

NEWS RELEASE

株式会社アピックスインターナショナル

人気たこ焼き店公認のたこ焼き器から生まれた、本場大阪の味。
～家庭でも本場の味を楽しめる「極 ふわトロたこ焼き粉」を全国展開～



「極 ふわトロたこ焼き粉」と「感動！たこ焼きマイスター ATM-818」

デザイン家電・生活雑貨メーカーの株式会社アピックスインターナショナル（本社：大阪市浪速区、代表取締役社長：田中 智浩）は、行列のできる人気たこ焼き店「千客万来まねきだこ」を展開する運営会社 有限会社トマトとタッグを組み、店舗仕様の味わいを家庭で楽しめる「極 ふわトロたこ焼き粉」を、2026 年 8 月 8 日より発売いたします。

当社のたこ焼き器「感動！たこ焼きマイスター」を実際に使用された「千客万来まねきだこ」代表・宮下氏から、その焼きやすさと仕上がりについて高く評価いただいたことをきっかけに、今回のコラボレーションにつながりました。

家電メーカーとたこ焼き専門店。それぞれの強みを活かし、「本場・大阪のたこ焼きをご家庭でも楽しんでほしい」という共通の想いから実現したコラボレーションです。

■「家庭用とは思えない」プロの一言から始まった

「感動！たこ焼きマイスター」は、本格的なたこ焼きを家庭でも楽しめるように開発した電気式たこ焼き器です。発売以来、多くのユーザーに支持され、シリーズ展開も進めています。そんな「感動！たこ焼きマイスター」をワークショップで実際に使用し、その焼きやすさや仕上がりを高く評価したのが「千客万来まねきだこ」の代表・宮下氏です。

「家庭用とは思えないほど焼きやすく、ワークショップの参加者からも好評を得た」と評価。実際に当社へ足を運び、「このたこ焼き器なら、店の味や焼き上がりをご家庭でも再現できる」と両社の交流がスタートしました。

「たこ焼きを通じて、おうち時間に本物の美味しさと笑顔を届けたい」。

たこ焼き文化を愛し、大阪を拠点とする両社の熱い想いが共鳴し、「ハード（家電）を作るアピックスと、ソフト（味）を極める千客万来まねきだこで、今までにない協業ができないか」というプロジェクトが立ち上がりました。

■ 人気たこ焼き店の味が、家電という「最高の相棒」を得て全国へ

今回のコラボレーションでは、「千客万来まねきだこ」の店舗で実際に使用しているオリジナル粉「**極 ふわトロたこ焼き粉**」を、新たなオリジナルパッケージで展開します。

この粉は、その名の通り「ふわとした仕上がりに、トロっとした絶妙な食感」が最大の特長であり、お店オリジナルのブレンドだからこそ出せる独自の“新食感”です。これまで公式オンラインサイトでのみ限定直販されていましたが、水分量が多い生地のため、**一般的な電気式家庭用たこ焼き器では、均一に焼き上げるのは火力の面で非常に困難**でした。

この課題をクリアし、粉の持つ特徴を最大限に引き出すためのベストパートナーとなったのが、まさに「感動！たこ焼きマイスター」でした。宮下氏自らがATM-818にて焼き上がりを試し「この火力と熱伝導なら、うちの粉の魅力と店の味を最大限に引き出せる」と確信。

これにより、「感動！たこ焼きマイスター」の公式推奨粉として正式にタグを組み、これまで千客万来まねきだこ直販限定だった名品を、アピックスインターナショナル公式オンラインストアでの販売を皮切りに、今後順次販売チャンネルを拡大していく予定です。



宮下代表



感動！たこ焼きマイスター ハーフ

家電（ハード）と食材（ソフト）の組み合わせだからこそ実現できる、新しい「おうちたこ焼き」の楽しみ方を提案します。8月8日の「たこ焼きの日」をはじめ、夏休みやお盆休みなど、家族や友人が集まるこれからの季節の「たこ焼きパーティー」を一層盛り上げる本格的なクオリティをお届けします。

■ 商品の特長

1. 「感動！たこ焼きマイスター」の公式推奨粉

アピックスが展開する「感動！たこ焼きマイスター」シリーズのプレート特性と火力がベストマッチ。この組み合わせだからこそ、誰でも焼きやすい理想の「ふわトロ」に焼き上がります。

2. 名前の通り、独自の“ふわトロ食感”を実現

「ふわっとした仕上がり」と「トロっとした食感」を両立。店舗で愛されている出汁の風味豊かなオリジナルブレンドを忠実に再現しました。

3. 冷めても美味しい、こだわりのクオリティ

生地そのものの旨味が強いため、ソースをつけなくても美味しく、お弁当やパーティーの作り置きにもおすすめです。

■ 商品概要

商品名：極 ふわトロたこ焼き粉

発売日：2026年8月8日（たこ焼きの日）

価格：オープン価格（想定実売価格：1,980円 税込）

箱サイズ：W175×D40×H240mm

内容量：1kg

販売チャネル：アピックス公式オンラインストア
「千客万来まねきだこ」一部店舗



■ 関連 URL

- ・極 ふわトロたこ焼き粉 ※2026年8月8日(土)公開予定
<https://www.apix-direct.jp/takoyakiko/>
- ・感動！たこ焼きマイスター ATM-818
<https://www.apix-intl.co.jp/products/atm818/>
- ・感動！たこ焼きマイスター ハーフ ATM-809
<https://www.apix-intl.co.jp/products/atm809/>
- ・感動！たこ焼きマイスター プレート ATM-P8809
<https://www.apix-intl.co.jp/products/atmP8809/>
- ・千客万来まねきだこ
<https://manekidako.net/>
<https://www.instagram.com/manekidako/>

■株式会社アピックスインターナショナルについて

アピックスインターナショナルは、日本にデザイン性の高い家電を浸透させたいという思いから2004年に設立されたメーカーです。使う人の暮らしに寄り添う開発姿勢と、時代の変化を見据えたスマートなデザインを追求しています。確かな品質と使いやすさを大切に、製品を通じて日々の生活をより豊かにすることを目指しています。

■会社概要

株式会社アピックスインターナショナル

大阪市浪速区日本橋 4-7-7 デンキョー日本橋ビル 5F

代表取締役社長 田中 智浩

オフィシャルサイト：<https://www.apix-intl.co.jp>

直営公式オンラインショップ：<https://www.apix-direct.jp/>

オフィシャル Instagram：https://www.instagram.com/apix_intl/

オフィシャル X：https://x.com/apix_intl

《株式会社アピックスインターナショナルは、株式会社デンキョーグループホールディングス（大阪市浪速区、代表取締役社長：高瀬 一郎、東証スタンダード市場：8144）のグループ企業です。》

毎日をもっと、もっと、ここちよく



「デンキョーグループは、パーパス「毎日をもっと、もっと、ここちよく」のもと、豊かで快適な生活の実現をめざして社会に貢献します。」

[留意事項]

- ・本リリースに記載されている会社名・各種名称は、各社の商標または登録商標です。
- ・記載内容は発表日現在のものです。予告なしに変更される場合がありますので、あらかじめご了承ください。

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉

株式会社アピックスインターナショナル

担当：水野(みずの) / 原田(はらだ) E-mail：press@apix-intl.co.jp

電話：0587-38-5320（名古屋支社）