

新メニュー/お好み焼き/大阪

**お好み焼レシピコンテスト「TEKO-1グランプリ」優勝作品、販売額5%を印税で5年間お支払い  
関西・関東のゆかり9店舗で「なにわ背徳やき」7/1(月)販売開始  
豚角煮・クリームチーズ・もち・天かすなど具材満載の背徳の味、大阪市在住62歳女性が考案**

関西・関東でお好み焼店を展開する株式会社ゆかり(本社：大阪市北区、代表取締役：山下 真明)は、お好み焼レシピコンテスト「TEKO-1グランプリ Returns!(てこわんグランプリリターンズ)」の優勝作品「なにわ背徳やき」を「お好み焼ゆかり」全9店舗で7月1日(月)より5年間(期間延長の場合あり)販売いたします。

レシピを考案した優勝者には、「なにわ背徳やき」の売り上げの5%を「お好み焼印税」として5年間、報酬をお支払いします。豚角煮・クリームチーズ・もち・天かす・豚バラ・半熟卵など濃厚な具材がおりなす背徳の味をご堪能いただきたいと思います。



ボリューム感たっぷりの「なにわ背徳やき」



「なにわ背徳やき」を考案した浅野眞由美さん(左)

**■応募1231点の頂点「なにわ背徳やき」、7月1日(月)より販売開始**

今回で3回目の開催となったTEKO-1グランプリ。国籍・居住地・性別・年齢・プロアマ等は一切問わず、誰でもご応募可能なことから、全国から1231点のお好み焼のレシピをご応募いただきました。5月22日(水)に開催したグランドチャンピオン大会には、一次審査(書類選考)・二次審査(試食)を勝ち抜いた5名のファイナリストが一堂に会し、鉄板の上で熱い戦いを繰り広げました。審査員5名がお好み焼を試食し、「味」「見栄え」「ネーミング」などを評価する最終審査の結果、優勝作品は大阪市在住の会社員・浅野眞由美さんが考案した「なにわ背徳やき」に決定しました。

「なにわ背徳やき」は、豚角煮、クリームチーズ、もち入りの生地、さらに薄切りの豚バラ、たっぷりの天かすをのせ、仕上げに半熟卵とたっぷりの青ねぎをトッピングしました。天かすのサクサク感、クリームチーズのクリーミーさ、もちのモチモチとした食感など、1枚でさまざまな食感を楽しめます。それぞれの具材とお好み焼ソースがマッチし、ボリューム感があり食べ応えのある一品です。優勝者の浅野さんと当社スタッフで応募レシピをブラッシュアップし、今回の商品化に至りました。思わずリピートしたくなる背徳の味「なにわ背徳やき」をご賞味いただきたいと思います。

**■TEKO-1グランプリ Returns! 優勝メニュー概要**

- メニュー名： なにわ背徳やき  
提供期間： 2024年7月1日(月)から5年間(期間延長の場合あり)  
価格： 1,680円(税込)  
内容： 豚角煮、クリームチーズ、もち入りの生地、さらに薄切りの豚バラ、  
たっぷりの天かすをのせました。仕上げに半熟卵とたっぷりの青ねぎをトッピング。  
販売店舗： お好み焼ゆかり 全9店舗(<https://www.yukarichan.co.jp/shop/shop.html>)  
関西  
曾根崎本店・Whityうめだ店・富国ビル店・千日前店・なんばウォーク店・天王寺ミオプラザ店・天三店  
関東  
AKIBA-ICHI店・横浜スカイビル店

「なにわ背徳やき」具材 →



< 取材に関するお問い合わせ >

# お好み焼 ゆかり

## ■TEKO-1グランプリ Returns!について

株式会社ゆかりが主催するお好み焼レシピコンテスト。2003年に初開催。今回は、2010年に続き、14年ぶり3回目の開催です。優勝者と5年間のレシピ印税契約を結び、優勝者のレシピのお好み焼を「ゆかり」全店（9店舗）で販売し、その売上げの5%を「お好み焼印税」として毎月、優勝者に報酬を支払います。副賞の契約金100万円と5年間のお好み焼印税（最低保証として5年間500万円の約束手形を発行）を合わせた賞金総額は最低600万円以上となり、一般公募としては日本最高峰のコンテストです。

名称：TEKO-1グランプリ Returns!（てこわんグランプリリターンズ）

主催：株式会社ゆかり

審査員：株式会社ゆかり 代表取締役 山下 真明

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 主任教授 小林 有洋

日本コナモン協会 会長 熊谷 真菜

関西最強グルメインフルエンサー M三郎（松村 輝幸）

特別審査員：女優 南野 陽子

総合プロデューサー：株式会社ラプレ 代表取締役 上谷 信幸

賞金：5年間のお好み焼印税（※）+副賞 契約金100万円

※優勝メニューをお好み焼ゆかり9店舗で販売し、その売上の5%を毎月報酬として支払います  
最低保証として5年間500万円の約束手形を発行します

公式HP：<https://www.yukarichan.co.jp/2024teko1.html>



## ■優勝者 浅野真由美さんコメント

テレビ番組で「TEKO-1グランプリ」を知り、会社のメンバーにアイデアをもらいながら60回以上試作しました。ヘルシー志向でいこうとスタートしましたが、やっぱりソースに合うのはヘルシーじゃないとの結論に。豚の角煮、クリームチーズ、もち、天かすなど背徳感のある食材をいっぱい入れたお好み焼を考えました。ダイエットなどで食事制限している人も一時的にでも解放して食事を楽しんでもらえたら。たくさんの人に食べてもらいたいです。

## ■株式会社ゆかり 代表取締役 山下真明コメント

社内では思いつかないようなアイデアのレシピをたくさんご応募いただき、みなさまの熱意を感じました。ファイナリスト5名のお好み焼は、どれも美味しく判断が難しかったです。「記憶に残る」「味変」というポイントからグランドチャンピオンは「なにわ背徳やき」に決定しました。1枚のお好み焼でいろいろな食感を楽しめ、味もマッチング性も高く、バランスや見栄えもよかったですと思います。

## ■会社概要

社名：株式会社ゆかり

代表者：代表取締役 山下 真明

本社：大阪市北区曽根崎2-14-13

設立：1953（昭和28）年3月26日

ウェブサイト：<https://www.yukarichan.co.jp/>



5名のファイナリストと審査員



グランドチャンピオン大会に参加する浅野さん(左端)



最終審査の様子

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下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp