

2016年10月21日
株式会社くれおーる

「フォアグラ」「トリュフ」「キャビア」 世界三大高級食材が「たこ焼・お好み焼・焼そば」になった！ 新メニュー「粉もんと世界三大珍味」提供



「粉もんと世界三大珍味」各種

大阪を中心にたこ焼き店、お好み焼き店を展開する株式会社くれおーる（本社：大阪府中央区、代表取締役社長 加西美子）は、2016年10月29日から、「世界三大珍味」と呼ばれるフォアグラ、トリュフ、キャビアが入った、たこ焼・お好み焼・焼そばの新メニュー「粉もんと世界三大珍味」を提供します。

当社の主力商品で珍しいものを販売したいという思いから商品開発に着手しました。普段はなかなか食べられない高級食材を、「粉もん」を使った大阪のソウルフード、たこ焼き、お好み焼き、焼きそばの3種で一度に味わっていただけます。レギュラーメニューとしてご提供しますが、ご注文には来店前の予約が必要です。カップルで一緒に食べていただくことを想定しています。

【商品概要】

- メニュー名 : 「粉もんと世界三大珍味」
- 提供店舗 : 大阪道頓堀くれおーる別館（大阪府中央区千日前1-8-18）
- 販売開始 : 2016年10月29日（土）
- 販売方法 : ご来店前に事前予約が必要（くれおーる別館 TEL：06-6211-2236）
- 価 格 : 「フォアグラお好み焼」（税込み 1,800円）
「トリュフ焼そば（塩味）」（税込み 1,980円）
「キャビアたこ焼（生雲丹乗せ）」（税込み 5個1,800円）

◎マスコミの方限定で、無料にてご試食いただけます。ご来店される際、事前にお問い合わせください。

三大珍味使用の新メニュー「粉もんと世界三大珍味」について、ぜひ貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。

＜ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ＞
株式会社くれおーる広報事務局 担当：ふるさわ

TEL：06-4708-3766（平日10時～18時） E-mail：furusawa@raple.co.jp