

- * 日時：2014年5月1日（木）10：00～12：00 場所：八橋地区公民館
- * 学習商品：CSお好みソース
- * 講師：オタフクソース（株） 松岡様
- * 参加人数：20名

当日の様子



オタフクソース 松岡様より会社概要、お好み焼きの歴史等やCSお好みソースについてお話いただきました。



キャベツの切り方から広島お好み焼きの実演をおこないました。その後、個々に広島お好み焼きを焼いて試食をしました。

感想（抜粋）

- ・ 広島風は初めて作ったがおいしかった。ふわとろのお好み焼きもおいしかったので、ぜひ家で作って家族をびっくりさせたい。オタフクお好み焼きソースを切らしたことはありません！
- ・ ハヤシライスにビックリした。とてもおいしかった。
- ・ 家で作るお好み焼きとは全然違っていて驚いた。全ておいしかった。自分では思いつかないソースの使い方を知ることができた。
- ・ キャベツの切り方から生地焼き方まで丁寧に教えていただいた。少しの工夫でこんなに出来上がりが違うのかと感激した。特に関西風に炭酸を入れることでふわっくら焼きあがる！というコツは良い裏技が聞けてよかった。DVDで説明を受けたり、クイズがあったりと趣向を凝らしてくださり、とても楽しめた。
- ・ お好みソースは少し酸味が強いと感じた。

おすすめコメント（抜粋）

- ・ お好みソースは子どもからお年寄りまでGOOD！
- ・ 必要な材料が一式入っているので、あとはキャベツとお肉を買うだけ。計量不要なので便利。
- ・ トマトたっぷり、野菜たっぷりのお好みソースでハヤシライスも作れます！

以上