

PRESS RELEASE

報道関係 各位



2025年11月21日
株式会社大庄

半額!!

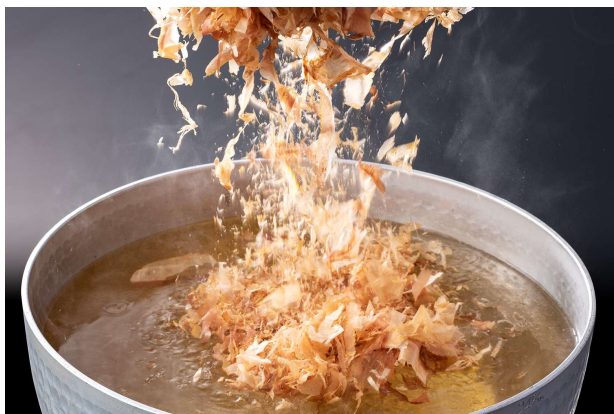
出汁が決め手のお好み焼き・もんじゃ焼き登場!!
11/22~24赤羽の『お好みもんじゃ』で体験せよ

この香り、この旨味、一瞬で虜に



今人気のエリア東京・赤羽で、お好み焼き・もんじゃ焼きがコスパ良く楽しめる『お好みもんじゃ』赤羽店（運営：株式会社大庄）は、メニューを一新し、深いコクと豊かな香りの「出汁（だし）」にこだわったお好み焼き・もんじゃ焼きに進化させます。そこで、こだわりの「出汁」の旨味をぜひ体験してほしいという理由から、定番と新メニューからイチ押し4品を何個食べてもすべて半額とする『大特価！半額セール』を実施（詳細後述）。期間は2025年11月22日（土）～11月24日（月・祝）の3日間限定です。またとないチャンス、「出汁」の力でパワーアップしたお好み焼き・もんじゃ焼きを心ゆくまで味わってほしい。

※本文中の価格はすべて税込



美味しさの最大の理由は「出汁」!!

“旨味”にこだわり、リニューアルしたお好み焼き・もんじゃ焼きの最大の特長は、熟成されたかつおの枯節や宗田節から、深いコクと豊かな香りを引き出した出汁を使用していること。一度引いた出汁を、さらにじっくり煮詰めることで、旨味を凝縮。それを生地に惜しみなく使い、具材の味を引き立てる奥深い味わいに仕立てます。お好み焼きは、ふんわりとした食感に出汁の豊かな風味が加わり、ソースやマヨネーズを加えても、具材の旨味がしっかりと感じられます。もんじゃ焼きは、キャベツの甘みと具材の旨味が出汁と一体となり、食べ進めるほどに虜になる味わいです。

▲ 熟成されたかつおの枯節や宗田節から旨味を引き出します

鉄板焼きメニューも豊富なラインナップ!

お好み焼き・もんじゃ焼きは王道の「豚玉(780円)」「海鮮玉(1,200円)」や、「ベビースターもんじゃ(850円)」「明太もちチーズもんじゃ(1,100円)」、スタッフが目の前で焼き上げるモダン焼きなど全35種を用意。さらに、鉄板焼きも30種以上の充実ラインナップ。「帆立バター(550円)」「サイコロステーキ(1,000円)」といった海鮮や肉の他、麺類、野菜、鉄板スイーツなどを楽しめます。ドリンクは、樽生ビール「アサヒスーパードライ 中ジョッキ(600円)」を始め、ハイボールやサワー(390円～)など豊富に取り揃えます。



お好みもんじゃ

夜祭り気分、多彩なお好み焼き・もんじゃ焼きが味わえる店!

この秋、メニューが新しくなったを記念して、赤羽店の3日間イベント開催!

半額
11月22日(土)～24日(月)
お好みもんじゃ焼き 厳選4品

王道ミックス玉 1,200円 → 600円
明太イカもちチーズ玉 1,100円 → 550円
ミックスもんじゃ 1,200円 → 600円
豚カレーもんじゃ 1,000円 → 500円

■ イベント詳細

- ◆実施店舗：『お好みもんじゃ』赤羽店 限定
- ◆実施日程：2025年11月22日(土)～11月24日(月・祝)
- ◆実施内容
お好み焼き・もんじゃ焼き4品を半額で提供
・王道ミックス玉 通常1,200円→600円
・明太イカもちチーズ玉 通常1,100円→550円
・ミックスもんじゃ 通常1,200円→600円
・豚カレーチーズもんじゃ 通常1,000円→500円
※イベント期間中の予約可

■ 『お好みもんじゃ』 赤羽店

- ◆所在地：東京都北区赤羽1丁目2-1 赤羽南大野ビル地下1階
- ◆電話：03-6903-9727 (イベント期間中の予約も可)
- ◆営業時間：16:00～23:00 <土日祝> 12:00～23:00
- ◆客席数：58席



本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑・古村
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp

核がのるWebの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中