

## 中毒になる美味しさ!?!「進化系たこ焼き」から定番まで 道頓堀にたこ焼き・焼きそば店「くれおーるJUNK」4月23日オープン 創作ソースやオリジナルスパイスで競合店と差別化目指す

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：加西幸裕)は2022年4月23日(土)、たこ焼き・焼きそばの新業態店「くれおーるJUNK(ジャンク)」(大阪府中央区道頓堀1-10-5)を道頓堀・松竹座前にオープンいたします。

### ■「進化系たこ焼き」が味わえる「くれおーる」の新業態が道頓堀にオープン!



芳醇なキノコの旨味「ポルチーニソース」



旨辛味の「REDスパイス掛け」



「豚キムチ焼きそば」



「唐揚げYELLOWスパイス」



「いちごミルク」

「くれおーるJUNK」は、創業23年のたこ焼き店「くれおーる」の新業態店です。ラテン語で「創造」を意味する「くれおーる」に中毒性を指す「JUNK」を掛け合わせ、「また食べたくなる魔法をかける」をコンセプトに掲げ、メニューを開発しました。7種類の粉をブレンドしたオリジナルたこ焼き粉で作る、「外はカリッ、中はトロッ」をしたたこ焼きに創作ソースをかけ、進化させた「グルメたこ焼き」を6種類ご用意。ニンニクとオリーブオイルが香る「アリオアリオソース」や芳醇なキノコの旨味を味わえる「ポルチーニソース」、濃厚チーズにコショウでアクセントをつけた「チーズペッパーソース」、トリュフ塩にすだちを搾りさっぱりとした「トリュフ塩」(各4個440円～)、旨辛味の「RED」とカレー風味の「YELLOW」のオリジナルスパイスをかけたたこ焼き(各4個390円～)をそろえました。もちろん、王道のソース味や出汁醤油(各4個380円～)もご用意し、定番から変わり種まで幅広くお楽しみいただけます。

フードはそのほか、ソース味が塩味が選べるや焼きそば(600円～)や、カップで提供し食べ歩きしやすい唐揚げ(6個500円～)、ドリンクは濃厚な「バナナミルク」「いちごミルク」(各500円)や関西をメインとしたクラフトビール(680円～)、角ハイボール(400円)などをご提供いたします。

当社といたしましては、道頓堀に10店舗以上あるたこ焼き店と差別化した「グルメたこ焼き」を看板メニューに、一度食べたなら忘れられない美味しさを提供したいと思っております。

※価格は全て税込です

### ■店舗概要

店名：くれおーるJUNK(ジャンク)  
オープン日：2022年4月23日(土)  
住所：大阪府中央区道頓堀1-10-5  
電話番号：06-4256-3586  
営業時間：11時30分～21時  
席数：10席(2階)  
定休日：なし



蝶ネクタイがトレードマークのユニフォーム



ネオンサインが光る店舗(イメージ)

### ■会社概要

社名：株式会社くれおーる  
代表：加西 幸裕  
ウェブサイト：<https://creo-ru.com/>

本社：大阪府中央区千日前1丁目8番18号  
事業内容：たこ焼き店 お好み焼き店 串かつ店 居酒屋

### ◆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=岡本

電話=06-4708-3766

メール=pr@raple.co.jp