



<インバウンド>外国人観光客のご来店を促進

お好み焼店様の英語対応をサポート!

「OKONOMIYAKI GUIDE」を作成・配布

一般財団法人お好み焼アカデミー（代表理事：佐々木茂喜）では、広島を訪れる外国人観光客の方に、広島滞在中にお好み焼店に気軽に足を運んでいただき、広島の食文化を味わっていただく機会を増やそうと、英語対応のお好み焼ガイドなどのコミュニケーションツールやポスター、ステッカーを作成し、3月よりお好み焼アカデミーの会員店舗を中心に配布いたします。（会員87店舗：3月現在）

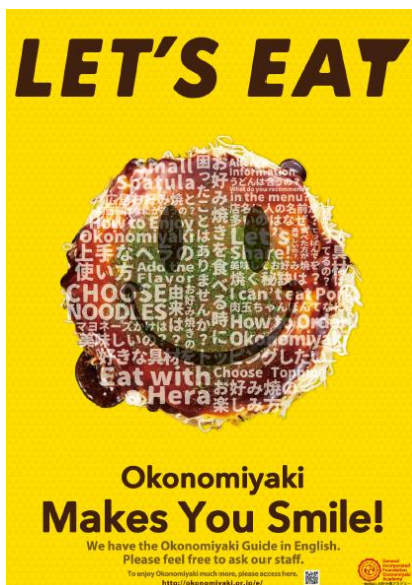


広島を訪れる外国人の数は近年増加しており、2014年に104万7千人と100万人を超えています。そのうち、5割が欧米からの旅行客で、宮島や平和記念公園といった世界遺産を巡るルートが人気ですが、それに伴ってお好み焼店にも外国人観光客が増え、各店舗での英語対応が急務となっていました。

そこで、今回作成したお好み焼ガイドでは、注文時にお店の方と外国人観光客の方が指差しで希望を伝えたり、やりとりができるよう英語とイラストで食材などをわかりやすく表示しています。また、来店促進の店外用ステッカー（上図）やポスターを作成し、お好み焼を解説する英語版webサイトもオープンしました。

来広の機会に、広島で育った食文化であるお好み焼の歴史を知り、ソウルフードで元気になっていただきたいとの思いを込めて、広島お好み焼をより楽しめるインバウンド対応を強化してまいります。

▼会員店舗を中心に配布する、英語コミュニケーションツールの一部



English Web Site
広島お好み焼の歴史や材料を英語で解説。Youtubeやinstagram動画でもお好み紹介。

How to Order Okonomiyaki

--- お好み焼の注文方法 ---

Basic Ingredients 基本の具材

- Dried Fish Powder (削り粉)
- Cabbage (キャベツ)
- Green Onions (ネギ)
- Bean Sprouts (もやし)
- Egg (卵)
- Pork (豚肉)
- Batter (生地)
- Tempura Crisps (天かす)

1. Choose Noodles 麺を選ぼう!

POPULAR Yakisoba Noodles (中華麺 (thin 細い))

UNIQUE Udon - Japanese Noodles (うどん (太い))

Both are made of Wheat flour. どちらも小麦粉からできています。

2. Choose Topping トッピングを選ぼう!

- Cheese チーズ
- Dried Squid Tempura イカ天
- Shrimp エビ
- Squid イカ
- Etc... その他

Allergy Information アレルギー情報

All iron plates and cooking utensils are used to cook pork once at least. 豚肉の鉄板と調理器具は全て豚肉の調理に使用しています。

Chicken (鶏肉)	Squid (イカ)	Egg (卵)	Apple (りんご)
Pig (豚肉)	Shrimp (エビ)	Wheat (小麦)	Peach (もも)
Fish (魚)	Crab (カニ)	Soybean (大豆)	

We have more toppings and original Okonomiyaki! Please check our menu lists or feel free to ask staff!
この他にもトッピングメニュー、オリジナルのお好み焼メニューをご用意しております。お気軽にお尋ねください。