

2016年11月25日
株式会社くれおーる

創業の地に新業態を立ち上げ！ 「たこ焼酒場 くれおーる」11月30日オープン！ メディア内覧会のご案内

◆ 日時：11月29日(火) 16:00～ ◆ 場所：大阪市城東区新喜多1-3-2

大阪を中心にたこ焼店、お好み焼店を展開する株式会社くれおーる（本社：大阪府中央区、代表取締役社長 加西美子）は、2001年1月の開業以来、約16年間営業を続けてきたたこ焼専門の創業店「京橋店」と居酒屋業態の「京橋コア店」を2017年3月31日に閉店し、同じ京橋エリアに新業態「たこ焼酒場 くれおーる」を2016年11月30日（水）にオープンいたします。

■ 「創業の地に店を残したい」の思いで新業態を立ち上げます

現在営業中の京橋2店舗（JR京橋高架下）がJR西日本の耐震補強工事のため立ち退きとなり、移転することになりました。当社は、東淀川区から現在の京橋店に移転し、本店を置きました。当時3坪だった店で代表取締役 加西美子と専務取締役 加西幸裕が共に立ち働いた思い出深い土地、京橋に店を残そうと今回出店を決めました。

■ サラリーマンやOL、地域住民のコミュニティを目指します

「たこ焼酒場 くれおーる」は、大阪のソウルフード、たこ焼を主軸メニューとした「酒場」業態です。平日はサラリーマンやOLのコミュニティの場、週末は地域住民の家族が集まるコミュニティの場として、「たこ焼・お好み焼を食べる」「お酒を飲む」「家族でご飯を食べる」など、様々な来店動機でご利用いただけます。主な客層として会社帰りの30代～50代サラリーマンを見込んでおり、今後このモデルで全国展開も視野に入れていきます。

店舗は、2階建てビルの1階部分で、ワンフロア15坪のこじんまりとした作りです。カウンター席（7席）と、テーブル席（24席）をご用意します。

大阪名物のたこ焼・串かつ・お好み焼・鉄板焼きをすべて食べられるのが特徴です。「たこ焼」（6個・430円）、「創作たこ焼」（530円～600円）、「手造り卵たっぷりポテトサラダ」（280円）、「串かつ」（80円～）、「柚子胡椒風味の鶏の唐揚げ」（3個・240円）などをご提供いたします。（価格は税込み）

メディア様向け内覧会について

◎ マスコミの方限定で先行して店舗をご内覧いただけます。

事前の出欠確認はいたしませんので、店舗まで直接お越しください。

◇日 時： 11月29日(火) 16:00～17:30（受付開始 15:50）

◇会 場： 「たこ焼酒場 くれおーる」（大阪市城東区新喜多1-3-2）

◇内 容： (1) 店内撮影・撮影用料理のご提供
(2) ご試食

京橋から新たなスタートを切る「たこ焼酒場 くれおーる」について、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。

< 報道関係者様からのお問い合わせ先 >

株式会社くれおーる 広報事務局 担当：ふるさわ

電話：06-4708-3766（平日 10時～18時） E-mail：furusawa@raple.co.jp



「たこ焼酒場 くれおーる」
イメージパース

■ 店舗情報

店舗名称 : たこ焼酒場 くれおーる
所在地 : 大阪府大阪市城東区新喜多1-3-2
電話番号 : 06-6933-1555
店舗面積 : ワンフロア 15坪
座席数 : カウンター7席、テーブル24席
営業時間 : 17:00~23:00



「たこ焼酒場 くれおーる」
イメージパース（側面）

■ メニュー紹介

生地に7種類の粉をブレンドした自慢のたこ焼は「外はカリッ、中はトローツ」の状態を提供します。冷めても柔らかく、美味しいのが特徴です。その他、お好み焼・焼きそば・串かつといった大阪名物にもこだわっています。酒場がコンセプトですので、お造りや肉料理、その日のおすすめメニューも充実しています。



「トリュフたこ焼」



「手造り卵たっぷりポテトサラダ」

京橋から新たなスタートを切る「たこ焼酒場 くれおーる」について、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。

＜ 報道関係者様からのお問い合わせ先 ＞

株式会社くれおーる広報事務局 担当：ふるさわ

電話：06-4708-3766（平日 10時~18時） E-mail：furusawa@raple.co.jp