

お好み焼き体験 OKOSTA-オコスタ-

お好み焼きは、油で焼いて作る甘くないパンケーキのような料理で、戦後の広島で考え出されたものがソウルフードとして街の象徴になっています。広島風お好み焼きのユニークな魅力を味わうなら、広島市のオコスタ（お好み焼き体験スタジオ）で自分で作ってみるのが一番です。ここはオタフクソースのお好み焼きエキスパートたちが運営する施設で、本格的ながら気軽に体験できる、お好み焼き専門の料理教室 & レストランです。始めてお好み焼き専用のソースを開発したオタフクは、日本では全国の家庭でおなじみになっている広島の企業です。

楽しい体験の中心は、ビリヤード台ほどのサイズの巨大な鉄板。一度に最大で 10 人が参加できます。同じ鉄板が近くに 4 つあり、全部合わせてオコスタの定員は 40 人となっています。シェフのエプロンと帽子を身に着けたら、熱心なスタッフ（英語対応可能）が作り方をわかりやすく教えてくれます。調理されたお好み焼きが鉄板の上に出されて食べるだけの普通の店とは違い、ここでは土台となる生地を鉄板に丸く落とすところから自分で作ることができます。

土台の次は、肉や麺、卵、野菜などの具をどんどん重ねていきます。この構造と山盛りのキャベツが、広島風お好み焼き独特の特徴なのです。例えば大阪風のお好み焼きは、具は焼く前に生地混ぜてしまいます。自分の手で完成させたお好み焼きは、オタフクの美味しいソースをかけて、鉄板から直接食べられます。