

「たこ焼文化を世界へ」をビジョンに掲げ、  
大阪の味をそのままに東京進出!



## 大阪・道頓堀で行列の絶えない

# 人気たこ焼・お好み焼 「くれおーる」が渋谷・道玄坂に 2月23日オープン!

【メディア限定試食会開催! 4月15日(水)まで】



くいだおれの街、大阪・道頓堀を中心に、たこ焼をメインとした飲食店を展開する、くれおーる(大阪市中央区千日前、代表取締役 加西美子氏)が、2月23日に渋谷・道玄坂に東京初出店となるたこ焼・お好み焼「くれおーる 道玄坂1丁目店」をオープンしました。同店は、居酒屋要素を取り入れた形態で、1階はテイクアウトと立ち飲み、2階にはテーブル席を設けています。看板メニューのたこ焼きは、外はカリッ、中はトロツとしていて、冷めても美味しいのが特徴です。このたび、オープンを記念してメディア様限定にて個別試食会を開催いたします。

### 斬新な発想の創作たこ焼は驚きの美味しさ!

同社は鉄板をテーブルに設置した体験型のレストラン形態、調理から提供まで店側が行う居酒屋形態、持ち帰り専門の3タイプを大阪で8店舗を展開している。同店自慢の「たこ焼」は、定番の「ソース」と「だし醤油」(各6個 480円)をはじめ、「半熟たまごとねぎたっぷり」や「トリュフ風」、「ペペロンチーノ風」(各6個 600円)などの他店にはないインパクトのある創作たこ焼で楽しませる。斬新な発想の創作たこ焼は、見た目に現れない生地の美味しさを訴求するために考案したものだという。そのほかには、ラードなど使用せず植物油のみでヘルシーに仕上げた「串カツ」(5本盛り600円、10本 1080円)、いろいろと食べられるようにと直径10cmほどのミニサイズで用意した「お好み焼き」(530円)など、大阪グルメが一堂に会する。ドリンクは、どこか懐かしい味で飲み飽きない「大阪チューハイ」(380円)、女性客を意識して開発した「しゃりしゃりうめ」(450円)、大阪下町の味「冷やしあめハイボール」(450円)を主力商品としている。

#### くれおーる 道玄坂1丁目店

東京都渋谷区道玄坂1-6-4

アクセス JR・地下鉄・私鉄各線 渋谷駅から徒歩2分

電話 03-5459-2100

営業時間 11:30~15:00、18:00-24:00

定休日 無休

坪数席数 16坪・1階 立ち飲み10席、2階 テーブル 25席

客単価 1階 1500円、2階 2500円

運営会社 株式会社くれおーる

くれおーる <http://www.creo-ru.com>



【本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。】