

当社の海外展開での取り組み

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

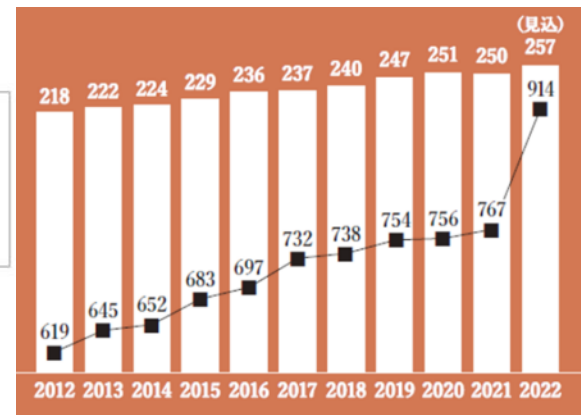
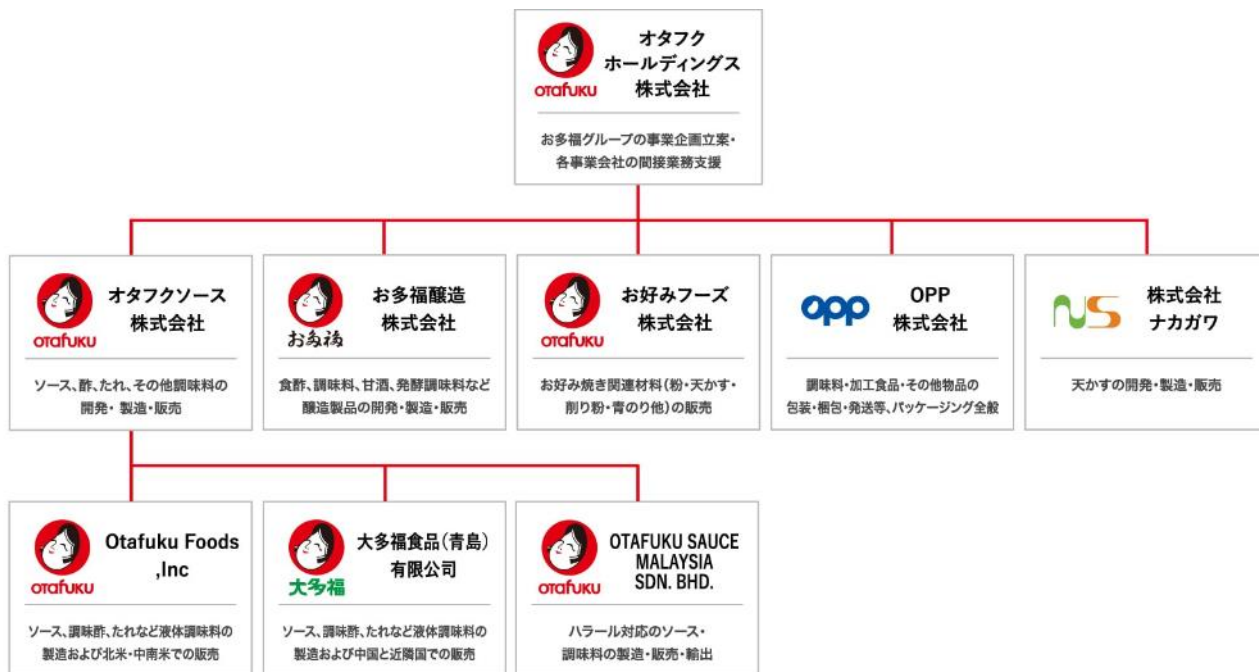
2013年 海外営業部 営業一課課長
韓国・オセアニア・東南アジアを中心に営業活動

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。

■ 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

 お多福醸造株式会社

 お好みフーズ株式会社

 株式会社 ナカガワ

 株式会社

国際事業本部

海外営業部

国際事業部

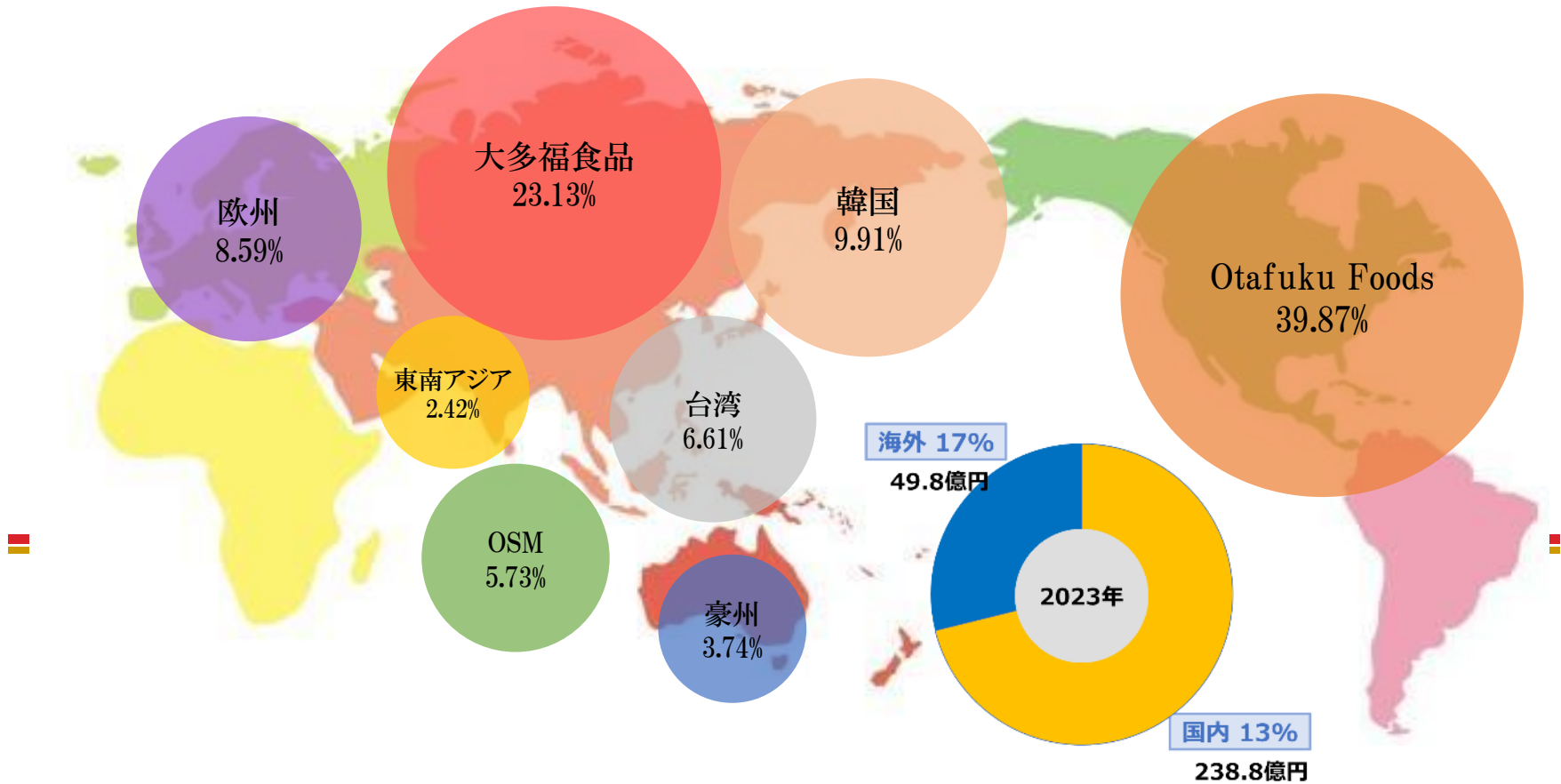
輸出 営業活動

アジア
 東南アジア
 オセアニア
 EU

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

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

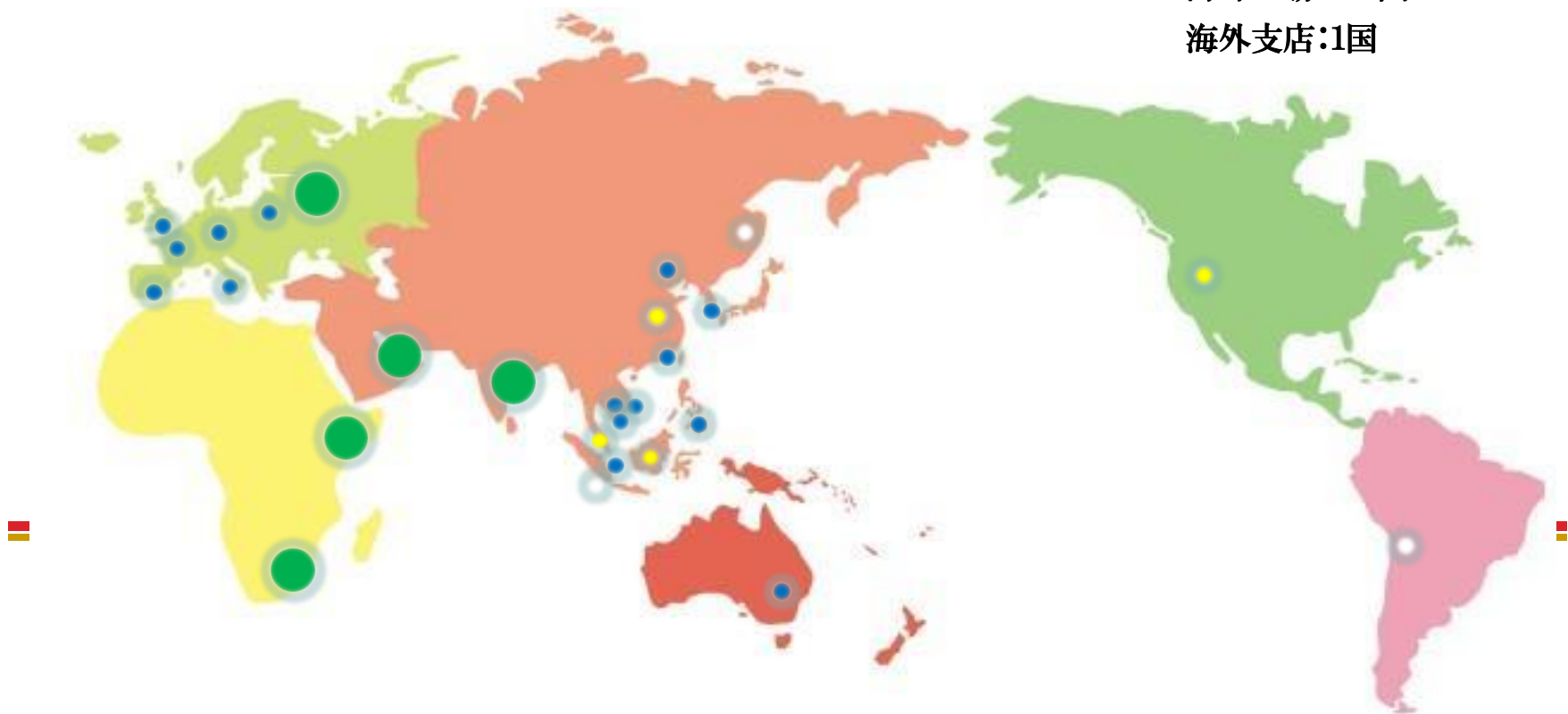


▼国際事業本部輸出事業の現状

2023/06/02

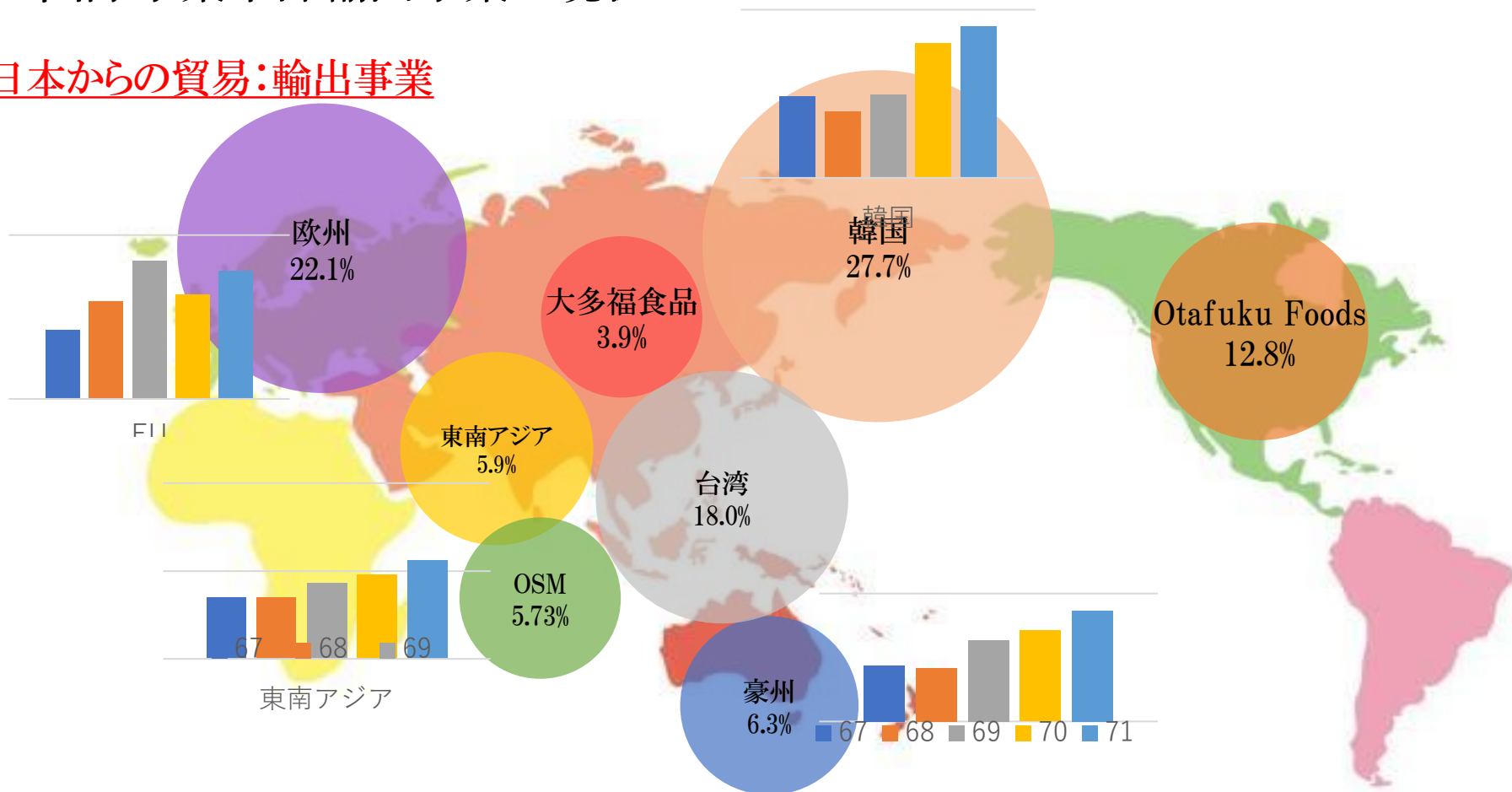
日本からの貿易：輸出事業

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

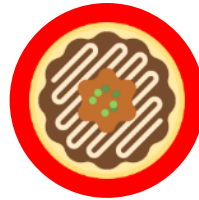


▼国際事業本部輸出事業の現状

日本からの貿易：輸出事業



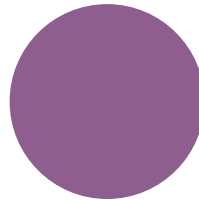
海外取組戦略



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）

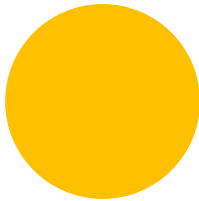
海外でお好み焼指導・応援実施



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

B2B取組み強化



B2C試食販売



ONLINE料理教室



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

step1



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

step2



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

step3



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
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）

step4



EDUCATION・啓蒙活動

リテール商談強化→試食販売実施
SNSを利用したマーケティング

step5

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

同行営業を通じ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



THAILAND



FRANCE



GERMAN



KOREA



ITALY