No.37 オタフクソース株式会社[

「お好みソース」で地元広島の 「お好み焼き」文化を発信する

-おもてなし経営のポイント-

- ・・ 企業理念のより深い浸透のために、創業の歴史とともに教育する
- ・ 社員満足を大事にする一貫で、表彰制度や子育て支援制度も充実
- ➡ 地元・広島とお好み焼き店への感謝を忘れない、多様な地域貢献活動







経営理念と企業文化

創業ストーリーによる 理念の共有

オタフクソース株式会社は、1922 年に酒・醤油の卸小売業として創業 した。「ものごとはすべて善意に解釈 し、明るく前向きに積極的に行動し ます |という社員心得は、創業者で ある佐々木清一氏の言葉だ。同社の 哲学「人々に喜びと幸せを広めること を自らの喜びとする」も佐々木氏によ るものであり、社名の由来である「お

多福」の心を実践しようとする心が現 在に到るまで受け継がれている。

同社の理念は冊子「ふくがたり」に まとめられており、創業ストーリーと ともに、数々の経営理念が生まれた 背景や意味、意義を学ぶことができ る。代表取締役社長の佐々木茂喜氏 は「特許があったわけでも、カリスマ 経営者がいたわけでも、潤沢な資金 があったわけでもない」と言う。「時代 の流れの中、理念に照らし合わせな がら進み、たどり着いたのが現在の 姿なのです |

理念を尊重する同社。新入社員の

仕事は何よりもまず、理念を学ぶこ とである。この積み重ねが全社員へ の理念浸透を可能にする。理念を理 解した社員に対し、佐々木氏は推奨 と承諾の意味を込めて「やってみんさ い」とメッセージを発信している。社 員は、理念に沿った自由な発想で応 答する。これまでには、お好み焼き 文化を発信する体験施設「WoodEgg お好み焼館」の建設や、調理器具一 式を積んだキャラバンカー「団らん 号」で学校や施設を周り実演する、 あるいはお好み焼きを通した食育活 動を始めるなど、社員からのさまざま なアイデアを形としてきた。



同社を訪問した人は居心地のよさを



全社員が行なうお好み焼きの 店頭デモンストレーション

感じるはずだ。たとえば、体験施設の 案内係だけでなく、総務や営業、開 発製造部門の社員までが、訪問者を 明るくさわやかな笑顔で迎えてくれる。 彼らは口をそろえて言う「働くことが楽 しい」と。一人ひとりが主体的に仕事 をし、顧客や地域社会に貢献している 実感が、行動や表情に出るのだろう。

た、課員ではなくとも全社員が社内 資格「お好み焼士 |を取得する。そし て、社長も含めた全員が年に1回は 店頭に立ち、「お好み焼きのデモンス トレーション」を行なうのだ。スーパー の催事や、お好み焼き教室などでの 実演を通して、メーカーとしてソース を作るだけではなく、「お好み焼き文

化 |を広げていくことがミッションだと

いうことを、全社員が実感するので

同社には「お好み焼課」がある。ま

昇格者研修として女性も例外なく 行なう「無人島研修 | も特徴的だ。こ の研修を通して、毎日当たり前に食 事をし、当たり前に生活できることに 感謝するようになり、みなの助け合 いですべてが成り立っているという原 点に気付くという。

ほか、年に一度、勤労感謝の日に 行なう社員表彰や、事業所内の「ふっ くる保育園」など、労働環境整備や 働きがいを高める取り組みを通して、

同社特有の「楽しい雰囲気」をつくり 上げている。

地域・社会との関わり

「お好み焼き文化」の発信を テーマとした地域貢献活動

お好み焼き関連商品の製造・販売 だけでなく、広島の文化である「お好 み焼き」を日本中に発信する。具体的 には、ソース工場の見学やお好み焼き 体験施設「WoodEgg お好み焼館」で のお好み焼き体験、オタフクソース誕 生の歴史を発信する展示が挙げられ る。また、「お好み焼き店開業研修」と して、お好み焼き店の開業支援を全国 5ケ所の研修センターで開催している。

書籍にも力を入れる。「地球の抱え る課題解決のために、お好み焼きが 貢献できることは必ずある」との思い から生まれたのが「オコノミッション シリーズ」。食環境や食の団らんにつ

いて多くの専門家が寄稿するものだ。 「オコロジーシリーズ」は、お好み焼き のルーツや素材の科学的分析、世界 中の粉食文化を紹介したもの、さら にはお好み焼きの思い出をつづった エッセイ集など、複数の書籍で貢献 と普及を両立させている。

広島で創業し、お好み焼き店から の声によって生まれた世界初の「お好 みソース |。「お好みソース |といえば 「オタフクソース」といわれ、いまやソー スのトップメーカーとなった。広島の ソウルフード「お好み焼き」を全国に 発信し続けることが、育ててくれた お好み焼き店と地元への感謝であり、 地域貢献・社会貢献にもつながって いるのである。

写真【1】: 全社員が「お好み焼きのデモンストレーション」を 行なうことで、「お好み焼き文化」の伝承というミッションを

写真【2】:工場とWoodEgg お好み焼館を見学できる。本格 的なお好み焼きをおいしくつくる『お好み焼き教室』も実施。 お好み焼きを通して、食育にも取り組んでいる。

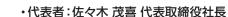
写真[3]:「無人島研修」は、日々の生活や食事に感謝し、み なに助けられているという原点に立ち返るきっかけとなる。

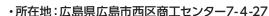


概要

ある。

・法人名:オタフクソース株式会社





·設立年月:1922年11月創業、2009年10月設立

・事業内容:ソース、酢、たれ、その他調味料の 開発・製造・販売

・社員数:正規469名、パート・アルバイトなど22名

・ホームページ: http://www.otafuku.co.jp/



お好み焼き研修はプロを養成する本格的研修。数多くの成功実績により厚い信頼を得ている。お好み焼きからたこ焼きまで、焼き 方のコツから店舗マネジメントまで、専門の講師陣がバックアップする。