



出稽古で技を習得し、10 月 10 日場所を迎えよう
オタフク道場『木場部屋』を開きます
お好み焼をおいしく焼く技、お好み焼士がご指南します

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）は、来たる 10 月 10 日の「お好み焼の日」に向け、オタフク道場『木場部屋』でお好み焼教室を開催します。

参加者は当社のファンコミュニティサイト「オタフクラブ」で募集（すでに終了しています）。当社の東京お好み焼推進課に所属するお好み焼士が、関西お好み焼の正しい作り方をご指南します。

稽古後には全員が横綱に昇進する見込みです。



●お好み焼の日とは●

鉄板やホットプレートでお好み焼を焼くときにジュージュー（10・10）とおいしく音を立てることと、みんなでホットプレートを囲んで食べる様子が輪（10 の 0）になっているように見えることから制定しました。

◀ 昨年のオタフク道場の様子
『両国部屋』として開催

開催概要

日 時	2025 年 9 月 27 日（土） ① 10 : 00 ~ 11 : 15 ② 11 : 15 ~ 12 : 30 ③ 12 : 30 ~ 13 : 45 ④ 15 : 00 ~ 16 : 15 ⑤ 16 : 15 ~ 17 : 30
会 場	オタフク東京本部ビル おこのみスタジオ 〒135-0042 東京都江東区木場 5 丁目 6-11
内 容	お好み焼をつくり、ご自身が焼いたお好み焼を食べていただきます
定 員	（事前にお申込みいただいた）各回 12 組 24 名様 ＊募集は終了しています
対 象	1 組 2 名様（小学 1 年生以上） ＊中学生以下は 1 名につき、保護者の 1 名の同伴



▲混ぜて焼く関西のお好み焼。
さくっと、ふんわりと焼く技を知り
10 月 10 日に楽しんで！

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者倶楽部に同様の資料を配布させていただいております。

本件についてのお問い合わせ先

オタフクホールディングス株式会社 広報部 鍵村

〒733-8670 広島市西区商工センター7 丁目 4-27 TEL : 082-553-9961 MAIL : ota-pr@otafuku.co.jp