

NEWS RELEASE



2026 年 10 月 8 日

(一財)お好み焼アカデミー主催 第 9 回講演会・会員交流会 開催のお知らせ

一般財団法人お好み焼アカデミー（所在地：広島市）は、会員店舗および賛助会員が一堂に会する「第 9 回講演会・会員交流会」を開催いたします。

講演会では、ウガンダで「カンパラ焼きプロジェクト」を展開する谷川うり氏を講師にお迎えします。谷川氏は、現地の人々に親しまれる食文化を目指し、広島お好み焼の原型となる一銭洋食を現地風にアレンジした「カンパラ焼き」の普及に挑戦しています。ウガンダでは平和学習の中で広島の被爆と復興の歴史が取り上げられており、戦後の困難を乗り越え発展を遂げた広島の姿は、現地の人々に希望を与える存在となっています。当法人としてもお好み焼がまだ十分に知られていない新興国への普及も今後の可能性の一つと考えており、その活動をアカデミー会員、賛助会員と共に学びながら、お好み焼文化のさらなる発展に向けて共に取り組んでまいります。

当日は、実際にウガンダで提供されている「カンパラ焼き」の試食も行います。広島のソウルフード「お好み焼」の新たな可能性を探り、業界発展の一助となれば幸いです。

講演会終了後には、会員様同士の情報交換の場として、会員店舗と賛助会員による交流会を開催いたします。

記

日 時：2026 年 10 月 21 日（水）15:00～18:00

場 所：シェラトングランドホテル広島（広島県広島市東区若草町 12-1）

次 第：第 1 部：講演会 3F 美波(15:00～16:00)

お好み焼で世界を笑顔に ～ウガンダ・カンパラ焼きプロジェクトの挑戦～

ウガンダ現地法人 Mampuku Uganda LTD.CEO 谷川 うり氏

第 2 部：会員交流会 3F 美波(16:20～18:00)

※第 1 部・2 部ともにアカデミー会員・賛助会員が対象



▲開催の様子(2026/2/13)

以上

■講師プロフィール

2016年、特定非営利活動法人ゲキトモエンターテイメントを設立。こども食堂や居場所づくりなど、食を通じた地域活動に取り組む。2024年よりアフリカ・ウガンダで活動を開始し、現地食材を活用したウガンダ版お好み焼「カンパラ焼き」を考案。2025年には現地法人「Mampuku Uganda LTD」を設立し、シングルマザーの自立支援や雇用創出を目指した事業を展開している。

カンパラ焼きとは？

ウガンダの首都カンパラでお好み焼をヒントに生まれた、現地版のお好み焼。生地には、ウガンダで広く親しまれているキャッサバ粉と白とうもろこし粉を使用している。ウガンダでは主食である芋類やとうもろこしを中心とした食生活が一般的で、野菜をたくさん食べてほしいという思いからカンパラ焼きにはキャベツや玉ねぎ、にんじんなどの野菜を多く使用している。

また、専用ソースにはお好みソース（オタフクソース株式会社）をベースに、トマトやアボカド、デーツなどの現地食材をペーストにして加え、親しみやすい味わいに仕上げている。



活動の様子ははこちらから▼



一般財団法人お好み焼アカデミーとは…

お好み焼の普及・研究事業を目的に各分野のエキスパートを理事に選任し2014年4月1日に設立

会員数：アカデミー会員 260 店舗 賛助会員 63 企業（2026年10月8日現在）

名誉顧問：広島県知事・広島市長・広島商工会議所会頭

取材にお越しいただける場合は、10/19(月)までにご一報ください。

一般財団法人お好み焼アカデミー事務局 近藤・河本（こうもと）

TEL: 082-563-2222 FAX: 082-277-9292

Mail: academy@okonomiyaki.or.jp