

大阪は「食いだおれの街」として知られ、多彩な粉もの文化が根付いています。中でもお好み焼きは、戦後の食糧事情の中で工夫を重ねながら発展し、庶民に愛され続けてきた料理です。小麦粉をベースにキャベツや肉、海鮮を混ぜ、鉄板で焼き上げるスタイルは、家庭でも気軽に楽しめるのが魅力。さらに、店ごとにソースの味や焼き方にこだわりがあり、「自分で焼く」スタイルを提供する店も多く、食べるだけでなく作る楽しさも味わえます。大阪のお好み焼きは、人々の交流を生む食文化として、今も進化を続けています。



1973年、大阪千日前に創業以来、大阪に基盤を置き、日本全国だけでなく、海外にも展開している千房。気軽に楽しめるお好み焼きだけでなく、鉄板焼や創作料理などのコースにも合うお好み焼を日々、開発・提供を行っております。



大阪ぼてぢゅう

戦後すぐの1946年(昭和21年)に大阪市玉出に創業したお好み焼の老舗。マヨネーズをお好み焼にかける食べ方を考案したり、モダン焼を誕生させたりと、長年、大阪の食文化を盛り上げてきました。



大阪の梅田で50年以上続く有名店。2022年、2023年のミシュランガイドで「ビブグルマン」に選出され、有名グルメサイトでも複数回にわたって受賞歴をもつなど、その美味しさは多方面で高い評判を得ています。



ゆかり

曽根崎お初天神通りに本店を構えるお好み焼き店。1950年創業、洋食の技を活かした独自レシピと厳選素材で、大阪の味を進化させ続け、伝統を守りつつチャレンジを続ける活気溢れる名店です。



大阪のたこ焼きの発祥がここ会津屋。昭和8年、初代遠藤留吉氏が、肉・コンニャクなどを入れて焼いたラヂオ焼きがはじまりです。その後、改良を重ね、昭和10年に大阪のたこ焼きが生まれました。「手軽であることにこだわりたい」という初代の信念を重んじる名店です。

大阪を代表する 〈千房・ぼてぢゅう・ゆかり・きじ・会津屋〉 5店舗が登場！



大阪を代表する5店舗の味をご自宅でお楽しみいただけます。大阪はもとより、世界をも魅了する〈千房〉、マヨネーズをお好み焼にかける食べ方・モダン焼を誕生させた〈ぼてぢゅう〉、洋食の技を活かした独自レシピと厳選素材で、大阪の味を進化させ続ける〈ゆかり〉、2022年、2023年のミシュランガイドで「ビブグルマン」に選出された〈きじ〉、大阪の代表的な食べ物「たこ焼き」の生みの親(会津屋)、それぞれの個性が光る自慢の商品が揃いました。



1. お好み焼きたこ焼きセット<5食>

申込番号 6603-50

税込 5,400 円 (本体価格 5,000円)

千房ねぎ焼き180g、ぼてぢゅう豚玉240g、ゆかり特選ミックス焼き220g、きじ豚玉256g、元祖たこ焼き12個 / 賞味期限：冷凍30日 / 【卵・小麦・乳成分・えび】
※冷凍便にてお届け



2. お好み焼きたこ焼きセット<8食>

申込番号 6604-80

税込 8,640 円 (本体価格 8,000円)

千房ねぎ焼き180g・豚モダン焼き220g×各2、ぼてぢゅう豚玉240g・ゆかり特選ミックス焼き220g、きじ豚玉256g・元祖たこ焼き12個入×各1 / 賞味期限：冷凍30日 / 【卵・小麦・乳成分・えび】
※冷凍便にてお届け



3. お好み焼きたこ焼きセット<10食>

申込番号 6605-100

税込 10,800 円 (本体価格 10,000円)

千房ねぎ焼き180g・豚モダン焼き220g・ぼてぢゅう豚玉240g・元祖たこ焼き12個入×各2、ゆかり特選ミックス焼き220g、きじ豚玉256g×各1 / 賞味期限：冷凍30日 / 【卵・小麦・乳成分・えび】
※冷凍便にてお届け