

2026年は“オタフク的焼そば元年”！ 社内資格「焼そば士」が新たに誕生

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、2026年より「焼そば」に特化した取り組みを始めます。

近年、焼そば市場は広がりを見せていています。コロナ禍の店舗経営において、手軽に調理ができ、テイクアウトしやすいことから注目を集め、それ以降も新店が続々とオープンしています。各地域の食材などを使用した「ご当地焼そば」は200種類を超え、さらには海外でも焼そば文化が浸透しています。

家庭でも、短時間で簡単に調理できることから、食卓出現率が増加傾向に^{※1}。加えて、米の価格が高止まりし、代替えの一つとして“麺”に注目が集まる中で、焼そばに大きな可能性を感じています。

当社では、1960年に業務用焼そばソースを発売し、今年で66年目を迎えます。その長い歴史と共に歩んできた焼そばの魅力をさらに広めていく“焼そば元年”として、2026年より様々な取り組みをスタートさせます。その第1弾として、まずは社員の焼そばに関する知識・技術のレベルアップを図ることを目的に、社内資格「焼そば士」を新設します。



「お好み焼士」導入から20年。新たな社内資格「焼そば士」が誕生

2006年にスタートした社内資格「お好み焼士」は、栄養バランスが良く、団らんしながら食べることができるお好み焼を、社員が自信を持って広められるようになることを目的として導入しました。社員の意識向上にも繋がり、現在、社員の約6割が取得しています。

お好み焼と同じように焼そばにも熱い想いを持って広めてほしいと新設した「焼そば士」は営業部門、生産部門、スタッフ部門など業務内容に関わらず受験できますが、「お好み焼士」初級となるインストラクター資格保有者のみが対象です。

筆記・実技テストを合格した者に資格が与えられます。現地點では初級「インストラクター」のみですが、今後は、「お好み焼士」と同様に上級資格の設立も検討しています。



▲お好み焼士 実技試験の様子

2月24日（火）12:00～にはオタフクソース社長 佐々木 孝富も受験します。

社員一丸となって取り組む様子と焼そばにかける情熱を、ぜひ取材いただけますと幸いです。

奥深いから面白い！2025年よりプロジェクトを立ち上げ、調査を強化

当社には、長い焼そばの歴史とご当地焼そばのレシピや情報を、社員それぞれが調べてきた履歴が残っています。その知見を集結させるべく「焼そばプロジェクト」チームを結成しました。メンバーには、お好み焼課^{※2}、研究室、開発企画課などが集まり、情報の整理や社内外への発信を行っています。

プロジェクトでは、長年変更していなかった当社の業務用レシピを刷新。官能検査や理化学分析に基づき、キャベツの切り方、ソースや天かすを入れるタイミングなど細かい項目を検証し、最適な推奨レシピを完成させました。「焼そば士」実技試験ではこの新レシピで調理します。

新しいレシピのコンセプトは「麺をおいしく食べる焼そば」。ソースと麺のからみが良く、そこに角切りのキャベツと天かすの存在感が光る焼そばです。プロジェクトメンバーは各拠点に出向き勉強会を実施するなど、社員の焼そばへの知識向上と、社内の風土醸成にも努めています。

◎2月24日、佐々木孝富の受験日には取材関係者向けに新レシピの試食もご準備しております。



▲プロジェクトメンバーが焼き方を指導（大阪支店にて）

オタフクと焼そばの関係

日本でのソース焼そばの誕生は、大正時代の東京・浅草と言われています。昭和30年代ごろには全国各地に広まり、デパートの地下や屋上などで販売され、10玉程度を炒めてウスターソースで味付けし、オーダーが入ると1玉分ずつを再加熱していたそうです。

その後、お好み焼店でも提供されるようになり、職人の勘に頼らず、誰が作っても同じ味を再現できる標準化された焼そばソースが求められるように。味や見た目についても相談を受け、ソースを開発するようになりました。辛みと塩味の強いウスターソースと、甘味のあるお好みソースを組み合わせることに着目し、研究の末にベストな割合は「7：3」と判明。これに、醤油を加え、シナモンなどの香辛料が立つように工夫をしながら、1960年、業務用の焼そばソースが誕生しました。その後、家庭用も販売を開始し、1985年に現在のボトル型（フクボトル）を発売しました。

時代背景に合わせながら塩味やにんにく味など、さまざまなフレーバーも展開。また、オタフク公式サイトには70件以上の焼そばレシピを公開しています。

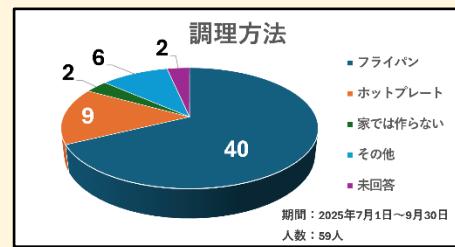
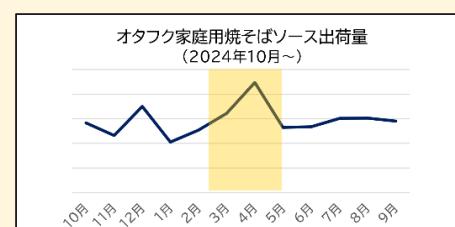


＼焼そばはどの時期によく作る？調理方法は？／ 家庭では“簡単”がキーワードに

当社の焼そばソース出荷実績を見ると、お花見やBBQなどをすることの多い3月～4月にピークを迎えます。春休み中のお子さまに向けて、食材や味をアレンジしながら、素早く1皿で提供することができる点もこの時期に上昇する一つの要因と考えます。

また調理方法は、フライパン使用が6割を超えています。人数が多い場合はホットプレートで調理するケースもみられ、お好み焼と焼そばをまとめて素早く調理する、という方も。

家庭では、より“簡単”に調理できることへのニーズが高いことがわかります。（全て当社調べ）



※1 出典：共同印刷株式会社「リア食®」2022年～2024年

※2 教室や開業支援研修、焼き方の探究など、鉄板粉もの料理を広めるための様々な活動に特化した部署

本件についてのお問い合わせはこちら

オタフクホールディングス株式会社 広報部

〒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