

家庭でも「広島流お好み焼」を!  
 バルミューダとの初コラボ企画「二代目 井戸満夫」のレクチャーによる  
 「親子で楽しむ お好み焼ワークショップ」2025年6月21日(土)開催

株式会社 ISE 広島育ち(本社:広島県広島市、代表取締役:上川 学)が運営する、創業75周年を迎える広島のソウルフード「広島流お好み焼」の元祖「お好み焼 みっちゃん総本店」では、バルミューダ株式会社(本社:東京都武蔵野市、代表取締役社長:寺尾 玄)の家庭用ホットプレート「BALMUDA The Plate Pro」を使用して「広島流お好み焼」を親子で作る「【バルミューダ × みっちゃん総本店】親子で楽しむ お好み焼ワークショップ in 広島おりづるタワー」を、2025年6月21日(土)におりづるタワー(所在地:広島県広島市)にて開催いたします。



「BALMUDA The Plate Pro」



「お好み焼 みっちゃん総本店」の「広島流お好み焼」

家庭でも「広島流お好み焼」を! バルミューダとの体験型コラボイベント初開催

本イベントは、ご家庭では作るのが難しいと思われている「広島流お好み焼」を身近に楽しんでほしいという想いから、当社の職人によるレクチャーを受けながら、親子で一緒に「広島流お好み焼」を焼く体験ができるものです。「広島流お好み焼」を作る際に重要なのが焼き加減ですが、家庭用ホットプレート「BALMUDA The Plate Pro」を使用していくことで、店舗の鉄板で焼くような仕上がりがご家庭でも再現できることから、今回のコラボレーション企画が実現しました。

「BALMUDA The Plate Pro」は、6.6mm厚のプレートと正確な温度制御でプロの味わいを実現する家庭用ホットプレートです。高い蓄熱性により食材を載せた時に温度が下がりにくく、強度・硬度の高いステンレス製により金属ヘラやナイフが使えるため、店舗のような本格的な「広島流お好み焼」をご自宅でお楽しみいただけます。

当日は、当社の代表である「二代目 井戸満夫」と、当社の職人が「広島流お好み焼」を美味しく焼くコツを丁寧にレクチャーしますので、初めての方でも安心してご参加いただけます。焼き立てのお好み焼は、その場でお召し上がりいただけます。

当社では本イベントを通じて、広島の本場の味を、ご家庭でも気軽に味わっていただき、食の選択肢の中に「広島流お好み焼」が浸透し、子どもたちにより身近に感じてもらえるきっかけになればと願っています。



「二代目 井戸満夫」こと当社代表 上川 学

## イベント概要

イベント名:【バルミューダ × みっちゃん総本店】親子で楽しむ お好み焼ワークショップ in 広島おりづるタワー

開催日時:2025年6月21日(土) 第1回:10:30~11:30 (受付:10:15~)

第2回:12:30~13:30 (受付:12:15~)

第3回:14:30~15:30 (受付:14:15~)

第4回:16:30~17:30 (受付:16:15~)

会場:おりづるタワー(広島県広島市中区大手町一丁目2番1号)12F おりづる広場

※ご自身で施設の入場チケットをお買い求めのうえ 12階までお越しください。

対象:15才までのお子さまとその保護者の方

定員:各回 6組限定(先着申込順)

申込方法:専用サイト(<https://balmuda-event-2025hiroshima.peatix.com>)よりお申込みください。

申込期間:2025年6月6日(金)~6月20日(金)21:00 ※定員となり次第、終了となります。

参加費:1組:1,100円(税込) お土産として「みっちゃん総本店お好みソース」(1組1本)付き

※おりづるタワーへの入場料が別途必要となります。

チケット料金、購入方法についてはこちら(<https://www.orizurutower.jp/user-guide/ticket/>)をご覧ください。

講師:「お好み焼 みっちゃん総本店」二代目 井畠満夫

内容:広島のソウルフード「広島流お好み焼」の元祖「お好み焼 みっちゃん総本店」の二代目 井畠満夫のレクチャーを受けながら、「BALMUDA The Plate Pro」を使用して、楽しくお好み焼作りを体験。

プロの技を間近で学びながら、焼きたて・作りたてをその場で味わえます。本格的お好み焼体験を親子でお楽しみください。

持ち物:エプロン等は各自ご持参ください。

その他:お好み焼は1組1枚(直径約18cm)で、テイクアウトも可能です。(テイクアウト用の容器をご用意しております。)

ペットボトルのお水をおひとり様1本ご用意しております。

## 「BALMUDA The Plate Pro」について

バルミューダ株式会社から2023年10月12日に発売された家庭用ステンレスホットプレートで、高い蓄熱性を実現する6.6mmの独自の3層構造のクラッドプレートと、プロの焼きあがりを叶える正確な温度制御が特徴。

累計出荷台数が、国内外で45,000台(※)を超える。

※2024年9月30日時点、国内外累計で46,758台を出荷(バルミューダ株式会社調べ)

製品HP: <https://www.balmuda.com/jp/plate-pro/>



## バルミューダ株式会社について

2003年に東京で設立されたデザインとエンジニアリングの会社です。家電をはじめ、現代の生活に欠かせないさまざまな道具をつくり出しています。

社名: バルミューダ株式会社

代表: 代表取締役社長 寺尾 玄

本社: 東京都武蔵野市境南町5-1-21

ホームページ: <https://www.balmuda.com/jp/>

## 広島流お好み焼の元祖「お好み焼 みつちゃん総本店」について

創業 75 周年を迎える元祖「広島流お好み焼」の老舗お好み焼店です。

薄い生地にキャベツなどの野菜と中華麺を合わせた「そば入り」スタイルの広島のお好み焼を生み出したのが、創業者の「初代 井畠満夫(いせ みつお)」です。

“みつちゃん”こと「初代 井畠満夫」がこだわった「毎日でも食べられる、あつさりと飽きのこないお好み焼」を提供するため、そばは生麺から茹で上げ、キャベツはその日の状態で切り方を変え、味を均一にするために、1枚のお好み焼でも複数の職人で、「伸ばし・盛り、焼き、仕上げ」の3つのポジションを分担して焼き上げるなど、手間を惜しまず、今も「元祖 広島流お好み焼」の味を守り続けています。

当社では、店舗運営や冷凍お好み焼のお土産販売や通信販売を通して、全国、また各国から訪れるお客様に「元祖 広島の味」を提供しています。

現在、広島に 6 店舗、東京に 2 店舗を出店。(店舗一覧:<https://www.okonomi.co.jp/shop.html>)

### 企業概要

社名: 株式会社 ISE 広島育ち  
代表: 代表取締役 上川 学 (二代目 井畠 満夫)  
所在地: 広島市佐伯区石内北 5 丁目 3-13  
電話: 082-208-1968  
設立: 1981 年 1 月 23 日  
事業内容: 飲食店の経営、飲食店の企画及び管理並びに経営コンサルタント、  
食料、日用雑貨品、土産品の企画、製造、販売及び輸出入、等  
ホームページ: <https://www.okonomi.co.jp/>

※イベント当日のご取材も可能です。

ご取材のご要望がございましたら、お手数ですが、事前に下記までお問い合わせください。

＜本リリースに関するお問合せ＞

株式会社 ISE 広島育ち 広報事務局 担当:馬場(携帯:080-9796-9144)

TEL:082-208-1968 MAIL:y\_baba@okonomi.co.jp