

2015年9月1日
東急不動産 SC マネジメント株式会社

たこ焼き誕生 80 年、「お台場たこ焼きミュージアム」5 周年記念
人気店・名店がたこ焼きを公募・商品化
「アイデアたこ焼きコンテスト」募集開始
締切:10月13日(火)

東急不動産 SC マネジメント株式会社（本社：東京都港区、社長：土屋光夫）が運営管理する東京・お台場の商業施設「デックス東京ビーチ」内のフードテーマパーク「お台場たこ焼きミュージアム」は、一般公募されたオリジナルのたこ焼きを、人気店・名店が商品化する「アイデアたこ焼きコンテスト」を実施します。

つきましては、本日から10月13日（火）まで、広く一般からオリジナルメニューを募集します（特設応募サイト https://c.socialplus.jp/decks_oritako）。

今回のコンテストは、たこ焼き誕生 80 年目と、「お台場たこ焼きミュージアム」開業 5 周年とを記念して開催するものです。一般から応募されたオリジナルのたこ焼きを「本家会津屋」「たこ焼き十八番」「たこ家 道頓堀 くくる」「あべのたこやきやまちゃん」「芋蛸」といった人気店・名店が商品化します。

募集テーマは「『お台場たこ焼きミュージアム』をさらに盛り上げるオリジナルメニュー」です。優れた 5 作品を 5 店舗が商品化し、2015 年 12 月 1 日（火）から 2016 年 1 月 31 日（日）まで販売します。

たこ焼きは 1935（昭和 10）年、大阪・会津屋の初代・遠藤留吉が発案してから今年で 80 年目を迎え、2010 年に開業した「お台場たこ焼きミュージアム」は、今年 5 周年を迎えます。

本コンテストを通じて、日本が誇る、安くておいしいグルメの代表「たこ焼き」の魅力を発信します。

「アイデアたこ焼きコンテスト」メインビジュアル



お台場たこ焼きミュージアム
5周年
アイデア
たこ焼き
コンテスト

お台場たこ焼きミュージアムを盛り上げるオリジナルたこ焼き
略して「オリたこ」を大募集!!
応募期間 9/1 TUE. → 10/13 TUE.

<概要>

名称	アイデアたこ焼きコンテスト
テーマ	「お台場たこ焼きミュージアム」をさらに盛り上げるオリジナルメニュー
応募方法	以下の特設応募サイトより画像・イラストを投稿 https://c.socialplus.jp/decks_oritako
募集期間	2015年9月1日(火)～10月13日(火)
賞品	<p>優秀賞(5名様)</p> <ol style="list-style-type: none"> アイデアたこ焼きを商品化 (販売期間:2015年12月1日(火)～2016年1月31日(日)) 賞品7種から選択いただけます(各約2万円相当) <ol style="list-style-type: none"> 「東京ジョイポリス」年間パスポート(2名様分) 「レゴランド・ディスカバリー・センター東京」ファミリー年間パスポート(4名様分) 「マダム・タッソー東京」年間パスポート(2名様分) DECKS お買い物券商品券 (2万円分) WILD-1 BBQ セット 有賀園ゴルフ 「絵でも写真でも作れちゃう! あなただけのオリジナルゴルフボール」 Yogibo ソファ”Yogibo Mini” アイデアたこ焼き1舟無料券10回分 「お台場たこ焼きミュージアム」ドリンクMサイズ年間無料パス (たこ焼き販売全店舗) <p>タコタン賞(100名様) 抽選で下記の賞品いずれか1点</p> <ol style="list-style-type: none"> 「レゴランド・ディスカバリー・センター東京」 入場チケット ペア5組(10名様) 「マダム・タッソー東京」入場チケット ペア5組(10名様) 「東京トリックアート迷宮館」入場チケット ペア5組(10名様) サーティワンアイスクリーム 2,000円分チケット 10名様 「お台場たこ焼きミュージアム」 たこ焼 400円割引券 75名様

■ 「お台場たこ焼きミュージアム」とは



日本が誇る、安くておいしいグルメの代表である「たこ焼き」専門のフードテーマパークです。たこ焼きの本場・大阪から人気の5店舗が出店。元祖たこ焼きから創作たこ焼きまで、個性豊かな30種のたこ焼きと、関連商品を販売しています。たこ焼き誕生75年目にあたる、2010年11月6日に開業し、今年で5周年を迎えます。

<各店舗・主要メニュー紹介>

ソースをつけずあっさりとした醤油風味の元祖たこ焼き「本家 会津屋」



「元祖たこ焼き」

「たこ焼 元祖 本家 会津屋」はたこ焼きの元祖として知られる人気店です。初代が 80 年前(1935 年)に肉、コンニャクを入れた“ラヂオ焼き”を作ったのが、たこ焼きの始まりと言われています。

ソースをつけず、あっさりとした醤油風味の味わいが特徴です。10 分ほどかけてじっくり焼くため、外はシュー皮のように薄くサクツとし、中はクリーミーでトロツとしています。

大盛り天かすで外はサクサクとした食感と独特の見た目が特徴「たこ焼十八番」



たこ焼き十八番「塩」

「たこ焼十八番」のたこ焼きの特徴は、独特のサクサクとした食感、ゴツゴツとした見た目を引き出す、山盛りの天かすです。丸みのある上質な天かすをぎっしり鉄板に引き詰め、天かすが溶けないうちにリズムカルに三度四度と返す焼師の高速技も当店ならではの。

また、生地にはミルクを加え中はクリーミーな味わいで、女性のお客様にもおすすめです。

大粒タコの旨味に白ワインの香りをまとわせた「たこ家 道頓堀 くくる」



大タコ入りたこ焼

「たこ家 道頓堀 くくる」の直径 5cm のたこ焼きは、旨みたっぷりの大粒タコ、舌触りのよい金山寺ネギ、鹿児島枕崎産の最上級のカツオを使った鰹節など、素材へのこだわりが特徴です。長めの“目打ち”を二本使い、手際よく返し、仕上げに白ワインをかけ香り豊かにする独特の技も、お客様にご覧いただけます。

フルーツと野菜のスープから作る生地が特徴、老舗「あべのたこやきやまちゃん」



三点盛り

「あべのたこやきやまちゃん」は創業から 25 年、大阪の老舗たこ焼き店です。

毎朝 4 時から、鶏ガラにパイナップル・リンゴなど 10 種類以上のフルーツと玉ねぎ・キャベツなど季節ごとの野菜を入れ、4 時間煮込んで作る秘伝のスープを使った風味豊かな生地が特徴です。フルーツ、野菜は季節に合わせてその時に一番美味しいものを使い、常に様々な組み合わせで生地を作っています。

料理人歴 30 年の板前が作った山芋入りたこ焼き「芋蛸」



「芋たこ焼き」
素味(すっぴん)ソース

「芋蛸」は、たこ焼きの本場大阪で和食の料理人歴 30 年の板前が角切りの山芋を入れた“芋たこ焼き”という新境地を開拓し、またたく間に人気を集めた名店です。

比内地鶏の鶏ガラや豚骨、野菜などの天然素材をふんだんに使った、ふわふわでとろける生地にとakoと、出汁で煮た 1cm 四方の角切りの山芋が入っています。

大ぶりのたこ焼きを口に含むと、ふわっとした食感のあと生地がとろけ出し、サクサクとした山芋の食感と共にたこのうま味が広がります。

<施設概要>

施設名称	デックス東京ビーチ (デックストウキョウビーチ)	
所在地	〒135-0091 東京都港区台場 1-6-1	
階数	地上 7 階	
店舗数	100 店舗(2015 年 9 月 1 日現在)	
営業時間	路面店舗	レストラン、カフェ、物販、サービス、その他ショップ 各店により異なる
	3F~5F	レストラン、カフェ、物販、東京トリックアート迷宮館 11:00~21:00
	3F	東京ジョイポリス 10:00~22:00 (最終入場 21:15)
	3F	マダム・タッソー東京(入口) 10:00~21:00 (最終入場 19:00)
	3F	レゴランド・ディスカバリー・センター東京(入口) 平日 10:00~20:00 (最終入場18:00) 土日祝 10:00~21:00 (最終入場 19:00)
	5F	レストラン 11:00~23:00
	6F	レストラン 11:00~24:00
施設代表 TEL	03-3599-6500	
公式 HP	http://www.odaiba-decks.com/	
アクセス	電車	ゆりかもめ「お台場海浜公園」駅から徒歩 2 分 りんかい線「東京レポート」から徒歩 5 分
	お車	首都高速 11 号台場線「台場ランプ」から約 3 分 首都高速湾岸線「有明/臨海副都心ランプ」から約 4 分

