

# 5月7日(月)はコナモンの日！

お好み焼きバンズにたこ焼きを挟む！究極の「コナモンバーガー」

大阪・玉出の粉もんバル「ぽかぽか」で5月7日(月)提供開始

粉バル ぽかぽか（住所：大阪府大阪市住之江区粉浜1-7-26 店長：高橋憲治）は、コナモンの日・5月7日(月)、お好み焼きのバンズに、たこ焼きを挟んだ究極の粉もんハンバーガー「コナモンバーガー」の提供を開始いたします。

## ■コナモニストの皆様お待たせしました！究極の「コナモンバーガー」発売開始

5月7日(月)のコナモンの日に提供を開始するのは、お好み焼きのバンズにたこ焼きを挟んだ究極の粉もんハンバーガー「コナモンバーガー」です。当店は、2017年5月1日に「粉バル」としてオープンして以来、地域住民の皆様を中心に、お好み焼きやたこ焼きなどの粉もんメニューを名物に愛されてきました。この度、日頃お世話になっている地域の皆様への恩返しとして、粉もんメニューのノウハウを生かした新たな大阪名物を作り、地域貢献に繋がれば、と思いメニューを発売いたしました。

「コナモンバーガー」の価格は1,570（イイコナモン）円（税込）で、高さは約16センチのボリュームたっぷりの一品に仕上げております。お好み焼きバンズは、お好み焼き本来の美味しさはそのままに、バンズらしさを出す為に山芋を多めに使っているため、ふわふわの食感を楽しめます。味はたこ焼きソースと合うように、カラシを使ったソースで仕上げました。間に挟んだたこ焼きは全部で4個を使用しております。たこ焼き以外にも、トマトやアボカドなど全8種類の具材を挟み、粉もんの集大成として仕上げました。

当店といたしましては、昨今のハンバーガーブームと、大阪の粉もん文化を掛け合わせた究極のハンバーガーを、より多くのお客様に楽しんでいただければと思っております。



お好み焼きバンズにたこ焼きin!  
究極の「コナモンバーガー」

## ■大阪・玉出住民の憩いの場 粉もんバル「粉バル ぽかぽか」概要

「粉バル ぽかぽか」は、2017年5月1日にオープンした粉もんバルです。フードメニュー全70種類、ドリンクメニュー全90種類を提供しており、地域住民の方を中心に愛されています。店内には、60インチ大型テレビを設置し、スポーツ観戦が楽しめます。

## ■「粉バル ぽかぽか」店舗詳細

店名：粉バル ぽかぽか  
住所：大阪府大阪市住之江区粉浜1-7-26  
アクセス：地下鉄四つ橋線玉出駅3番出口より徒歩1分  
電話番号：06-6672-6588  
営業時間：月～木=15時～24時/金・土・祝前=17時～翌2時/日・祝=12時～22時  
定休日：火曜日  
店舗面積：約35平方メートル  
席数：25席(テーブル19席/カウンター6席)  
客単価：2,000円



「粉バル ぽかぽか」店内写真

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。  
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

粉バル ぽかぽか 担当：高橋 TEL:06-6672-6588 E-mail:pokapoka@likeit.bar