

2017 「大阪きじ本店」お好み焼粉

大阪梅田に本店を構える「きじ」はお好み焼への強い思いがこめられた大阪ならではの混ぜ焼きの名店として、多くのお客さんを楽しませています。「お好み焼って、たいそうなもんやない」と店主、木地崇蔵さんはおっしゃいますが、何気ない動き一つ一つにも半世紀以上の技の歴史と文化が凝縮されているのです。



梅田スカイビル店



店主の木地崇蔵さん



きじの混ぜ焼きは観光客もリピーターが多い



道頓堀だしマヨ



1925年3月に日本で初めて製造販売されてから95年を迎えたキューピーマヨネーズさんから、日本コナモン協会とのコラボ商品が発売です!コナモン文化が浸透している関西は、お好み焼きやたこ焼きが食卓に登場する頻度が高く、相性の良さからマヨネーズを使用される機会が多く、無形文化遺産として登録された「和食」の特徴である、「だし」の味が好まれるエリア。「だし」文化の関西に、洋風メニューで使用されることが多いマヨネーズの用途を広げる商品として、「道頓堀だしマヨ」が誕生しました。



新大阪駅構内2階ハントリーさんで!

取扱店

- 大阪エリア
 - ・イオン・ライフ・イトーヨーカ堂
 - ・西友・コノミヤ・光洋・トップ
 - ・サンエー・ドンキホーテ
- 和歌山エリア
 - ・オークワ・エバーグリーン・松源
- 兵庫エリア
 - ・トーホースロア・関西スーパー

2017 「うまい屋」たこ焼粉

1958年創業、当時は珍しかった銅板の鍋で、丁寧に手焼きされる「うまい屋」のたこ焼。喜多武俊さん、基夫さん、泰造さんと受け継がれたたこ焼は大阪の宝だ。



4代目泰造さんを見守る2代目武俊さん



鍋も保温器もこの店独自のスタイル



会長熊谷が大学生から通いつめた名店



2016~ 日本コナモン協会推薦商品

セット品シリーズで特にこだわったのは「本格的な仕上がりに」。全国でコナモン文化の普及活動を行う日本コナモン協会監修の下、味わいはもちろん、食べやすい軽さや絶妙な食感を実現しました。「コナモン」を代表するたこ焼・お好み焼・チヂミをご自宅で手軽にお楽しみいただける本格的な味わいのセット品シリーズです。



「ねぎ焼セット」をテレビで紹介

2020 世界にもファンが多い銀座の名店「てんぷら近藤」監修「極み衣の天ぷら粉」

店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天種にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。



食感まで楽しい
人参の天ぷら▶



野菜の天ぷらにも近藤さんの技が光る



ねぎ焼セット



たこ焼セット



チヂミセット



お好み焼セット

2015 本場大阪プロの味! 道頓堀トリオ



道頓堀極みソース 道頓堀お好み醤油

道頓堀のおみやげ店いちびり庵でのイベント開催など、インバウンド向けに盛り上げ、そのころから大阪のインバウンド需要が一気に爆発し、グリコで有名な戎橋から心斎橋筋をながめると、夜の10時でもびっしりと観光客が歩いている状況になりました。道頓堀エリアのたこ焼店は1985年約5軒、1995年約10軒、2005年約15軒、20019年約33軒、お好み焼店、麺類店、串カツ店もこの数年店舗数が増えています。

