#### 広島県広島市

# お好み焼き文化の伝道師として世界へ 現地ニーズに合わせてハラールも認証取得

1922年、広島市で酒・醤油の卸小売業として創業し、現在はお好みソースを始め、調味料の開発、製造、販売を行っている。全国25か所の事業所と海外で3つの工場を稼働している。1952年にお好み焼き店の要望に応えて開発したお好みソースは、現在では家庭でも様々な料理に使用されている。世の中の変化に合わせて新商品の開発を強化し、新市場の創造に挑戦する企業であるとともに、美味しく健康的な日本食や調味料を世界へ広める。

●所在地	広島県広島市西区商工センター7-4-27
●電話/FAX	082-277-7111/082-277-3879
•URL	https://www.otafuku.co.jp/
●代表者	代表取締役社長 佐々木 直義

●創業	1922年
●資本金	10,000万円
●従業員数	423人



### お好み焼きの文化を大切に、現地ニーズに応じて海外積極展開

1997年に国際事業部を開設し、1998年にアメリカでの会社設立をきっかけに、現在、アメリカ、中国、台湾、マレーシアに拠点を構え事業展開。コーポレートスローガンである「小さな幸せを、地球の幸せに。」の実現に向け、お好み焼きを「BORDERLESS FOOD」として海外にアピール。2016年にマレーシアに合弁会社を設立し、工場を設置。マレーシアでは、イスラム教徒が多いため、ハラール認証を取得。お好み焼きの文化を大切にしながら、現地のニーズに合せた取組を積極的に進める。



お好み焼きの文化を世界へ

## ムスリム向けにハラール認証ソースの国内販売を開始

「令和元年度輸出に取組む優良事業者表彰」農林水産大臣賞受賞(2019年、公財)食品等流通合理化促進機構)広島駅にお好み焼き体験エリアをつくり、海外観光客にお好み焼き文化を楽しんでいただく場を提供。認知を進め、記憶に残してもらい、現地での販売促進につなげる工夫を実践。また、展示会や現地スーパーでの試食会で現地の嗜好を把握。現地の好みに合わせた商品選択、商品開発をしている。輸出の取組は、商社を通した輸出から開始し、直接輸出、現地法人設立へと展開。



広島駅「OKOSTA」での体験の様子

#### 体験施設を活用し、お好み焼きの価値向上・需要拡大への取組

「Wood Egg お好み焼館」や広島駅の「OKOSTA」(お好み焼き体験スタジオ) といった自社体験施設を活用し、お好み焼きの価値向上・需要拡大に向けた取組 を行っている。Wood Egg お好み焼館では、お好み焼きの歴史や文化を学ぶ『お このミュージアム』見学、お好み焼き教室などを実施。また、広島駅のOKOSTA では、海外旅行者、家族連れ、修学旅行生等の幅広い層を対象とした体験メニュー により、お好み焼きを作る楽しさや美味しさを伝える活動を展開。



Wood Egg お好み焼館