

～広島のお好み焼き店を守り、新しい食文化の定着を目指す～  
**広島初！お好み焼き店と広島人のためのエコで  
ニューノーマルなテイクアウトBOXを無償配布  
「うちおこプロジェクト」が始動します！**

コロナウイルス感染拡大の影響を受け、外出自粛などを今なお広島のお好み焼き屋さんも例外なく大きなダメージを受けています。鉄板を囲んで仲間や家族と楽しく過ごしてきた私たち広島県民にとって、これまで当たり前だった日常風景が変わりつつあります。



そんな中でもお好み焼き屋さんは各店工夫を凝らし、テイクアウトやデリバリーに力をいれ、この苦境を乗り越えようとされています。私たちは、このピンチをヒントと捉え、広島食文化であるソウルフード「お好み焼き」を守ることはできないだろうか？と考えました。そこで、数々のお好み焼き店の方々にお話をうかがい、テイクアウト容器がお好み焼き屋さんの支援につながるようになりました。

## うちおこ プロジェクト

おうちで食べるお好み焼きをより多くのお店で提供できることを目指し、テイクアウト容器で支援する「うちおこプロジェクト」に取り組むことによって、広島のお好み焼き文化を守り、地域振興の推進に寄与することを目指します。

さらに、世界的にプラスチックフリーが叫ばれる昨今において、「お好み焼きの持ち帰り容器の紙素材での制作」にチャレンジいたしました。完成したお好み焼き専用のテイクアウト容器「うちおこBOX」を制作し、当プロジェクトにご賛同いただいた広島市内の各店舗に配布します。

これらの活動により、お好み焼き店のみなさまの売り上げに少しでも貢献するとともに、市民のみなさまにエコで新しいスタイルのお好み焼きのテイクアウト文化を定着することを目指します。

また、ご賛同いただいた店舗については、地図システムとの連携により発見しやすくなる「うちおこMAP」を実装した特設サイトをリリースしており、注文しやすい環境も整えました。

特設サイト：<https://uchioko.jp/>



## 【うちおこBOXについて】

うちおこBOXとは、おうちで美味しく楽しくお好み焼きを食べられるように  
独自に開発した環境にやさしいテイクアウト専門の容器です。

### ★ポイント1 余分な水分を吸収！おいしく食べられる！

よく使われている発砲トレーは時間が経つと容器内に水滴がびっしょりついてしまいます。  
うちおこBOXは紙でできているため、余分な水分を吸収します。  
全体が水っぽくなって味が薄まるのを防ぎ、美味しさを保ちます。

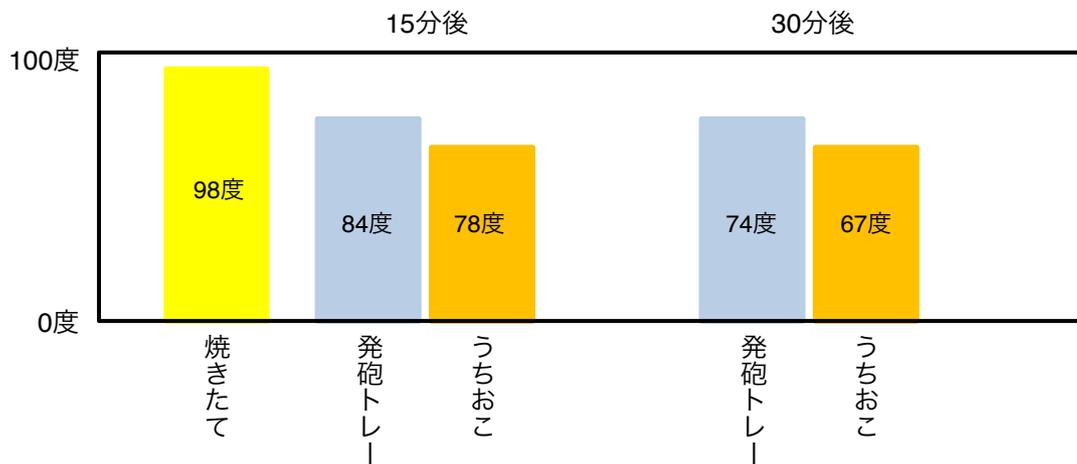
※画像は焼いてから30分後のものです



一般的な発砲トレーだと中に水滴がびっしょり

### ★ポイント2 おいしさを保つ十分な保温性！

焼きたてのお好み焼きの芯温度（お好み焼きの中心の温度）は約98度。  
うちおこBOXは、時間が経ってもおいしく食べてもらうための最低限の温かさを保ちます。



芯温測定実験の様子



### ★ポイント3 広島人のためのお好み焼き専用ボックス！

広島人の広島人による広島人のためのテイクアウト専用ボックスです。  
うちおこBOXのサイズは広島のお好み焼きを入れるのにぴったりに設計しています。

### ★ポイント4 環境にやさしい！

うちおこBOXは、環境にやさしい紙でできています。  
環境問題にも配慮していますので安心してご利用いただけます。



### ★ポイント5 思わずテイクアウトしたくなるデザイン！

うちおこBOXには広島でデザインされた思わずテイクアウトしたくなるプロダクトに仕上げました。  
箱の表面にトッピングがひと目でわかる機能も追加されており、テイクアウトのストレスフリー化を目指しました。



うちおこ  
プロジェクト

※ロゴデザイン



※デザインイメージ