snow peak
outdoor lifestyle creator since1958

OTAFUKU

自然の中で、いつもより時間をかけて お好み焼を楽しむ体験を。

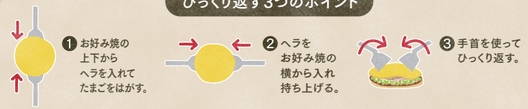
1958年に新潟県三条市で創業したアウトドアメーカーのスノーピークと、1922年に広島県広島市で創業したオタフクソースが、キャンプで楽しむ広島お好み焼の体験を提案します。一つの鉄板を囲みながら時間をかけてつくるお好み焼は、お肉がジュワッと焼ける音、お好み焼をひっくり返す瞬間、お好みソースや青のりの香りなど、五感からたくさんの楽しさを味わうことができます。
そんな楽しさを、自然に包まれたキャンプの中で大切な人と共有すると、いつもよりコミュニケーションも活発になり、心地よい時間をすごせるはず。
ぜひ、スノーピークとオタフクソースの「広島お好み焼 手作りキット」を使って、キャンプで楽しむ広島お好み焼を体験してみてくださいね。

snow peak outdoor lifestyle creator since1958 × OTAFUKU

できあがり

仕上げに**お好みソース**と**青のり**をかける。

ひっくり返す3つのポイント



❶ お好み焼の上下からヘラを入れてたまごをはがす。

❷ ヘラをお好み焼の横から入れ持ち上げる。

❸ 手首を使ってひっくり返す。

広島お好み焼

GUIDE BOOK

ガイドブック

広島お好み焼レシピ

snow peak × otafuku

用意するもの（2枚分）

広島お好み焼
手作りキット
（本製品）

キャベツ大玉
約1/4個（300g）

豚バラ肉（80g）

たまご2個

もやし（60g）

青ねぎ2本（10g）

食用油
（適量）

用意する器具

フライパン（直径260㎜程度）・皿（直径210㎜程度）
カセットコンロ・ボンベ・ザル・ヘラ・箸・包丁・まな板

準備（1枚分）

- キャベツを切る。
  芯をとり、芯の面を下にして
  2〜3㎜幅の千切りにする。

1 キャベツの芯をとる

2 芯の面を下にして
2〜3㎜幅の千切りにする

- 青ねぎは小口切り。

- 麺を茹でるお湯を沸かす。（たっぷり1L以上）

麺を茹でる

麺1袋（2枚分）を熱湯で3分茹でる。
フライパンに油を熱し、麺を焼く。

3 麺を沸騰したお湯で3分茹でる

4 ザルで軽く水を切る

同封の「お好みソース」や、
お持ちの調味料
（塩コショウやスパイスなど）で
麺に軽く味付けをしてもOK

5 油を敷き、麺をさっと焼く

6 2皿に分け、広げる

作り方

※フライパンで1枚ずつ焼きます。

具材を重ねる

フライパンに各具材を1/2量ずつ順番にのせていく。

7 火を止めた状態で肉を並べる

8 天かす、ねぎをのせる

9 もやし、削り粉・昆布粉をのせる

10 キャベツをのせ、平らにする

11 お好み焼シートを被せる

肉を焼く→キャベツを蒸らす

12 中火で加熱する

13 まずは一番下の肉を焼く

14 肉の確認

15 肉が焼けたら、弱火にする

16 形を整えつつキャベツを蒸らす

キャベツが
半透明になって
いるのが目安

肉・野菜と麺を合わせる

17 6を準備する

18 キャベツが蒸れたら麺にのせる

19 軽く押さえて、一体化させる

たまごを重ねる

20 たまご1個を割り、
手早く広げる（弱火）

21 半熟のうちに、19をのせる

22 軽く押さえて、一体化させる

ヘラの根元を持つと
作業がしやすい！

23 ヘラを入れて持ち上げる

24 たまごが焼けたらひっくり返す