

大阪・十三に「たこ焼き風イカ焼き」

「イカのほうが美味しかったから」提供開始 ～北海道産直送のイカ使用、低カロリー・低脂肪で女性に人気～

株式会社legame（大阪府大阪市淀川区十三本町1-2-9、代表取締役 園田裕子）が運営する、「たこ焼き道場 学(まなぶ)」（大阪府大阪市淀川区十三本町1-2-9）では「たこ焼き風イカ焼き」を提供いたしております。

■たこ焼き風イカ焼き「なにわ焼」!?北海道直送のイカ使用

大阪の食文化・コナモンを代表する「たこ焼き」。「たこ焼き道場 学」では、たこ焼き道場と謳いながらも、タコの代わりにイカを入れて提供する「たこ焼き風イカ焼き」を提供しております。タコを切らした時に、代わりにイカを入れてみると、タコよりも美味しく感じたのが「たこ焼き風イカ焼き」の始まりです。

イカは、低カロリー・低脂肪・高たんぱく質の食材で、カロリーや脂肪を気にする女性のお客様にはぴったりの食べものです。さらに、成人病予防効果のあるタウリンやEPA、DHAなども含まれています。当店で使用するイカは、北海道・函館から産地直送のものを使用しておりますので、ぷりぷりの歯ごたえで甘い味が特徴です。粉に関しましては、大阪の地産地消にこだわって昆布とカツオの出汁がきいた、山芋などをブレンドしたのになっております。

お客様には、当店でしか味わえない「たこ焼き風イカ焼き」をぜひお楽しみいただければ、と思っております。

■たこ焼き風イカ焼き「なにわ焼」メニューについて

◎たこ焼き風イカ焼き「なにわ焼」は7個=350円、9個=400円、12個=530円で提供いたしております。そのほか、チーズのせ、塩辛のせ、温玉のせなど10種類の味をご用意いたしております。※価格は全て税込み価格



たこ焼き風のイカ焼き「なにわ焼き」



たこ焼き風イカ焼きを作る田原店長



チーズのせ



塩辛のせ



温玉のせ

■「たこ焼き道場 学(まなぶ)」店舗詳細

オープン日：2016年12月7日
住所：大阪府大阪市淀川区十三本町1-2-9
電話番号：06-6886-5560
営業時間：12時～翌2時（L.O翌1時）
席数：カウンター10席

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
たこ焼き風イカ焼きの味が気になるメディア様は、試食も可能ですのでお気軽にご連絡くださいませ。
ご不明点などございましたら、下記担当者宛にご連絡ください。

●取材に関するお問い合わせ●

たこ焼き道場 学(まなぶ) 担当：田原
TEL:06-6886-5560 E-mail：info@legame-bi-more.co.jp