

体験型企画・手作りしたお好み焼で乾杯！
毎月プレミアムフライデーにお好み焼教室
を東京・木場でオタフクソースが開催

～月末金曜日が、料理教室でおいしい趣味の時間に～

オタフクソース株式会社（広島市西区・代表取締役社長佐々木直義）は、2017年6月30日（金）に、東京・木場の会場にて、お好み焼の調理体験ができる料理教室とピンチョスなどの試食が楽しめる「プレミアムフライデーお好み焼教室」を開催します。



▲ホットプレートで誰でも手軽においしく焼ける方法をご紹介します

当社では、日頃より広島や東京の自社施設でお好み焼などの料理教室を行っており、手軽にお好み焼のおいしい作り方が学べると、お子様からご年配の方まで幅広い方々にご好評いただいています。同企画は「プレミアムフライデー」開始に伴い、いつもより時間のゆとりができる月末の金曜日に、普段料理をする時間がない、食事をゆっくり味わう余裕がない、など忙しい社会人の方々にも、お好み焼で楽しい食事や手料理をする趣味の時間をお楽しみいただきたいと企画しました。大人向けの特別な教室として、ビールなどアルコールも提供。お好み焼作りを体験しながら学び、自分で手作りしたお好み焼とピンチョスなどのいつもよりちょっとおしゃれなメニューで、プレミアムなひと時を過ごしていただきたいと願い、今後毎月1回プレミアムフライデーに実施します。

当社は、「食を通じて『健康と豊かさ』をもたらし」ことを理念に掲げ、誰でも簡単にできて、作っている間も自然にコミュニケーションを生むお好み焼は、食事の楽しさや喜びも味わえ、家族・仲間などと囲む食卓に最適なメニューと捉えています。また、お好み焼1枚にキャベツを150g使うなど、たくさんの野菜や卵、肉などさまざまな栄養素の食材を入れるため、昨今高まる健康ニーズにもお応えできると考えています。このような多くの魅力を兼ね備えたお好み焼を広めるため、全国でお好み焼教室を開催するなどさまざまな活動に取り組んでいます。同企画も、新たな環境やニーズに合わせ、豊かな食生活の一助に繋がることを目指し、実施してまいります。

【開催概要】

日 時 2017年6月30日（金） 17時45分～19時45分
会 場 オタフクソース株式会社 オタフク東京本部ビル Wood Place（東京都江東区木場5-6-11）
参 加 者 24名（事前予約・先着順） ※20代～50代（アルコールドリンク付のため）
内 容 チーズ、シーフードなどお好きなトッピングでお好み焼を調理した後、乾杯しながら、当社商品を使ったピンチョスと合わせて試食（アルコール含む1ドリンク付）
参 加 費 1,000円

※今後のお申し込みは、オタフクホームページ<<http://www.otafuku.co.jp/>>

またはお電話<03-5245-3714/オタフクソース(株)お好み焼課東京分室>よりご応募ください。