

当社の海外展開での取組み

23年 7月 20日

オタフクソース 株式会社
国際事業本部 海外営業部
部長
洪 輝星



韓国生まれ

1998年 来日

1999年 オタフクソース株式会社 入社

お好み焼課配属：

お好み焼研修,催事などコナモン普及活動

2000年 お好みフーズ株式会社

お好み焼関連材料の開発・製造

2002年 国際事業部

韓国を中心に営業活動

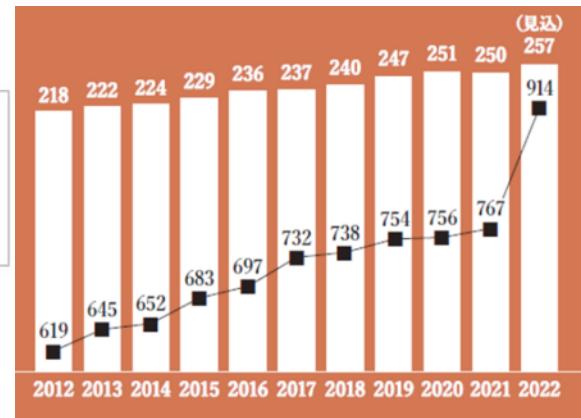
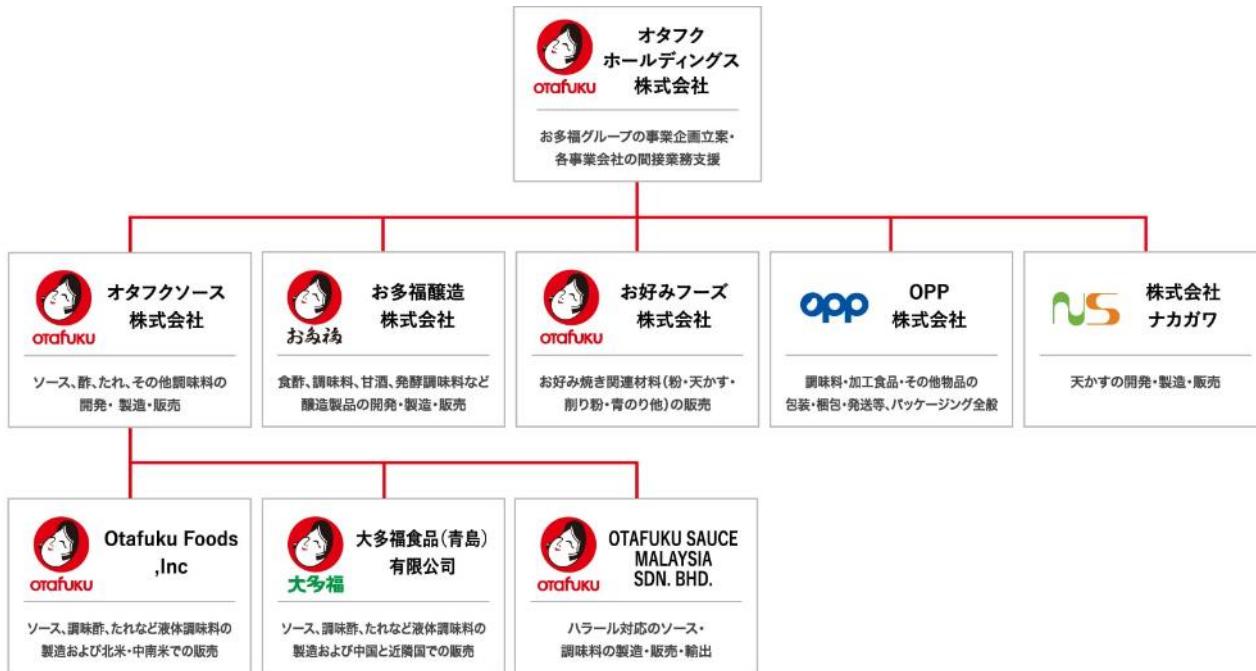
2013年 海外営業部 営業一課課長

韓国・オセアニア・東南アジアを中心に営業活動

2015年 海外営業部長



お多福グループ



社員数：914名(男510名/女404名)
平均年齢：40.4歳

※売上高は、2012年以降はお多福グループ5社連結、2017年以降は6社連結、2021年はオタフクホールディングス、オタフクソース、お多福醸造、お好みフーズ、OPP、ユニオンソース3月期の国内6社連結、2022年はオタフクホールディングス、オタフクソース、お多福醸造、お好みフーズ、OPP、ナカガワの国内6社連結の数値です。



グループ体制 / オタフクソース株式会社



■ オタフクソース株式会社



本社工場



日光工場

代表者：代表取締役社長 佐々木 孝富
住所：広島市西区商工センター7-4-27
資本金：1億円
事業内容：ソース、酢、たれ、その他調味料の開発・製造・販売
事業所：全国20ヶ所

グループ各社

お多喜醸造株式会社

お好みフーズ株式会社

株式会社 ナカガワ

opp 株式会社

国際事業本部

海外営業部

輸出
営業活動
アジア
東南アジア
オセアニア
EU

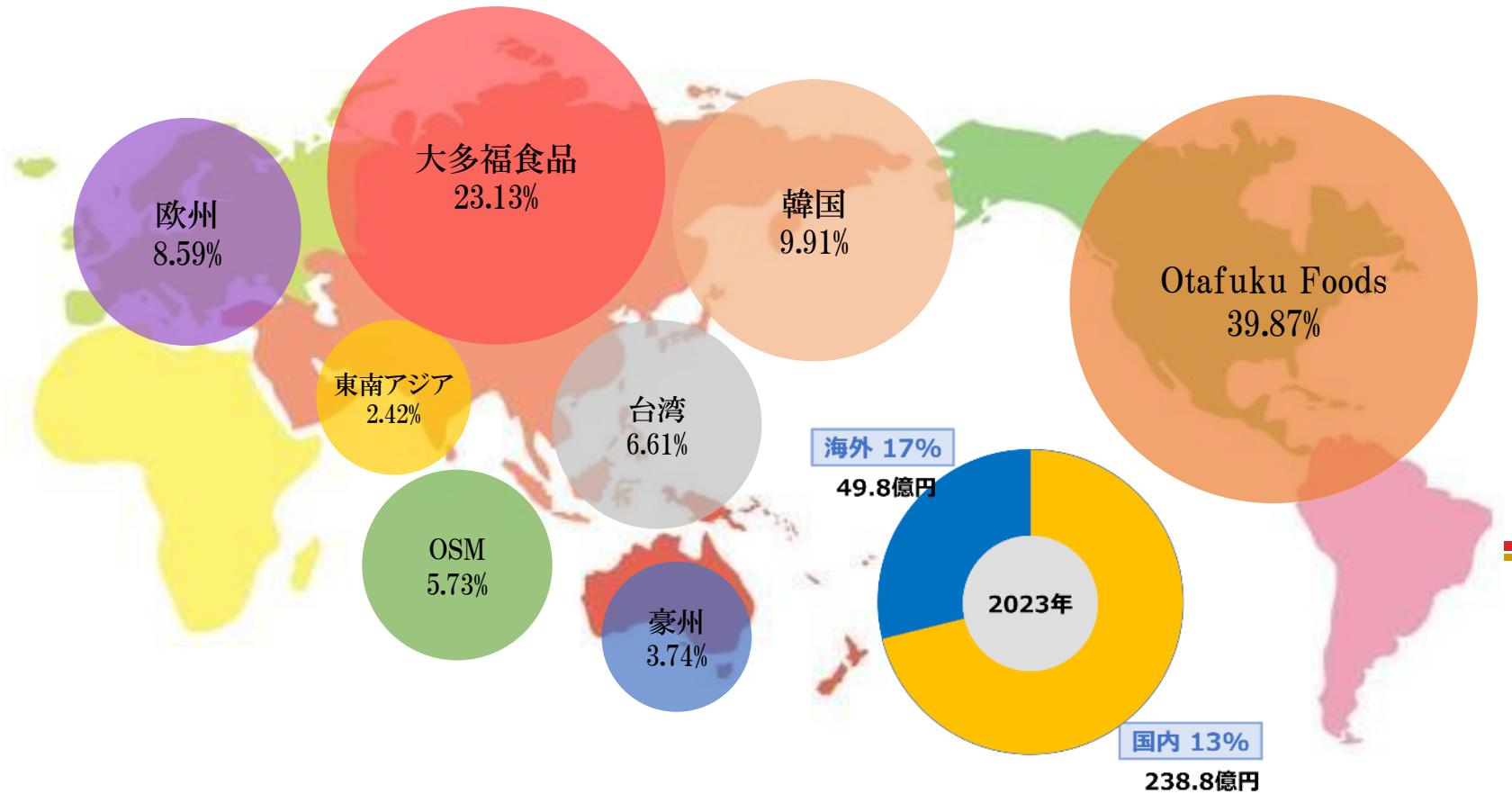
国際事業部

現地法人
アメリカ工場
中国古城
マレーシア工場
台湾支店

▼国際事業本部海外事業の現状

2023/06/02

海外事業+貿易:海外法人3社(USA, CHINA,MALAYSIA)+輸出事業



▼国際事業本部輸出事業の現状

2023/06/02

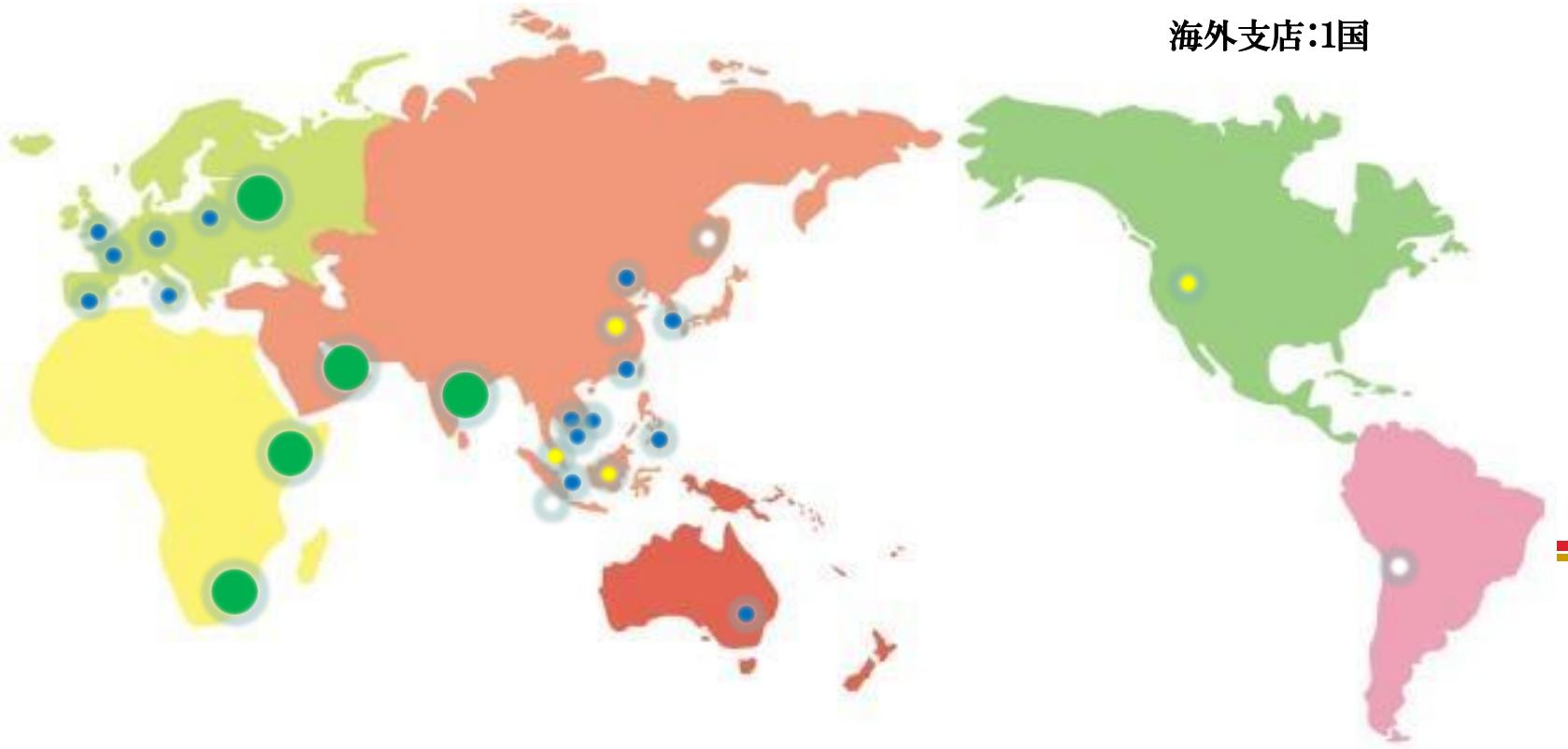
日本からの貿易：輸出事業

輸出国：52か国

重点取組国：15か国

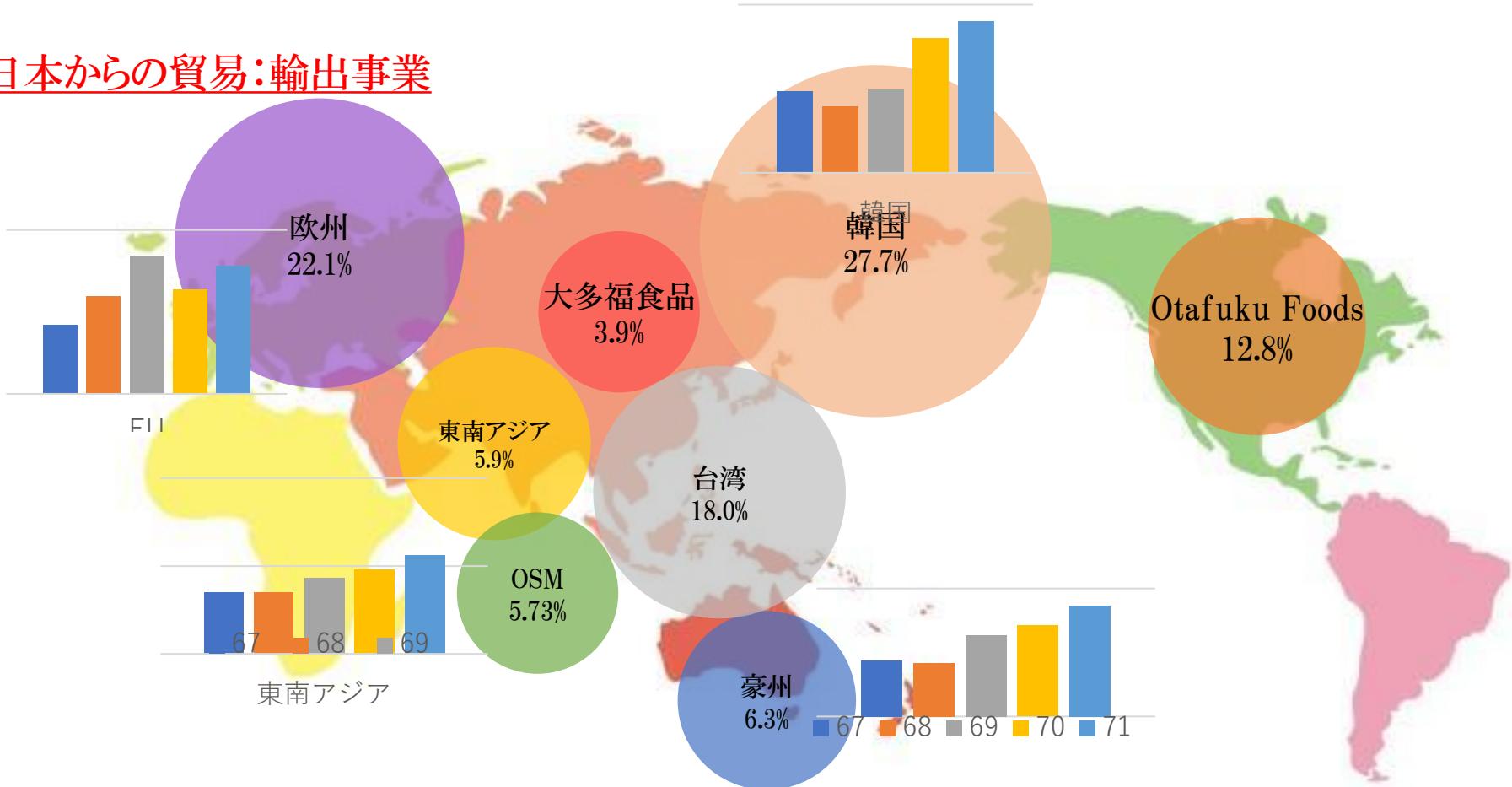
海外工場：3か国

海外支店：1国



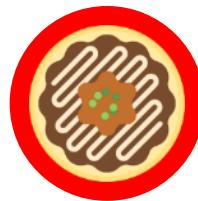
▼国際事業本部輸出事業の現状

日本からの貿易: 輸出事業



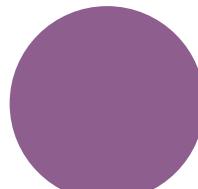


海外取組戦略



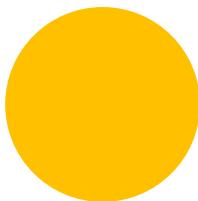
営業社員のお好み焼資格

社内お好み焼資格運営（お好み焼士）
海外でお好み焼指導・応援実施



言語力：各担当社員の語学

各社員の英語力
その他言語も可能：韓国語・スペイン語・
ベンガル語・中国語



啓蒙・EDUCATION

お好み焼文化の普及
展示会・試食・お好み焼教室



B2BからB2C戦略

外食市場の取組みからリテール市場へ
レストラン提案強化・メニュー認知度を高める
ローカル食への取組み
リテール取組み強化

BtoCへの展開を目標としつつ、食文化定着を狙ってBtoBへの取組を強化

B2C取組み



展示会参加・現地催事参加

お好み焼・焼そば・たこ焼試食

step1

コナモン文化の普及、お好みソース・焼そばソース・たこ焼ソースの紹介

B2B取組み強化



現地問屋・バイヤー勉強会

世界各国の現地問屋で勉強会を開催→商品知識・提案方法などを共有

step2

同行営業を通したローカルレストラン訪問及び提案

お好み焼研修実施



業務店取組み強化

お好み焼・焼そば・たこ焼メニューの提案

step3

レシピ取組み、オペレーションの提案

応用レシピの提案、ローカルメニューへの提案



海外のお客様へお好み焼研修実施（現地及び日本）、応援

各国でお好み焼・たこ焼レストランをオープンするお客様への研修及び応援

step4

日本研修センター（東京・大阪・広島）でお好み焼研修実施

ZOOMを利用したお好み焼教室：世界各国
(AUS,NZ,FRANCE,SWISS<ITALY,SG,PHILIPPINES,UK)



EDUCATION・啓蒙活動

リテール商談強化→試食販売実施

step5

SNSを利用したマーケティング



B2C試食販売



ONLINE料理教室

1st STEP

お好み焼をOKONOMIYAKIへ



展示会参加・現地催事参加

お好み焼・焼そば・たこ焼試食

コナモン文化の普及、お好みソース・焼そばソース・たこ焼ソースの紹介

展示会・催事にて、現地で広くPR
多くのバイヤー・インポーター等の目に触れる機会を増やす

お好み焼文化の普及：催事



ベトナム : Japan Festival



ベトナム : 宇奈とと



NZ : Japan Day



ヨルダン : Japan autumn festival



イギリス : オンライン



イギリス : Hyper Japan



スロベニア : AGRA



フランス : Cest bon le japon

2nd STEP

OKONOMIYAKI文化の普及、認知度拡大



現地問屋・バイヤー勉強会

世界各国の現地問屋で勉強会を開催→商品知識・提案方法などを共有

同行営業を通したローカルレストラン訪問及び提案

お好み焼研修実施

現地のローカル文化に根付かせる取組を推進

- より深い理解を促すよう、勉強会・研修等を実施
 - ローカルレストランに訪問・提案

お好み焼文化の普及：問屋・バイヤー勉強会



AUS



香港



ベトナム



タイ



イギリス



フランス



ドイツ

国名

3rd STEP

OKONOMIYAKIメニューへの取組み、導入・拡大



業務店取組み強化

お好み焼・焼そば・たこ焼メニューの提案

レシピ取組み、オペレーションの提案

応用レシピの提案、ローカルメニューへの提案

メニュー提案・レシピ開発等を柔軟に実施
業務店とのリレーションをより強固なものにしつつ
ローカライズによって更なる需要創出

お好み焼文化の普及：業務店取組み強化



VIETNAM



FRANCE



GERMAN



KOREA

THAILAND



ITALY