

“焼そば元年”、取り組み第2弾 焼そば士が店頭で、教室で、おいしさを発信

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、2月末に誕生した「焼そば士」を含むオタフク社員が店頭で立つデモンストレーション販売をはじめとした、焼そばを全国に広める活動を3月20日(金・祝)より一斉に行います。

焼そばは家庭でも調理しやすい身近な料理であるとともに、各地域の食材を使用したご当地焼そばも数多く存在します。そんな焼そばの魅力をお伝えしたいと、2026年を“焼そば元年”とし、様々な取り組みをスタート。第1弾となる社内資格「焼そば士」は、社員一人ひとりが焼そばへの理解を深めることを目的として新たに制定し、筆記・実技試験を経て、2月末に314名の初代焼そば士が誕生しました。

試験は、焼そばの歴史や食材の知識を問う筆記試験と、18年ぶりに刷新した鉄板を使用した焼そば推奨レシピを調理する実技試験があり、営業、生産、スタッフ部門、また海外拠点の社員などotafukuグループの社員数の約4割にあたる371名が試験に挑戦しました。

「麺をおいしく食べる焼そば」をコンセプトにリニューアルした推奨レシピは、官能検査や理化学分析に基づいて、キャベツの切り方から、鉄板の温度、ソースや天かすを入れるタイミングまで検証を重ねました。試験官であるお好み焼課を前に、おいしい1皿が調理できるよう、会社や自宅などで練習をして試験当日を迎える社員の姿も。合格した社員は、焼そば士(インストラクター)として、お客様にその魅力を広めてまいります。



▲実技試験の様子

北海道から沖縄まで、全国でデモンストレーション販売を行います

各地の量販店様の店頭をお借りしてデモンストレーション販売を実施します。営業・生産・スタッフ部門など約200名が参加。焼そばを調理する様子を実際に見て、試食していただきながら、簡単なながらもおいしい、そんな焼そばの魅力を広めます。日ごろ、お客様と接することの少ない工場勤務の社員は、自分たちの手でつくった商品の特徴をお伝える機会にもなると考えています。

日程：3月20日(金・祝)～4月26日(日)

場所：全国の量販店様 約120店舗



■焼そばの香りと黄色の帽子が目印

焼そばソースに香辛料をたっぷり使用しているため、炒めると香りが広がります。その香りと焼そばソースのパッケージカラーである黄色の帽子被った社員を目印にお越しください。

■焼そばフレックシールをプレゼント

オタフク全商品2品購入のお客様に1袋配布します。キャベツやヘラ、鉄板などのイラスト入り。ノートやシール帳に貼って楽しんでください。※デモンストレーション日以外も実施/未実施の店舗もございます



オタフクソース社長(佐々木 孝富)も店頭で立ち、焼そばを調理します！
3月20日(金・祝) LECT you me 食品館 様にて

※取材にお越しいただける場合は、事前にご連絡ください

東京と広島で焼そば土による焼そば教室を行います

特別教室として、当社体験施設にて焼そば土による「親子焼そば教室」を開催します。調理しやすい焼そばの食卓登場回数は春休み以降、さらに増加すると考え、おいしく作るコツを習得してご家庭でお試しいただきたいと企画しました。

東京会場

フライパンを使って、定番のソース焼そばと塩焼そばを1食ずつ調理します。使用するオタフク商品の特長についてもお話します。

日時：3月20日(金・祝)

①10:00～12:00②14:00～16:00

対象：小学生親子（2人1組）

金額：1,500円

場所：オタフク東京本部ビル

内容：焼そば調理（2種）、焼そばソースを使用したそばめし（試食）



広島会場

広島市とのコラボ教室。定番のソース焼そばと、7大葉物野菜である小松菜を使用した「小松菜・シラス入り塩焼そば」を調理します。広島県産の食材について楽しく学べる体験も行います。

日時：3月20日(金・祝)11:00～13:00

対象：小学生親子（2人1組）

金額：3,000円

場所：Wood Egg お好み焼館

内容：焼そば調理（2種）、クロダイと焼そばソースを使用した炊き込みご飯（試食）、小松菜の袋詰め体験、海の生き物の観察体験



※取材にお越しいただける場合は、事前にご連絡ください（東京／広島）

焼そば特設サイトをリニューアルします

焼そばにまつわる情報を集めた特設サイトをリニューアル。基本の焼そばレシピは動画でも作り方が確認できる他、「麺がべちゃつく」「フライパンに麺がひっつく」という、調理の際のお悩み解決策やよくある質問を紹介しています。今後、焼そば土が焼そばの歴史や文化を紹介するコラムも登場します。サイトは3月16日(月)にオープンします。

基本の焼そば3ステップ



① 麺を先に焼く



② 具材を炒める



③ ソースを絡める

＼3/16～公開／



イラストや写真・動画を用いながら解説しています

※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