



## お好み焼業界の最新情報発信や様々なオリジナルメニューを提案 「お好み焼提案会」で群馬県産をPR!

### 2018活力フェア「お好み焼提案会」

- 期日：5月29日(火)
- 場所：産業貿易センター台東館4F
- 主催：オタフクソース(株)
- 内容：お好み焼を中心とした鉄板メニューにまつわる様々な情報発信

### ■ お好み焼提案会2018が開催!

お好み焼店を中心とした飲食店やお好み焼店開業希望の方を対象に、オタフクソース(株)主催の、「2018活力フェア『お好み焼提案会』」が開催され、1200名をこえる来場がありました。

この提案会は、お好み焼・焼そば・たこ焼等鉄板メニューにまつわる様々な情報を発信するイベントで、野菜など様々な食材の栄養がとれるお好み焼のヘルシーな魅力の紹介をはじめ、食に欠かせない「ヘルシー」を軸としたオリジナルメニューや各種情報を提案していました。

今回は、増加する訪日外国人を意識した「ベジタリアンお好み焼」、近年の焼そばブームを受けお好み焼店で提供する「本格焼そば」、関東で定番のもんじゃ焼をSNS映えさせた「カラフルもんじゃ焼」等様々な鉄板オリジナルメニューやヘルシーさを売りに見た目も華やかな「パクチャーたっぷりヤムウンセン」、「蒸し鶏のカラフルピクルス」等が提案され、来場者に試食提供されました。また、お好み焼アカデミー・業務用お好み焼サイト「オタフクおこのみい.com」・お好み焼の日(10月10日)のPR、鉄板メニュー31種類の「アイデアメニューコンテスト」等様々なブースでお好み焼の魅力をもPRしていました。

### ■ 群馬県産新鮮野菜のピクルス大好評!

当日は、オタフクソース(株)の協賛メーカーであるJA全農ぐんまと富士食品工業(株)から出店がありました。JA全農ぐんまからは、オタフクソース(株)が製造している「ピクルスの酢」を使用した「群馬県産新鮮野菜(ミニトマト・えだまめ・キャベツ・きゅうり・なす・やまといも・ズッキーニ・辛みだいこんの8種類)のピクルス」が試食提供されました。えだまめは茹でてミニトマトは皮を楊枝で穴を開けて前日から調味料液に漬け込み、それ以外の野菜は当日1時間前に生のまま一口サイズに切ってそのまま調味料液に漬け込みました。試食したお客様は、調味料液に漬けるだけで簡単に作ることができ、見た目も色鮮やかで味が良いと大変好評でした。また、富士食品工業(株)からは、もやしやキャベツ炒めセットの展示や「もやしと鶏肉の炊き込みご飯」と「もやしとワカメの香りサラダ」のレシピが配布され、「九州ゆず胡椒だれ」を使用した「もやしのナムル」が試食提供されました。



「JA全農ぐんま」ブース



「群馬県産新鮮野菜のピクルス」



会場の様子



「アイデアメニューコンテスト」で様々な鉄板メニューを提案