のそばをうどんに変えています。ソースとすき焼きのあまじょっぱい味がとてもマッチします。

NO.
45

ガーリックマトソースで食べるポテのホイル焼 with チーズ

店舗名:広島お好み焼き ぶち

愛媛県



材料

●男爵芋(一口サイズにカット) …… 約120g

●にんにく …… 4かけら

●鷹の爪 …… 少々

●フランクフルト

●オリーブオイル …… 適量

●シュレッドチーズ …… 40g

●黒コショウ …… 少々

●ソース

●塩 …… 少々

●酒 …… 少々

●トマト

●ガーリックソース

参考売価

880円

オタフク使用商品

トマト ガーリックソース

作り方

①ホイルに油を引き、じゃが芋を皮を下側に置き、塩、酒をかけ、ホイルを包む。

②もう一枚アルミホイルを引いて(混ぜる時に破れる可能性がある為)、その上で中火で15分焼く。

③にんにくを5mm位、フランクフルトは斜めにスライスしておく。

④別場所にて弱火でにんにくと鷹の爪をオリーブオイルで炒める。

⑤④にフランクフルトを投入してさらに炒める。

⑥15分後、②の中身を確認して混ぜる。

⑦④にトマトガーリックソースをかけ、②のジャガイモの上にのせる。

⑧鉄板でチーズを溶かして⑧の上にのせ、黒コショウをかける。

ポイント

・アルミホイルが膨らんできたら低温部分へずらす。

・オリーブオイルが流れるのを注意。

NO.
46

ナスのチーズ焼き

店舗名:広島のお好み焼きKitchenじゅん

福岡県



材料

●ナス …… 1/2本

●チーズ …… 50g

●青ねぎ …… 10g

●お好みソース …… 20g

参考売価

500円

オタフク使用商品

お好みソース

作り方

①1cmに切ったナスを両面焼く。

②お好みソースを20g塗る。

③とろけるチーズをのせ、チーズがとろけるまで、蓋をする。

④ネギをまぶし、完成。

ポイント

・お好みで一味をかけ、ピリ辛にアレンジ。

NO.
49

ホルモン炒めゆず胡椒

店舗名:広島流お好み焼き鉄板焼き 二代目 廣

福島県



材料

●ホルモン …… 100g

●玉ねぎ …… 30g

●もやし …… 100g

●青ねぎ …… 適宜

●九州ゆず胡椒だれ …… 20g

●サラダ油 …… 適量

参考売価

690円

オタフク使用商品

九州ゆず胡椒だれ

作り方

①ホルモンの皮目を下にして蓋をして焼く。

②その横で鉄板にサラダ油を落とし、短冊切にした玉ねぎを炒める。

③ホルモンの皮目に軽く焦げ目がついたら裏返して反対側を焼く。

④ホルモンに火が通ったら玉ねぎを合わせ、その上にもやしを加えて炒め合わせる。

⑤九州ゆず胡椒だれを加え炒め合わせ、器に盛り青ねぎを散らす。

ポイント

・ホルモンは皮目から焼く事で小さくならにくくなる

NO.
50

中村焼

店舗名:ひろしま風お好み焼 和和

高知県



材料

●広島お好み焼の基本食材

●生にんにく(スライス) …… 3片

●生いか …… 25g

●お好みソース …… 40g

●焼そばソース …… 適量

●青のり …… 適量

●白ごま …… 適量

参考売価

900円

オタフク使用商品

お好みソース 焼そばソース

作り方

①基本の広島お好み焼を作っていく。

②途中キャベツともやしの間に、スライスした生のにんにくをはさみ、生いか・天かす・豚肉を加えてひっくり返す。

③隣で麺を炒め焼そばソースで味付け、②をのせ、卵を広げ仕上げる。

④お好みソース、青のり、白ごまをふり完成。

ポイント

・にんにくを蒸し焼きにすることでホクホク食感に。

・常連中村さんのリクエストメニューだったことから命名。

37 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 38

NO.
51

とりももと牛脂ミンチの広島焼

店舗名: 風天

岡山県



材料

●キャベツ …… 120g

●塩コショウ …… 少々

●生地 …… 100g

●お好みソース …… 30g

●鶏もも肉 …… 10g

●牛脂ミンチ …… 30g

●青ねぎ …… 少々

●生姜 …… 少々

参考売価

700円

オタフク使用商品

お好みソース

作り方

①鉄板200℃に生地を引き、削り粉掛ける。

②キャベツ、青ねぎ、生姜、塩コショウ、削り粉を少々掛ける。

③鶏もも肉・牛脂をのせる。

④両面焼いたらお好みソースを塗る。

ポイント

・若鳥のももが柔らかく食べやすい。

・牛脂ミンチが表面をカリッと焼き上げる。

NO.
52

広島焼肉丼

店舗名: へっちゃんや

神奈川県



材料

●ご飯 …… 200g

●焼肉大将

●広島菜漬け …… 60g

●万能だし

●コウネ(肩バラ肉) …… 70～80g

●卵 …… 1個

●紅生姜 …… 少々

●白ごま …… 少々

参考売価

950円

オタフク使用商品

焼肉大将
万能だし

作り方

①コウネ(肩バラ肉)にコショウをして焼いたら粗めにカットする。

②広島菜漬けをごま油と白ごまで軽く炒める。

③ご飯をどんぶりにのせる。

④ご飯の上に炒めた広島菜をのせる。

⑤カットしたコウネ(肩バラ肉)を焼肉大将のタレを絡めて炒めて広島菜の上にのせる。

⑥万能だしを入れた卵をふわふわ半熟な感じで手際よく混ぜて、焼肉の上にのせる。

⑦最後に紅生姜を添えて出来上がり。

ポイント

・それぞれの具に味がついているので、飽きのこないバランスの取れた栄養満点の丼もの。

NO.
55

スピード!チーたま

店舗名: ホットコーナー

広島県



材料

●卵 …… 2個

●チーズ …… 30g

●焼うどんのたれ(生醤油風) …… 5g

●青のり粉 …… 適量

●ごま油 …… 適量

参考売価

495円

オタフク使用商品

焼うどんのたれ
(生醤油風)
青のり粉

作り方

①卵をボウルに割り混ぜる。

②低温の鉄板にごま油をひき、卵を落とす。

③卵の上のチーズをのせる。

④チーズが溶けてくとオムレツのように包む。

⑤仕上げに焼うどんのたれ(生醤油)をかけ、青のりを振って完成。

ポイント

・玉子は厚めにひく

・チーズが溶けるまで少し待つ

NO.
56

砂ずりふわトロ焼

店舗名: まるき家

広島県



材料

●キャベツ …… 40g

●砂ずり …… 40g

●卵 …… 1個

●オコミックス …… 20g

●冷水 …… 120cc

●天かす天華 …… 5g

●お好みソース …… 40g

●青のり、削り粉 …… 適量

●マヨネーズ …… 適量

●紅生姜 …… 適量

●塩コショウ …… 適量

参考売価

600円

オタフク使用商品

お好みソース
オコミックス
天かす天華

作り方

①生地をつくる。(冷水にオコミックスを入れてよく混ぜ、卵と天かすを入れてさらによく混ぜる)

②①を鉄板で焼く。

③横で刻んだ砂ずりとキャベツに塩コショウをかけて蒸し焼きにして混ぜる。

④③に火が通ったら①の中に入れる。

⑤鉄板にラードを引いて④をのせる。

⑥じっくりかえて両面を焼く。

⑦焼けたら皿にキャベツをひき、⑥をのせて、お好みソースとマヨネーズ・削り粉・青のりをかけて紅生姜を添えて完成。

ポイント

・オコミックスを冷水で溶く。

・砂ずりを小さく切る

NO.
53

台湾風辛肉味噌まぜ焼きそば

店舗名: 本格広島お好み焼 ごろうちゃん

大阪府



材料

●玉ねぎ …… 30g

●生麺 …… 1玉

●にんじん …… 10g

●青ねぎ …… 5g

●キャベツ …… 50g

●青のり …… 適量

●もやし …… 10g

●コショウ …… 適量

●豚肉 …… 80g

●削り粉 …… 適量

●天かす天華 …… 10g

●焼そばソース …… 60g

●卵 …… 1個

●辛肉味噌(自家製) …… 適量

参考売価

1,000円

オタフク使用商品

焼そばソース
天かす天華

作り方

①鉄板で野菜を炒めコショウをかける。

②麺を茹で、鉄板で豚肉と卵を焼く。

③野菜の上に天かす、卵の上に青ねぎをのせる。

④茹でた麺を鉄板にのせ水分をとばし、コショウ、削り粉、ラードをかける。

⑤麺と野菜をまぜ、焼そばソースとからめる。

⑥青のりをかけ、焼そばの上に目玉焼、ネギをのせる。

⑦辛肉味噌を焼き、焼そばの上にのせて完成。

ポイント

・ソースがからみやすいように余分な水分をとばしています。

NO.
54

ホルモン焼き

店舗名: 本格広島お好み焼き たにもと

大阪府



材料

●キャベツ (千切り、角切り) …… 適量

●糸唐辛子

●玉ねぎ …… 適量

●うま辛味噌だれ …… 適量

●ホルモン …… 適量

●もやし …… 適量

●青ねぎ

参考売価

700円

オタフク使用商品

うま辛味噌だれ

作り方

①角切りのキャベツと玉ねぎを蒸し焼きにする。

②ホルモンを追加し更に蒸し焼きにする。

③もやし、千切りキャベツも加え炒める。

④塩コショウ、うま辛味噌だれをかける。

⑤青ねぎ、糸唐辛子をトッピングして完成。

ポイント

・濃厚な味付けに噛めば噛むほど旨味が出てくるホルモンでお酒との相性も抜群です。

NO.
57

広島迷彩(名菜)焼き

店舗名: 武蔵と三平

広島県



材料

●キャベツ …… 100g

●ミニ広島菜 …… 50g

●もやし …… 30g

●豚バラ肉 …… 40g

●麺 …… 1玉

●卵 …… 1個

●天かす …… 10g

●特製ソース …… 60g

●(お好みソース: ぼん酢風味たこ焼ソース1:1)

●魚粉、青のり、ごま …… 適量

●ミニ広島菜トッピング用 …… 3枚

参考売価

1,045円

オタフク使用商品

お好みソース
ぼん酢風味たこ焼ソース

作り方

①生地を引き、魚粉をかけ、刻んだミニ広島菜と刻んだキャベツをミックスしてのせる。

②天かす、もやし、豚バラ肉をのせる。

③ひっくり返し、鉄板の上に麺をおく。

④刻んだミニ広島菜と特製ソースを麺に絡める。

⑤③と合体し、卵で仕上げる。

⑥ソースを塗り、青のり、ごまをかけた後、塩ゆでしたミニ広島菜を3枚のせて完成。

ポイント

・種まきして約1カ月程度で収穫される“かわうちのみ”ブランドのミニ広島菜を使用。お好みでミニ広島菜の量を選べます

NO.
58

すじカレー焼そば～チーズオムのせ～

店舗名: めりけん亭

大阪府



材料

●キャベツ …… 40g

●キャベツ …… 3枚(お皿用)

●にんじん …… 15g

●玉ねぎ …… 15g

●牛すじコンニャク …… 100g

●しめじ …… 20g

●マヨネーズ …… 適量

●紅生姜 …… 適量

●麺 …… 1玉

●卵 …… 1個

●チーズ …… 30g

●のり …… 適量

●カレーソース …… 60g

●焼そばソース …… 10g

●お好みソース …… 10g

●塩コショウ …… 適量

参考売価

1,200円

オタフク使用商品

カレーソース
お好みソース

作り方

①キャベツ、にんじん、玉ねぎ、しめじ、麺を炒め、塩コショウで味付け。

②お好みソース、焼そばソースで下味をつけ軽く炒める。

③カレーソースを加え軽く炒める。

④卵一個に対しチーズを30g入れ、チーズオムレツを作る。

⑤3枚のキャベツの上にカレー焼そばをのせ、その上にチーズオムレツをのせる。

⑥カレーソースを上掛けし、のりをのせる。

⑦マヨネーズと紅生姜を添えて完成。

ポイント

・自家製の牛すじコンニャクを使用。

・お皿のキャベツも鉄板の上で火が通り美味しく食べれる。

・チーズオムレツとカレーの相性抜群!

NO.
59

チーズはんぺんボール(今年こそV)

店舗名:やきべえ

京都府



材料

豚ミンチ …… 50g

玉ねぎ …… 50g

タレかつ井のたれ …… 20g

チーズ …… 50g

卵 …… 1個

出汁
(万能だし:料理酒3:水6) …… 適量

生地
(オコミックス使用) …… 30g

はんぺん …… 1枚

かにかま

参考売価

600円

オタフク使用商品

タレかつ井のたれ
オコミックス
料理酒
万能だし

作り方

①豚ミンチ、玉ねぎを炒め、出汁をかけて炒め、タレかつ井のたれをかけて味をつける。

②①をボウルにうつして、はんぺん、チーズを入れて、つぶしながら混ぜる。

③生地に卵1個を入れて、180℃に熱した鉄板に薄く広げる(直径30センチ)。

④丸めた②をのせて、生地で包んだら、上にかにかまをのせて完成。

ポイント

・お好みでお好みソース、マヨネーズをかけても美味しい。

NO.
60

カレー焼うどん

店舗名:夢や

大阪府



材料

うどん …… 1玉

キャベツ …… 50g

もやし …… 30g

玉ねぎ …… 30g

豚肉 …… 30g

海老 …… 2尾

紅生姜 …… 10g

カレーソース …… 80g

青ねぎ …… 10g

いか …… 2個

参考売価

900円

オタフク使用商品

カレーソース

作り方

①海老といかは別に炒める。(トッピング用)

②青ねぎ以外の具材を先に炒める。

③火が通ったら、カレーソースをかけて全体に馴染ませる。

④青ねぎと紅生姜をかけて完成。

ポイント

・引っ付きやすいうどんがあるので、その場合は油で馴染ませるようにする。

・カレーソースをかけてからは、手際よく30秒程度で絡める。

前回の
入賞メニュー
TOP3
をご紹介します!



第1位

しそチーズロール

店舗名:ホットコーナー

広島県



材料

お好みソース …… 40g

卵 …… 2個

豚バラ肉 …… 3枚

ねぎ(輪切り) …… 100g

天かす天華 …… 15g

チーズ …… 50g

大葉(千切り) …… 3枚

青のり粉 …… 適量

ごま …… 適量

参考売価

715円

オタフク使用商品

お好みソース
青のり粉
天かす天華

作り方

①豚肉を3枚鉄板にひき、卵を混ぜその上に長方形に広げる。
温度は中温(170~180℃)

②手前にネギ、天かす、チーズ、大葉の順に乗せる。

③手前からロールとなるようへらを使って巻いていく。

④ネギに火が入るまで2分ほど蒸らす。

⑤お好みソース、青のり、ごまをふって完成

ポイント

・中具を変える事で様々なトッピングロールメニューが出来る。

・キムチチーズやツナマヨなどもおすすめ。

NO.
61

とろけるチーズ玉子焼き

店舗名:童童

福岡県



材料

卵 …… 2個

チーズ …… 20g

金ごま …… 少々

青ねぎ …… 少々

お好みソース …… 30g

青のり粉 …… 少々

お好みマヨネーズ …… 20g

参考売価

680円

オタフク使用商品

お好みソース
お好みマヨネーズ
青のり粉

作り方

①鉄板に卵2個を割り、長方形に広げる。

②卵の手前側にチーズを横1列に置き、クルクルと包む。

③適当に切り分け、お好みソース、青のり、青ねぎ、金ごまをふりかける。

④皿の端にお好みマヨネーズをのせ、完成。

ポイント

・卵が半生の状態で手早く巻き、鉄板の上で待機。

・チーズがとろけてきたらお客様へ提供。

果たして
今年の結果は
いかに?



第2位

超明太子もっチーズ

店舗名:粉もん屋とん平

大阪府



材料

豚玉の食材

餅 …… 1個

チーズ …… 20g

明太子 …… 2本

参考売価

1,380円

オタフク使用商品

お好みソース
お好みマヨネーズ

作り方

①お好み生地に餅を挟む。

②ソースをぬってトロけるチーズを上のにせる。

③明太子2本の横に切り目を入れて上のにせる。

④そのまま客席に運びお客様の前で明太子を開く。

⑤マヨネーズを振り仕上げる。

ポイント

・仕上げをお客様の目の前で明太子を開き、マヨネーズで仕上げることで、バエる商品となり、写真、動画などをSNSにアップされる可能性が高くなる。

第3位

うずらのピクルス

店舗名:悟空

広島県



材料

うずらの水煮 …… 6個

ピクルスの酢

参考売価

300円

オタフク使用商品

ピクルスの酢

作り方

①うずらの卵をピクルスの酢に1晩漬ける

ポイント

・簡単なスピードおつまみメニュー

41 OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025

OTAFUKU ORIGINAL RECIPES 2025 42