



IKAYAKI STAND

Stand for local

「OSAKA SOUL フード“いか焼き”」を進化させ、  
東京で話題になったイカヤキスタンドが満を持して大阪に帰ってきた！  
**イカヤキスタンドあべのHoop店 大阪初出店**

2018年9月16日に大阪市のJR天王寺駅、近鉄阿倍野筋駅すぐ  
「あべのHoop」1Fにオープン

株式会社J&S（ジェイアンドエス、本社：東京都港区白金台、代表取締役：太田明男）が運営するいか焼き専門店「イカヤキスタンド」が2018年9月16日に大阪市のJR天王寺駅、近鉄阿倍野筋駅すぐの「あべのHoop」1Fにオープンしました。



～「おしゃれに食べる」いか焼き～

■イカヤキスタンドとは？

東京・お台場にお店をオープンし、TV局や雑誌に多々紹介されるなど話題になった「いか焼きをおしゃれに食べるお店」。店舗もカフェ風の作りで可愛いと評判に。

■What? いか焼き

材料はイカと小麦粉ベースの生地、そして卵だけ。この3つを鉄板でギュッと挟んで焼く“たこ焼き”“お好み焼き”に並ぶ「OSAKA SOULフード」粉もん。

～今までのいか焼きと何が違う？～

<さらに美味しく>

当店秘伝のいか焼き粉により、従来のいか焼きに比べて「もちもちした食感」を生み出し、それが卵のふわふわ感と相まって美味しさが倍増！従来の味は基本ソースのみが中心だったのを、それだけでなく「明太子マヨ」や「バジルマヨ」「サルサ&カレー」など10種類の味から楽しめる形に！

<取材・プレスリリースの問い合わせ>

外食事業本部長 緒方 TEL: 090-1078-1506 Mail: ogaken1104@gmail.com

## ～「おしゃれにいか焼きを食べる」～

■紙皿等で提供する“屋台風”スタイルを、オシャレパッケージで“デリストایل”！！

### <いか焼き メニュー>

300円（税抜）

・スタンダード（ソース&マヨネーズ）・和風・海苔塩レモン

400円（税抜）

・明太子マヨ・柚子胡椒マヨ・テリタマ

・コーンバター醤油・バジルマヨ・サルサ&カレー・キムチマヨ



### <作り方はいたってシンプル>

① 使う材料はイカと小麦粉ベースの生地、そして卵だけ。小麦粉をベースに色んな粉を混ぜ合せて作ったもちり生地にふくらみ食感を引き出す卵、そこに新鮮なイカの切身を練り合わせる。

② 練り合わせた生地を特製の鉄板で10秒ほどプレスして焼き上げれば、あっという間に出来上がり

③ そこに、様々なトッピングを加えれば完成！



## ～「おしゃれにいか焼きを食べる」にはドリンクもおしゃれに～

### ■レモンを丸ごと使用した「自家製レモネード」

レモンをまるごと使用する後味スッキリレモネード。

ビタミンCたっぷりの体に優しいドリンクです！

・オールドファッションレモネード 400円（税抜）

・クランベリーレモネード 400円（税抜）

・パッションフルーツレモネード 400円（税抜）

・パイナップルレモネード 400円（税抜）

・ジンジャーレモネード 500円（税抜）



### ■フルーツそのままの味をつめ込んだ「酵素ソーダ」

フルーツと砂糖を何層にも重ねてじっくり一週間かけて作ったシロップ。

ソーダで割ってさらにおいしく召し上がれ！

・キウイ酵素ソーダ 400円（税抜）

・パイナップル酵素ソーダ 400円（税抜）

・季節のフルーツ酵素ソーダ 500円（税抜）

※季節ごとに旬のフルーツに替わります



## ～「おしゃれにいか焼きを食べる」には店舗も可愛く！～

### ■店舗も可愛く、おしゃれに

店舗スタイルも可愛く、おしゃれになっており、一見カフェかと思間違う外観、内装に



<店舗名> イカヤキスタンド あべのHoop店

<ジャンル> いか焼き専門店

<URL> <http://www.ikayaki-stand.com/>

<所在地> 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-2-30 あべのHoop1F

<営業時間> 11:00～21:00

<席数> 6席

<定休日> 年中無休（年末年始除く）

<単価> いか焼き/300円（税抜）～、ドリンク400円（税抜）～

～他店舗～

・お台場店（東京都港区）・長久手店（愛知県長久手市）

・神戸北店（神戸市北区）・京都平安店（京都市左京区）

<取材・プレスリリースの問い合わせ>

外食事業本部長 緒方 TEL: 090-1078-1506 Mail: [ogaken1104@gmail.com](mailto:ogaken1104@gmail.com)