

日本初！たこ焼きのソースやトッピングをガチャで決める！ 道頓堀・たこ焼き店「くれおーるJUNK」で1回500円「たこ焼きガチャ」 大当たりは2,000円相当！ウニやカニが乗った高級たこ焼きも、6月1日(水)設置

大阪を中心にたこ焼き店、お好み焼き店を展開する株式会社くれおーる(本社：大阪市中央区、代表取締役社長：加西幸裕)は道頓堀のたこ焼き店「くれおーるJUNK(ジャンク)」(大阪市中央区道頓堀1-10-5)で2022年6月1日(水)、ガチャガチャを回してたこ焼きのソースやトッピングを決める「たこ焼きガチャ」を設置します。

■何が当たるか運まかせ！ウニやカニの高級食材や創作ソースでたこ焼きのおいしさを再発見



「たこ焼きガチャ」マシン



ウニやカニが乗った大当たりのたこ焼き



芳醇なキノコの旨味「ポルチーニソース」



旨辛味の「REDスパイス掛け」

「くれおーるJUNK」は、創業23年のたこ焼き店「くれおーる」の新業態店として4月23日にオープン。ラテン語で「創造」を意味する「くれおーる」に中毒性を指す「JUNK」を掛け合わせ、「また食べたくなる魔法をかける」をコンセプトに掲げ、メニューを開発しました。道頓堀に10店舗以上あるたこ焼き店との差別化を目指し、7種類の粉をブレンドしたオリジナルたこ焼き粉で作る、「外はカリッ、中はトロッ」としたたこ焼きに創作ソースやスパイスをかける「グルメたこ焼き」を考案。しかしオープンして1カ月が経ちましたが、一番注文が多いのは王道のソース味です。たこ焼きの新しい美味しさを知ってほしいと、ガチャガチャを回してソースやトッピングを決める「たこ焼きガチャ」(1回500円)を企画しました。

ガチャガチャに入っているメニューは全10種類で、通常価格は530円～2,000円のもので、大当たりは、ウニやカニなど高級食材が乗った今回限定の特別メニューです。そのほか、ニンニクとオリーブオイルが香る「アリオオーリオソース」や芳醇なキノコの旨味を味わえる「ポルチーニソース」、濃厚チーズにコショウでアクセントをつけた「チーズペッパーソース」、トリュフ塩にすだちを搾りさっぱりとした「トリュフ塩」、旨辛味の「RED」とカレー風味の「YELLOW」のオリジナルスパイスをかけた進化系たこ焼きをはじめ、定番のソースや出汁醤油もご用意しております。

■「たこ焼きガチャ」詳細

※価格は全て税込です

期間：2022年6月1日(水)～7月15日(金)

価格：1回500円(1日100個限定)

内容：全10種(全て6個入り)

1等(2,000円相当) 生雲丹乗せ ※当選確率2%

2等(1,500円相当) 蟹身マヨネーズ ※当選確率3%

3等(650円相当) アリオオーリオソース、ポルチーニソース、
チーズペッパーソース、トリュフ塩

4等(550円相当) REDスパイス、YELLOWスパイス

5等(530円相当) ソース、出汁醤油

条件：食べ歩き、店内飲食のみ。持ち帰り不可。商品の返品・交換なし。



■店舗概要

店名：くれおーるJUNK(ジャンク)

住所：大阪市中央区道頓堀1-10-5

電話番号：06-4256-3586

定休日：不定休(屋外のため、大雨の場合は休み)

営業時間：月曜～金曜 = 18時～25時、土曜・祝日 = 11時～23時、日曜 = 11時～22時

席数：10席(2階)

◆取材についてのお問合せ先◆

株式会社くれおーる広報事務局

担当 = 岡本

電話 = 06-4708-3766

メール = pr@raple.co.jp