

景気回復を願って、金箔&ウニがのった“黄金たこ焼き”爆誕！ 道頓堀・たこ焼き店「くれおーるJUNK」が「秀吉たこ焼き(HYT焼き)」 8月26日(金)から826円で販売開始、「826(バズる)」の語呂合わせで

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）は道頓堀のたこ焼き店「くれおーるJUNK（ジャンク）」（大阪市中央区道頓堀1-10-5）で2022年8月26日（金）、コロナ禍で打撃を受ける道頓堀の景気回復を願って黄金に輝きたこ焼き「秀吉たこ焼き（通称：HYT焼き）」（826円）を販売します。

■道頓堀の景気回復祈願！黄金に輝きたこ焼き

「くれおーるJUNK」は、大阪観光を代表する道頓堀の大阪松竹座の向いにあります。観光客が多い土地柄、街の賑わいは新型コロナウイルス感染状況に大きく左右されます。現在、第7波の感染拡大を受け、道頓堀の観光客も減少しています。

そこで、景気回復を願い金箔とウニをのせたたこ焼きを企画。黄金に輝きたこ焼きは、金を好んだ豊臣秀吉にちなみ「秀吉たこ焼き（通称：HYT焼き）」と名付けました。このたこ焼きがバズって、少しでも世の中が明るくなってほしいという店主の思いを込め、「バズる」と「826」の語呂合わせから8月26日より826円（税込）で提供いたします。



「くれおーるJUNK」は、創業23年のたこ焼き店「くれおーる」の新業態店として4月23日にオープンしました。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。道頓堀に10店舗以上あるたこ焼き店との差別化を目指し、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」としたたこ焼きに創作ソースやスパイスをかける「グルメたこ焼き」を考案。ニンクとオリーブオイルが香る「アーリオオーリオソース」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」、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進化系たこ焼きをはじめ、定番のソースや出汁醤油もご用意しています。

■商品詳細

商品名：秀吉たこ焼き（通称：HYT焼き）
期間：2022年8月26日（金）～9月30日（金）
販売場所：くれおーるJUNK（大阪市中央区道頓堀1-10-5）
価格：4個826円（1日10食限定、税込）
内容：金箔とウニをのせた黄金のたこ焼き
条件：食べ歩きまたは店内飲食のみ、テイクアウト不可

■店舗概要

店名：くれおーるJUNK（ジャンク）
住所：大阪市中央区道頓堀1-10-5
電話番号：06-4256-3586
定休日：月曜（屋外のため、大雨の場合は休み）
営業時間：火曜～金曜＝18時～25時、土曜・祝日＝11時～23時、日曜＝11時～22時
席数：10席（2階）



◆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