

## G7広島サミットでも話題 世界中が広島お好み焼に注目する今 ～東京やパリでイベントを開催～

オタフクソース株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木孝富）では、広島お好み焼に関するさまざまなイベントを行っています。

先般、行われた G7 広島サミットでは、要人や首相の配偶者らの食事にお好み焼が提供されたほか、英国大使館はスナク首相がお好み焼づくりを体験される様子を公式 Twitter で紹介し、広島お好み焼が話題となりました。

期間中、当社の公式 Web サイト内の「[広島お好み焼の作り方](#)」ページには通常時の約 2 倍、[お好み焼体験スタジオ「OKOSTA」](#)ページには 10 倍以上のアクセスがありました。

### 【東京】G7 開催記念！ G7 各国をイメージしたお好み焼教室

オタフク東京本部ビルのおこのみスタジオにて、「G7 各国をイメージしたお好み焼」の作り方教室を開催します。当スタジオでは定期的にお好み焼教室を行っていますが、このたびは G7 広島サミットの開催を記念した特別教室です。

一般財団法人お好み焼アカデミーは、広島のお郷土食でもあるお好み焼で G7 広島サミットへの機運を高めるとともに、おもてなしの気持ちを伝えようと、2023 年 2 月に「G7 各国をイメージしたお好み焼」7 種を開発し、発表しました。広島市内を中心とする約 70 軒のお好み焼店様でサミット開催前から期間中にかけて販売され、話題を呼びました。

このたびは、「G7 各国をイメージしたお好み焼」7 種のなかから、アメリカ・ドイツ・カナダをイメージしたお好み焼を作ります。広島お好み焼をベースに各国の食文化を融合した味を、つくって、食べて、楽しめます。

と き：2023 年 6 月 16 日（金）11 時半～13 時半

と ころ：オタフク東京本部ビル おこのみスタジオ（東京都江東区木場 5 丁目 6-11）

参加者：定員 12 名（\*対象 18 歳以上 \*参加費 1,100 円）

申 込：2023 年 6 月 11 日〆切 \*参加者は抽選により決定させていただきます

講 師：東京お好み焼推進課（当社社員）

### G7 各国をイメージしたお好み焼とは？（一般財団法人お好み焼アカデミー ホームページより）

【フランス】で広く親しまれているガレット。広島お好み焼の生地にそば粉を加え、お好み焼の具材を包みます

【アメリカ】といえば、ハンバーガー。お好み焼をバンズでサンド。ハンバーガーと広島お好み焼は、食材を重ねる楽しさがよく似ています

【イギリス】で産業革命以来から親しまれている国民食。フィッシュ・チップスとお好み焼のバランスがかなめです



【日本】開催都市・広島のお好み焼

冷涼な【ドイツ】の食事情を支えた保存食ソーセージ、発酵食ザワークラウト。昔からドイツの人々を支えてきたポテト。ドイツを代表する食材 3 種を重ねたお好み焼

【イタリア】の首都ローマ発祥の名物メニュー、カルボナーラ。パスタ麵を使用し、カルボナーラとお好み焼を融合しました

【カナダ】りんごをサンドしたデザートお好み焼。メープルシロップの深い甘みがお好み焼の生地にマッチします

## **【パリ】ヨーロッパのお好み焼店様をご招待し、「オタフク感謝祭」開催！**

現在、ヨーロッパには約 30 軒（当社調べ）のお好み焼の専門店があります。「世界中の方にお好み焼を食べていただきたい」と活動を続ける当社にとって、大切なお客様であり、心強い仲間でもあります。

当社は、1922 年 11 月に創業し、本年 100 周年を迎えました。これまで当社とご縁を持っていただいた多くの皆様に感謝の気持ちをお伝えしたいと、この一年、さまざまな施策に取り組んでいます。その一つとして、当社の国際事業本部のメンバーで結成した「ヨーロッパにお好み焼を広め隊」は、ヨーロッパのお好み焼店様をご招待して、感謝の思いを直接伝えるとともに、同じ志でお好み焼と向き合っている皆様との交流の場を設けたいと、このたび「オタフク感謝祭」を企画しました。

と き：2023 年 6 月 12 日（月）第一部 11 時～13 時 第二部 15～17 時（現地日時）

と ころ：お好み焼 OKOMUSU（パリ・マレ地区）

\* 会場として店舗をお借りします

参加者：ヨーロッパ（フランス・イギリス・ドイツ・オランダ・スペイン・イタリア・リトアニア）の

お好み焼店様・たこ焼店様 21 店舗 37 名（予定）

内 容：当社商品を使用したメニューでのおもてなしと交流、記念品の贈呈、メニュー提案など

\* 記念品は、当社のロゴマークをデザインしたお好み焼関連グッズを予定

### 参考資料

## **広島お好み焼について**

### **■ 戦後復興と切り離せない歴史**

広島のお好み焼のルーツの一つは「一銭洋食」だと言われています。小麦粉を水で溶いて薄く焼き、その上にネギなどをのせ半分に折りウスターソースをかけたもので、子どもに人気のおやつでした。

それが、戦後の食糧難には、一銭洋食にキャベツやもやしなどを入れ、「お好み焼」へと変化します。広島市内中心部の焼け野原にできた屋台やバラックで、お好み焼は復興に奮闘する人々のお腹と心を満たしました。必要に迫られた人々のアイデアから誕生したのです。

1955 年ごろには、郊外の住宅地にもお好み焼店が見られるようになります。自宅の土間を改装して主婦などが営む店は、生活を支えるだけでなく、地域のコミュニティの場になっていきました。また、このころのお好み焼には、そばや卵が入るようになります。今でもお好み焼のメニューとして「肉玉そば」と呼ぶのは、これらが追加材料だった名残でしょう。また、高価な卵は家から持参したり、お皿を持って店に行き持って帰って家で食べたりといった独自の文化も生まれました。このように、お好み焼は時代に合わせて少しずつ変化しながら、広島の人々の生活に根づいていきました。

### **■ 口コミで広まった広島お好み焼**

広島お好み焼は、郷土料理として広島出身者が県外で、また県外出身者が仕事や学校などにより広島で生活した後に口コミで広め、観光客にはご当地料理として楽しまれています。1975 年に広島東洋カープがセ・リーグ初優勝を果たした際には、お祝いムードの広島市内から喜ぶ市民の姿とお好み焼がテレビ中継され、先般の G7 広島サミットと同じように、全国的に注目されたこともありました。

現在、広島県にはお好み焼店が 1,263 件<sup>\*1</sup>あります。（日本で 2 番目に多く、最も多いのは大阪府の 1,756 件）人口<sup>\*2</sup>10,000 人あたりでは、約 4.5 件と広島県は最も多く、「お好み焼県」と言っても過言ではありません。

※1 焼そば・たこ焼店を含む。総務省・経済産業省令和3年の経済センサス活動調査より

※2 総務省統計局 人口推計（令和3年10月1日現在）より

## ■ オタフクとお好み焼の関係

オタフク「お好みソース」が誕生したのは1952年のことです。

当社は1922年に醤油類の卸と酒の小売業として創業し、1938年から酢を製造します。戦後、様々なことが洋風化し、食も同様になるだろうという知人からのアドバイスもあり、ウスターソースをつくり始めました。ところが後発メーカーだったため思うようには売れず、商品を持って屋台などの飲食店を直接訪ねるようになりました。そこで出会ったのがお好み焼です。

一銭洋食の名残でお好み焼にもウスターソースを使い、ドーム状のお好み焼から流れ落ち、鉄板の上で焦げついたり、辛くなったりするので、店主らはケチャップを混ぜるなど自分たちで工夫をしていました。その話を聞いたことをきっかけに「お好み焼にあうソース」を目指して、約2年をかけ完成させました。

お好み焼が復興とともに、そして平和とともに広島暮らしに根づいたように、当社もお好み焼とともに歩んできました。

## 海外への取り組みについて

### ■ オタフクと海外

当社の商品が海を越えたのは1940年ごろ。1938年に酢の醸造を始めてほどなくのことです。フィリピンやハワイへ酢を輸出し、それが創業者の誇りであったという記録が残っています。当時、広島県からは多くの移民が渡航しており、その方々へ向けた輸出だったと思われる。

海外へ本格的に展開したのは1990年代。商社を介して、海外に暮らす邦人向けに家庭用のお好みソースなどを輸出しており、1997年には国際事業本部を新設して、輸出事業を強化しました。1998年には米国・ロサンゼルスに現地法人を設立（現在のOtafuku Foods, Inc.）し、北米を中心に営業活動を始めました。

現在は米国・中国・マレーシアに生産・営業拠点を置くほか、台湾には支店を設け、それ以外のエリア（ヨーロッパ・アジア・オセアニアなど）には国際事業本部（広島市西区）から各国へ赴いて営業活動を行っています。

### ■ お好み焼を広めることから始める

当社は「お好み焼を知っていただく」ことを第一として、イベントへの出展や店頭での試食販売など「ソースを売るのではなく、お好み焼を広める」ことに、継続して取り組んでいます。これはお好みソースの販路を広島県外に広げたところから行っており、現在では日本国内のみならず海外でも同様に行っています。

お好み焼は世界中で手に入りやすい材料で作ることができるだけでなく、足し引きすることもできるため（たとえば豚肉を食べない場合は「入れない」、もしくはチーズや大豆ミートを「代用する」、自国の食文化をトッピングシロカライズするなど）、食習慣や文化の違いを超えて楽しめるメニューです。また、むずかしい工程がなく簡単に作れ、何より鉄板を囲んで楽しく食べることができるなど様々な楽しさがあります。

当社では、この「OKONOMIYAKI」を「BORDERLESS FOOD」として、世界中の方に楽しんでいただけることを目標としています。

### ■ 海外におけるお好み焼

現在、世界中にお好み焼店は約430軒あります。もっとも多いのは韓国の約100軒で、つづいて中国、台湾、インドネシア、フィリピン、マレーシア、ベトナム、アメリカ、オーストラリアなどです。店舗の経営・運営者および来店客は、日本人はもちろん、現地の方も多くいらっしゃいます。（当社調べ）

寿司や天ぷら、ラーメンなどのように、日本食として、様々な国で「OKONOMIYAKI」は根づき始めています。