



たこ焼き、唐揚げ、ギョーザの人気商品無料引換券を進呈 京都のたこ焼き店が「京都たこ壱大感謝祭」11/11～13開催 原材料高騰による「値上げの波」に負けず、価格据え置きで提供します！

京都府京都市内・兵庫県尼崎市にたこ焼き居酒屋「京都たこ壱」を展開する株式会社Next Stage Japan（本社：京都市南区、代表取締役：彌永 拓志）は2022年11月11日（金）～13日（日）の3日間、京都市内の「京都たこ壱」5店舗（千本中立売店、円町店、東福寺駅前店、堀川今出川店、四条油小路店）でたこ焼きなどの無料引換券を進呈する「京都たこ壱大感謝祭」を開催いたします。



看板商品の「へんご焼き」



「黄金唐揚げ」



「特製肉汁餃子」

■「壱（1）」が4つ並ぶ11月11日より3日間、人気商品の無料引換券プレゼント

「京都たこ壱」は、代表・彌永が大学卒業後の2011年に始めた「たこ焼き」の移動販売からスタートしました。2013年2月、京都・西陣に実店舗1号店となる「千本中立売店」をオープンし、現在は京都府京都市内と兵庫県尼崎市に6店舗を展開しています。看板商品は、2016年から販売しているオリジナルたこ焼き「へんご焼き」です。昆布とかつおのだしを効かせた生地に桜エビとマダコを入れ焼き上げます。京都の老舗食用油メーカー「山田製油」のごま油や九条ネギ、アンデス産の岩塩で味付けし、ソースとは違った「だしの風味」を味わっていただけます。他にも、定番のソースやポン酢、塩だれ、明太マヨなど、常時15種類のたこ焼きをそろえています。

2019年から店名の「壱（1）」にかけて、毎月1のつく1日、11日、21日、31日にたこ焼きの無料引換券をプレゼントする「たこ壱の日」を実施しています。今回、「1」が4つ並ぶ11月11日から3日間、へんご焼き、もしくはたこ焼き10個ご購入のお客様に人気商品の無料引換券を進呈する「京都たこ壱大感謝祭」を企画。11日はへんご焼き、もしくはたこ焼き、12日は特製の醤油だれに24時間漬け込み揚げる「黄金唐揚げ」、13日は国産の豚肉ミンチとニンニクを混ぜた具を包む「特製肉汁餃子」の無料券を配布します。

新型コロナ禍やウクライナ危機の影響により、昨年从小麦や石油などあらゆる原材料の物価上昇が続いており、値上げを余儀なくされる企業もあります。弊社の原価率も2020年と比較して約4パーセント上昇していますが、「より多くの方に気軽に楽しんで欲しい」と値上げをせず提供しております。今年10月16日、兵庫・尼崎にオープンし、来年1月には「たこ焼きの本場」である大阪に初出店する予定です。

■「京都たこ壱大感謝祭」企画概要

期 間：2022年11月11日（金）～11月13日（日）

対 象：へんご焼き、もしくはたこ焼きを10個以上ご購入のお客様

内 容：11日（金）へんご焼き6個、もしくはたこ焼き6個無料引換券

12日（土）黄金唐揚げ5個無料引換券

13日（日）特製肉汁餃子6個無料引換券

実施店舗：京都市内の「京都たこ壱」5店舗（千本中立売店、円町店、東福寺駅前店、堀川今出川店、四条油小路店）

使用期限：2022年12月30日（金）まで

H P：http://www.kyoto-takoichi.jp/

※イートイン、テイクアウトどちらも対象 ※全て1会計で1枚の配布 ※クーポンの併用不可

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

株式会社Next Stage Japan 担当 = 植田 宗一郎

電話 = 090-3708-0455 メール = ueda0520bd.knmcc@gmail.com