

2023年11月14日

株式会社イオンイーハート

イオンスタイル新茨木店フードコート3階 新業態『道頓堀ふわとろ』1号店と『紫あん』2号店 11月16日(木)2店舗同時オープン！

全国のショッピングセンターでレストラン四六時中を展開する株式会社イオンイーハート(所在地:千葉県千葉市、代表取締役社長:奥野善徳、以下当社)は、11月16日(木)イオンスタイル新茨木店フードコート3階に新業態の『道頓堀ふわとろ』1号店と今年8月千葉県にオープンした『紫あん』2号店を同時オープンいたします。



11/16 [木] イオンスタイル新茨木店3階フードコート内

十勝 紫あん

2号店 OPEN!

当社は新たな成長戦略の柱となるテイクアウトを主体としたファーストフード業態の出店を強化しており、この度、その中心となる『道頓堀ふわとろ』と『紫あん』をイオンスタイル新茨木店に2店舗併設で出店することになりました。

全国初出店となる『道頓堀ふわとろ』は、生地はやわらかめで中はとろとろ、本場なにわのふわふわとろとろ食感が楽しめる「たこ焼専門店」、西日本初出店の『紫あん』は、店内製造の自家製つぶあんが特徴の「あん専門店」で両店ともにこだわりの専門店でありながら、手軽にご利用いただけるお値打ち価格となっており、ショッピングセンターにご来店される幅広い年齢層のお客さまニーズにお応えできる商品をご用意しております。

新業態店舗概要

■ 道頓堀ふわとろ

「安くて旨い。本場(なにわ)のふわとろたこ焼」をコンセプトに、ふわとろ仕上げにこだわった専門店

たこ焼(8個入)480円(税込)、たこせん 250円(税込)などを販売

Webサイト <https://www.aeoneaheart.co.jp/takoyaki/>

■ 紫あん

「おいしいあんこをただ食べてほしい」をコンセプトに、店内製造の自家製つぶあんにこだわった専門店

大判焼つぶあん 150円(税込)、手包おはぎ 150円(税込)、そのまんまあんこ 150円(税込)などを販売

Webサイト <https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>



- 開店日：2023年11月16日(木)
- 所在地：大阪府茨木市中津町 18-1 イオンスタイル新茨木 3階フードコート内
- 電話番号：080-7414-1543 (営業時間 10:00~21:00)

当社は変化する生活様式や社会環境を踏まえ、事業ポートフォリオを再編しファーストフード事業の成長戦略に舵を切り、全国のショッピングセンターの立地特性に応じて、たこ焼きやクレープ、大判焼、スイーツ等のファーストフード業態の展開を進めてまいります。

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社イオンイーハート経営企画部 秘書広報グループ 中塚(なかつか) 電話：043-212-6419

イオンイーハート公式 HP：<https://www.aeoneaheart.co.jp/>

〈道頓堀ふわとろ〉



本場〈なにわ〉の『道頓堀ふわとろ』のたこ焼は、ふわとろ食感と自家製甘口ソースの絶妙な味わいが特徴で、たこは食べやすいサイズにカットし、熟練の技でとろみを保ったまあるい形に焼き上げます。

【ふわとろたこ焼のこだわり】

■生地

小麦粉に、煮干しいわし粉末・さば節粉末を加え、北海道産昆布と枕崎産鰹節の旨味が凝縮された特製だしと、卵を、独自の比率で配合することで「ふわとろ食感」を生み出します。



■職人の技

高火力で一気に熱を加えることで、中身をとろとろに保ったまま楊枝で持ち上がるギリギリの柔らかさに焼き上げていきます。ふわとろの焼き方の特徴は、返し棒1本を使って焼き上げる一刀流。焼き台に向かってやや斜めに姿勢を正し、腕をまっすぐ伸ばし焼き上げることで、均一でふわとろのたこ焼をご提供します。

■ソース

ソースは甘酸っぱくもスパシーな独自配合の特注品。野菜、果物（トマト、玉葱、りんご、人参）にワインを加え、更にトマトの甘酸っぱさを追加することで『道頓堀ふわとろ』のオリジナルソースが完成します。ふわとろたこ焼のとろとした生地と絶妙に合う仕上がりです。



ふわとろたこ焼(8個)



たこせん

『道頓堀ふわとろ』ブランドサイト：<https://www.aeoneaheart.co.jp/takoyaki/>



〈紫あん〉



『紫あん』のつぶあんは、素材を厳選し、甘さを抑え小豆本来の風味を引き立たせるため、あえて「渋切り」をせず、店内で丁寧に炊き上げました。保存料無添加の自家製つぶあんを、定番の「大判焼」「おはぎ」やオリジナルスイーツの「あんあん」、つぶあんを純粹に味わえる「そのまんまあんこ」等、様々な商品に仕立てました。

【自家製つぶあんのこだわり】

■素材

〈小豆〉北海道十勝産きたろまん種、〈砂糖〉北海道産てんさい糖 〈塩〉北海道産オホーツクの塩

■釜炊き渋切りなし製法

店内専用の釜を使うことで、小豆の皮を破らないよう高温で一気に加熱します。小豆の炊き上げは、一般的にはアクを取り除き雑味を減らす「渋切り」を行います。紫あんではあえて「渋切り」を行いません。煮汁を残すことで、素材本来の風味と、滋味深い味わいを堪能いただけます。



大判焼



おはぎ



あんあん



そのまんまあんこ

『紫あん』ブランドサイト：<https://www.aeoneaheart.co.jp/murasakian/>

