

商品学習会報告書

生協名	生協しまね	委員会名	くらしづくり
開催日時	2011.8.25	テーマ	コープCSネット開発商品
参加人数	20名	開催場所	生協しまね 本部
お取引先	オタフクソース長村様・佐々木様	コープCSネット参加者	なし

1. スケジュール

10:00~10:10	あいさつ・紹介
10:10~11:10	商品学習
11:10~12:00	調理
12:00~12:30	試食

2. 当日の様子



オタフクソース（株）お好み焼き士の佐々木さんよりソースとお好み焼きについて説明



お好み焼きの実演を行い、見本を作っている状況を熱心に見てています。



夏休みこどもさんも一緒にお好み焼きを作っています。



慎重にお好み焼きを完成させていきます。



CS開発商品のお好みソースをバックに笑顔！



皆さん個人個人で作ったお好み焼きを試食しています。ごちそうさま

3. 参加された組合員の「声」

今日の学習会はいかがでしたか？

- ・ 今後、子どもと楽しんで作れるメニューだったので、お家で作るのが楽しみです。焼き方のコツがわかったので良かったです。
- ・ 楽しかったし、味もとってもおいしかったです。また、家でも試してみたいです。
- ・ すごく楽しかったし、作るとき、優しくわかりやすく教えてくれたのでよかったです。家でも、家族で楽しく作りたいなと思いました。
- ・ よくお休みの日、昼食にお好み焼き（関西風）を作りますが、今日のを見て、聞いて、粉と具の配合が一番大切であるとわかりました。タレも色々な種類があることがわかりました。生協でも色々なものを注文できたらいいと思います。
- ・ 久しぶりにお好み焼きを食べました。広島風、関西風、それぞれとてもおいしかったです。特に広島風は作り方も違っていて、とてもフワッとしていて、また食べた～いと思いました。関西風も粉の量もとても少なく、焼き方にもこだわりがあり、さすがプロって感じでした。ソースもいろんな種類があってビックリしました。チーズをカリカリに焼いたお好み焼き、とてもおいしかったです。ごちそうさまでした。
- ・ 前からお店で食べるお好み焼きと我が家で作るお好み焼きと全然違うので、お店のようなお好み焼きを作るのが夢でした。今日、たくさんポイントを教えていただいたので、これからは家でも頑張って作ってみたいと思います。生地と野菜の割合が大切ということがわかりました。我が家では生地が多すぎました。
- ・ 広島風お好み焼きは難しいと思っていたが、作り方を実際に見せていただいて、「作ったみた

い！」と強く思いました。今まで我流の関西風お好み焼きを作っていましたが、こちらも作り方を教えていただいて、今までとは全く違う「お好み焼き」ができました。とても奥が深いものだな～とつくづく思いました。今日は楽しい学習会をありがとうございました。家でもまた作りたいと思います。

- ・ たのしかったです。おいしかったです。
- ・ 一番身近で手軽にできるお好み焼きを上手に焼くコツがわかつてよかったです。参加者との意見交換もできて参考になった。家で早速作ってみたいと思います。
- ・ すごく楽しかったです。広島風のお好み焼きの作り方。実演してもらえて、とっても勉強になりました。野菜もた～くさん食べることができるし、バランスも良いと聞いて、ますますお好み焼き大好きになりました。お好み焼き好きだけど、家で作るのはちょっと…と思っていたんですが、作っている間、「あっ」とか「すご～い！」とかいいながら作れて、絶対家でも作りたいと思いました。作り方も書いてあるので安心です。ソースも色々な種類があり、1つ1つ味が違っていてピックリしました。いろいろ買って試してみたいです。チチお好み焼きを紹介してもらったので、チチお好み焼きでトッピングを楽しんでみるのも作りたいです。あと、つけ合わせのトマトとタマネギとらっきょう酢、はしやすめに良かったです。保存の仕方も（冷凍できる）と聞けたのが良かったです。お好み焼きにむかないものも教えてもらい良かったです。
- ・ 広島風のお好み焼きを作っているところを見るのは初めてでした。見るのがすごく面白かったです。自分で作った分は、家で食べたお好み焼きよりおいしかったです（母に失礼だけれど）。私は、超スタンダードな豚肉のお好み焼きでしたが、今度はチーズ入りが作りたいです。
- ・ お好みや焼き、トマトのサラダ、とってもおいしくいただきました。トマトサラダは今晚さっそく作ります。お好み焼きを作って、残りは冷凍にして、いつでも食べられるように作ってみたいです。焼そばソースとお好みソースの違いとかわかつて参考になりました。
- ・ 家で眠っているホットプレートを活用する気持ち満々になりました。お好み焼き作りのことだけでなく、美味しいお店の話が聞けたり、楽しい時間が過ごせました。
- ・ 今日はとても勉強になりました。今まで作っていたお好み焼きとは全く違っていました。粉を混ぜる時から順番があることも分かりましたし、本格的なお好み焼きが自宅で出来ることがわかり、楽しみが増えました。少しの粉で充分だという事も分かりましたし、ひっくり返すコツも焼け具合の見分け方も教えて頂いて、本当に良かったです。両面焼きのフライパンを使わなくても、上手にひっくり返せました。9月6日に中部エリア会で出雲支所ではお好み焼きを作るので、今日からしばらくお好み焼きを食べたいと思います。ソースも沢山の種類があり、食べ比べると、どれも用途により使い分けると良いかもと思います。トマトのらっきょう酢（たまねぎ入り）かけも手軽で美味しい出来そうでした。家でもぜひ作ってみたいと思います。
- ・ とても勉強になりました。たかがお好み焼き、されどお好み焼でした。ちょっとしたコツ、キャベツの切り方、たねの混ぜ方、焼くときの火加減など奥が深いな～と思いました。今日のコツを活かして、家でもおいしいお好み焼きを焼きたいです。やっぱり楽しくみんなでワイワイ焼くのが良いですね。
- ・ 家ではフライパンで作るのですが、なかなか上手く焼き色（おいしそうな茶色）つかなかったり、かたくなったりしていました。今日はとても参考になることがたくさんありました。ふんわりと仕上げるためにたねもませすぎず、少しのたねにたくさんのキャベツを入れてふんわりとしたからすくって混ぜる。焼くときはとにかくさわらない、おさえないとなど…。今後、作るときは今日習ったようにしてみようと思います。ありがとうございました。
- ・ 今まで、我流でわが家の「お好み焼き」に満足していましたが、今日はオタフクソースの方の実演を見せていただき「目からウロコ」状態です。まず、生地の量がとても少量であること、ホットプレートの温度、焼き時間を守れば、お店のような味になりました。
- ・ 家で作るお好み焼きと全然違っていて、少しの粉の量でふくらおいしくできました。今まで広島焼が上手にできなかったのですが、今日のオタフクさんのデモンストレーションを見て、私にもできそう、やってみようと思いました。キャベツの切り方や焼き方のコツ、とても勉強になりました。大好きなお好み焼きのことがとてもよくわかりました。ありがとうございました。
- ・ 夏休みも終わりに近づき、親子連れの方が多くてよかったです。オタフクソースのいろいろなバージョンを見て、生協でもオタフクソースの特集ページを設けてもらえると良いと思います。やはり、専門のプロの方に焼き方を教えてもらうと、やってみようと思いつきます。
- ・ 改めてお好み焼きの奥深さを感じ、楽しい学習会でした。家で当たり前に作っていたお好み焼きが、たらここもあそこも違う！やっぱり習うって大切ですね。あんな食べ方、こんな食べ方も出来るんだと我が家のお好み焼きの世界が広がりそうです。美味しいお好み焼きでわいわいがやがやしたくなりました。

- ・ オタフクソースさんに丁寧に実演していただき、男の自分でも焼ける気がしてきました。参加者のみなさんもみんな釘付けで見ておられ、上手に焼きたい！という関心の高さを感じました。お好み焼き大好きな自分としては、今日の学習会を機に、自分で焼いてカンタンに出来るよ！ということを組合員さんに広めていきたいなと思っています。そのとき使用するソースは、もちろん「オタフクソース」で決まり！と宣伝したいと思います。子どもさんの目も輝いていましたねー。今日はありがとうございました。

商品に対すること（要望・意見など） どんなことでも構いませんのでご記入下さい。

- ・ たこ焼き。簡単本格パスタ。子どもと作るシュシュ。
- ・ お魚のさばき方（刺身の作り方）を習いたいです。
- ・ パンの学習会があつたらいいなと思います。
- ・ おいしいパン作り…とにかくパンに関する学習会をお願いします！タカキさんの乳化剤、イーストフード不使用の食パンが大好きです。
- ・ パスタやピザの作り方…特にピザ！について知りたいです。パンの作り方…ホームベーカリーがなくても上手く作るコツとか。
- ・ こんにゃく（錦町）。かたづけの仕方講座。メイク。
- ・ ぽん酢とかめんつゆを使ったアイデア料理、時短料理などを教えて欲しいです。べんりで酢とからつきよう酢を使った簡単アイデア料理を教えて欲しいです。
- ・ パン教室。以前、タカキベーカリーさんの学習会へ行き、とても参考になったので。
- ・ くらしづくりの委員会の報告書を読みますと、他の支所でナリス化粧品さんをお迎えして、洗顔の勉強会がありますが、参加してみたいです。上手な簡単メイクの仕方も学習会があれば、いつまでも（年を重ねても）女性ですから美しくなりたいです。
- ・ 普段、よく使う食材などの学習会があるといいかな…。非食品の交流もあるといいです。洗剤、お掃除用品など上手な使い方など…。キャロットの商品が多すぎませんか？あのとき買った〇〇…を次欲しいときに探すのが大変なので…。
- ・ 化粧品の学習会。
- ・ 錦町こんにゃく学習会。化粧品学習会。
- ・ 子ども対象の食べ物の学習会など。