

2024年5月13日
株式会社イオンイーハート

『道頓堀ふわとろ』選べる4種類のソースが 5月15日(水)より新登場！

全国のショッピングセンターで飲食店を展開する株式会社イオンイーハート（所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下当社）は、ファーストフード『道頓堀ふわとろ』にて、選べる4種類のソースの提供を5月15日(水)より開始いたします。



当社は、テイクアウトを主体としたファーストフード業態を新たな成長戦略と位置づけ、立地特性に応じて新業態を展開しております。この度、新業態『道頓堀ふわとろ』にて、お客さまのご要望にお応えし、たこ焼ソースを4種類のバリエーションから選べるよう変更いたします。当店自慢のふわとろ食感のたこ焼に合わせ選定したソースは、生地のおいしさを引き立て、さらに各種トッピングを追加することで、自分だけのオリジナルのたこ焼をお楽しみいただけます。

概要

■ 選べるソース（4種類）

- ・甘口ソース…まろやかな口当たりでやさしい味わい
- ・辛口ソース…スパイスの刺激と深いコク
- ・だし醤油…旨味ひろがる和風味
- ・ぼん酢…柑橘の酸味と爽やかな香り

■ 変更日：2024年5月15日(水)

※詳細メニューは web ページをご確認ください <https://www.aeoneaheart.co.jp/takoyaki/>

■ 販売店舗

店名	所在地	電話番号	営業時間
『道頓堀ふわとろ』清水店	静岡県静岡市清水区上原 1-6-16 イオン清水 1 階フードコート内	080-7141-4714	10:00～20:00
『道頓堀ふわとろ』新茨木店	大阪府茨木市中津町 18-1 イオンスタイル新茨木 3 階フードコート内	080-7414-1543	10:00～19:00



当社は変化する生活様式や社会環境を踏まえ、事業ポートフォリオを再編しファーストフード事業の成長戦略に舵を切り、全国のショッピングセンターの立地特性に応じて、たこ焼やクレープ、大判焼、スイーツ等のファーストフード業態の展開を進めてまいります。

イオンイーハート公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

〈道頓堀ふわとろ〉

本場(なにわ)の『道頓堀ふわとろ』のたこ焼は、ふわふわとろとろの食感とソースの絶妙な味わいが特徴で、「たこ」は食べやすいサイズにカットし、熟練の技でとろみを保ったまあるい形に焼き上げます。



【ふわとろたこ焼のこだわり】

■生地

小麦粉に、煮干しいわし粉末・さば節粉末を加え、北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味が凝縮された特製だしと、卵を、独自の比率で配合することで「ふわとろ食感」を生み出します。

■職人の技

高火力で一気に熱を加えることで、中身をとろとろに保ったまま楊枝で持ち上がるギリギリの柔らかさに焼き上げていきます。ふわとろの焼き方の特徴は、返し棒1本を使って焼き上げる一刀流。焼き台に向かってやや斜めに姿勢を正し、腕をまっすぐ伸ばし焼き上げることで、均一でふわとろのたこ焼をご提供します。

■選べるソース (4種類)

- ・甘口ソース…まろやかな口当たりでやさしい味わい
- ・辛口ソース…スパイスの刺激と深いコク
- ・だし醤油…旨味ひろがる和風味
- ・ぼん酢…柑橘の酸味と爽やかな香り

ふわとろたこ焼 & たこせん		選べるソース	
甘口	辛口	だし醤油	ぼん酢
ふわとろたこ焼 選べるソース 甘口 辛口 だし醤油 ぼん酢 8個 税込 480円 6個 税込 420円		マヨたこ焼 選べるソース 甘口 辛口 だし醤油 ぼん酢 8個 税込 500円 6個 税込 440円	
ねぎたこ焼 選べるソース 甘口 辛口 だし醤油 ぼん酢 8個 税込 530円 6個 税込 470円		たこせん ふわとろたこ焼2個 選べるソース 甘口 辛口 税込 250円	
からしマヨたこ焼 選べるソース 甘口 辛口 だし醤油 ぼん酢 8個 税込 500円 6個 税込 440円		七味マヨたこ焼 選べるソース 甘口 辛口 だし醤油 ぼん酢 8個 税込 500円 6個 税込 440円	
ふわとろたこ焼 たこせんに トッピング	マヨネーズ 税込 20円	からし マヨネーズ 税込 20円	七味 マヨネーズ 税込 20円
	ねぎ 税込 50円	ねぎだく 税込 80円	

『道頓堀ふわとろ』ブランドサイト : <https://www.aeoneaheart.co.jp/takoyaki/>

