

2018年10月2日

NEWS RELEASE

報道関係者各位



だしがきいた大玉たこ焼きの店

「^{てんたくる}天多来 京橋店」にて10月1日（月）より

新メニュー「道頓堀焼きそば」が登場！

— 新メニューに合わせて「ランチタイムサービス」も同時スタート —

株式会社京阪レストラン（本社：大阪府中央区、代表取締役社長：立山卓司）は、10月1日（月）より京阪電車京橋駅片町口すぐの高架下「Kぶらっと」内で営業中の「天多来 京橋店」にて、なにわの新名物「道頓堀焼きそば」を販売しています。これに合わせて、看板メニュー「大玉たこ焼き」と新メニュー「道頓堀焼きそば」が12時から14時までのランチタイム限定で、通常価格より100円お得になる「ランチタイムサービス」を同時にスタートしています。

新メニュー「道頓堀焼きそば」概要

◇メニュー名

道頓堀焼きそば

◇販売開始日

2018年10月1日（月）

◇場所

天多来 京橋店

（京阪電車京橋駅すぐ「Kぶらっと」内）

◇価格

600円（税込み）

◇内容

世界に誇る食都大阪より鉄板コナモンの魅力を発信すべく「一般社団法人 日本コナモン協会」が大阪の店主さんたちと2012年に開発した「なにわの新名物」 「道頓堀焼きそば」。最大の特徴は、口に含んだときのインパクト&もっちり感がたまらない「極太麺」と、濃厚ながらもキレを追求したクセになるこってり甘口「道頓堀ソース」。もっちり焼き上げた極太麺に独自開発のこだわり「だし」と濃厚ソースがからんだ、とても美味しい焼きそばです。



◎ お得な「ランチタイムサービス」をスタート

看板メニュー「大玉たこ焼き」と新メニュー「道頓堀焼きそば」が12時から14時までのランチタイム限定で、通常価格より100円お得になる「ランチタイムサービス」を行います。京阪電車京橋駅から西へ歩いてすぐとアクセス抜群のため、京橋にお出かけの際はテイクアウトでもイートインでも、お気軽にお立ち寄りください。

「ランチタイムサービス」概要

◇開始日

2018年10月1日（月）

◇開催時間

12時～14時

◇場所

天多来 京橋店

（京阪電車京橋駅すぐ「Kぶらっと」内）

◇価格

・大玉たこ焼き、道頓堀焼きそば

各500円（税込み）＜通常600円（税込み）＞



◎ テイクアウトだけでなく、イートインコーナーも

天多来の「大玉たこ焼き」はプレーンのままで美味しい。しかも冷めても美味しい。もちろん電子レンジで温め直しても美味しい。手土産にも最適です。ご自身用のお持ち帰りだけでなく、大切な人への手土産としてもぜひご利用ください。もちろん、新登場の「道頓堀焼きそば」もテイクアウトできます。

店内にはカウンターとテーブル席が合わせて20席あるイートインスペースもご用意しています。熱々できたての「大玉たこ焼き」や「道頓堀焼きそば」にプラスして、サイドメニューやドリンクとともに食べたり飲んだり、街なか酒場の雰囲気をお楽しみいただけます。



2018年10月2日



だしの
極味 天多来
てんたくる

こころまちつくる
KEIHAN
京阪レストラン

◎ 看板メニューは " だしの極味 " をきかせた「大玉たこ焼き」

こだわりのだし味がきいた「大玉たこ焼き」は " だしの極味 " というキャッチフレーズの通り、何も付けずにプレーンのままで食べても、とても美味しいたこ焼きです。使用する粉は「天多来ミックス」と呼ばれるPB（プライベートブランド）商品。生地は門外不出の配合で、焼き上がれば絶妙な旨味を生み出します。

・大玉たこ焼き

<トッピング>

ソース、マヨネーズ、粉かつお、
アンデスの紅塩

8個 600円（税込み）



店舗概要

店舗名：天多来（てんたくる）京橋店

住所：〒534-0024 大阪市都島区東野田町1丁目6-1 「Kぶらっと」内
(京阪電車京橋駅下車すぐ)

運営：株式会社京阪レストラン

営業時間：12:00～22:00 (L.O.21:30)

定休日：なし

席数：20席 (テーブル:12名、カウンター8名)

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更する場合があります。

※写真画像はすべてイメージです。

以上

◇本件に関するお問い合わせは下記までお願いします◇

株式会社京阪レストラン 企画部 薩摩、岸本

TEL:06-6942-1712 FAX:06-6942-1718

MAIL: eigyo@keihan-r.co.jp

HP: <http://www.keihan-r.co.jp/>