

報道関係者各位

Press Release



新店/たこ焼き・たこ料理

2019年11月6日

株式会社くれおーる

ヨドバシ梅田タワー内「LINKS UMEDA」地下1階に 新業態「たこ酒場 くれおーる」11月16日オープン！ ～「たこ」で始まり、「たこ」で〆（しめ）る。たこづくしの「たこる」を提案～ ◇◆ 2019年11月13日(水)10時～15時 プレス試食会 実施 ◆◇

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：大阪市中央区、代表取締役社長：加西 幸裕）は、11月16日（土）にオープンする新商業施設「LINKS UMEDA（リンクスウメダ）」地下1階に新業態「たこ酒場 くれおーる」をオープンいたします。

■ たこ焼きだけじゃない、「たこ」のおいしさを最大限に引き出す料理を提供

1999年にたこ焼き店として創業し、たこのおいしさを知り尽くしているからこそ、満を持してオープンする「たこ酒場 くれおーる」。大阪のソウルフードたこ焼きはもちろん、たこの素材そのものを味わう「刺身」や「ぶつ切り」をはじめ、居酒屋定番メニューをアレンジした「たこ入り焼き餃子」「だし巻きたこたまご」などのメニューを豊富にご用意しました。「たこで始まり、たこで〆（しめ）る」、たこづくしの「たこる」をお楽しみいただけます。

日本近海だけでも50種類以上のたこが生息しており、国内は北海道・明石、海外はアフリカ・モロッコから厳選しました。産地や種類によって異なる、たこのおいしさを最大限に引き出す調理法で提供します。



「たこ酒場 くれおーる」イメージパース

2019年11月13日（水）10時～15時
プレス試食会を実施致します。
※報道関係の皆様は施設内覧会にあわせて、
ぜひお立ち寄りください。

■ 店舗情報

- 店舗名称 : たこ酒場 くれおーる
- 所在地 : 大阪市北区大深町1-1
ヨドバシ梅田タワー
LINKS UMEDA地下1階
- 電話番号 : 06-6743-4710
- 店舗面積 : 16坪
- 座席数 : カウンター席4席、テーブル席16席
立ち飲み席17席
- 営業時間 : 11:00～24:00（ラストオーダー23:30）



〔 会社概要 〕

社名 株式会社くれおーる
本社 大阪市中央区千日前1丁目8番18号
代表 加西 幸裕
事業内容 たこ焼き店 お好み焼き店 串かつ店 居酒屋
ホテル・デパートでのイベント出店
ウェブサイト <https://creo-ru.com/>



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～
株式会社くれおーる広報事務局（担当者＝岡本、古沢） 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp

■メニュー紹介

生地に7種の粉をブレンドし「外はカリッ、中はトロ〜」の状態を提供する「たこ焼き」をはじめ、たこの素材そのものを味わう刺身・てっさ、定番居酒屋料理のだし巻き・唐揚げ・ポテトサラダ、スペインのアヒージョ、中華の麻婆豆腐・餃子まで、「たこで始まり、たこで〆（しめ）る」、たこづくしの「たこる」をお楽しみ下さい。

※価格は、すべて外税



産地食べ比べたこ刺身盛り合わせ 1,480円
(明石産真だこ・モロッコ産真だこ・
北海道産柳だこ・北海道産水だこ)



北海道水だこてっさ
1,280円



北海道産柳だこの旨煮 580円



明石産真だこ姿造り
ねぎポン酢 1,480円



自家製たこ山葵 580円



たこの干物入りたこ酒 680円



たこのアヒージョ 680円



頭のザンギ（唐揚げ）
※ゆず胡椒・カレー風味 各580円



燻製たこ入りポテトサラダ 480円



たこ入り焼き餃子 6個入り 480円



出汁巻きたこたまご 580円



たこ焼き（テイクアウト可）
8個 650円・12個 950円



たこ麻婆豆腐 680円

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～ 取材についてのお問合せ先 ～

株式会社くれおーる広報事務局（担当者＝岡本、古沢） 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp