

2015年11月17日

東急不動産SCマネジメント株式会社

**「デックス東京ビーチ」のフードテーマパーク「お台場たこ焼きミュージアム」
スイーツたこ焼き、ヘルシーたこ焼きなどアイデアたこ焼きが登場
たこ焼きの人気店・名店が優秀作品を商品化し販売！
「アイデアたこ焼きコンテスト」優秀賞5作品決定
2015年12月1日(火)～2016年1月31日(日)の期間限定発売**

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」では、「アイデアたこ焼きコンテスト」の優秀作品を12月1日(火)から2016年1月31日(日)まで、期間限定で販売します。

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周年を記念して開催しました。一般から応募された個性豊かなオリジナルたこ焼き148作品の中から、「たこ焼 十八番」「天王寺アベノタコヤキやまちゃん」「たこやきの元祖 本家 会津屋」「たこ家 道頓堀くる」「芋蛸」といった人気店・名店5店舗が優秀作品を選出し、各店舗1作品、計5作品を商品化。商品名に受賞者のニックネームを冠して販売します。

■優秀賞5作品

たこ焼 十八番

商品名「ももんさんのオヤツdeあんころたこ焼き」 7個入り600円(税込)



応募作品のポイント

ホットケーキのようなふんわりとした甘い生地にしあんを入れて焼きました。あんこ以外にもカスタードクリーム、クリームチーズといったバリエーションも。

店長コメント

たこ焼きとスイーツの意外な組み合わせがこの作品を選んだポイントです。青海苔の代わりに抹茶パウダー、ソースの代わりにチョコをかけてアレンジしました。

甘党の方必見のプロが作るスイーツたこ焼きです。

天王寺アベノタコヤキやまちゃん

商品名「たこちゃんさんのホワイトたこ焼き」 6個入り650円(税込)



応募作品のポイント

和風のたこ焼きに洋風のホワイトソースという意外な組み合わせが絶妙な味を生み出しました。

店長コメント

寒くなってくるこれからの季節に是非味わって頂きたいこの作品を選びました。寒い時やクリスマスの時など様々なシチュエーションでほっこりする1品となっています。

たこやきの元祖 本家 会津屋

商品名「かれんママさんのスイートなポテたこ」 6個入り500円(税込)



応募作品のポイント

はちみつ入りの甘いたこ焼きの生地には、角切りにした蒸かした芋を入れて焼きます。はちみつをたっぷりとかけてスイーツ感覚のたこ焼きに仕上げました。

店長コメント

手軽につまんで食べられる当店の名物「ラジオ焼き」のイメージに合う作品を選びました。甘く仕上げたさつま芋を生地に入れて焼いているので、そのままつまんで美味しくお召し上がり頂けます。小さなお子様から大人の方まで楽しんで頂けるスイートラジオ焼きです。

たこ家 道頓堀くる

商品名「ぼこちゃんさんの和風ヘルシーたこ焼き」 6個入り600円(税込)



応募作品のポイント

山芋の入ったたこ焼きの生地には、たこ、カリカリ梅、大葉を入れて焼きます。ネギをたっぷり乗せてポン酢をかけてさっぱりヘルシーなたこ焼きに仕上げました。

店長コメント

こってりソースの当店のたこ焼きと対照的な作品を選びました。さっぱりとしていて非常に食べ易いところがおすすめです。

芋蛸

商品名「無骨なRady!!さんの磯辺やき」 8個入り600円(税込)※1日20食限定



応募作品のポイント

たこ焼きの生地には小さく切ったお餅と海苔の佃煮を入れて焼きます。仕上げに醤油だれをうっすらと延ばして、青海苔と鰹節の代わりに刻み海苔をたっぷりに乗せました。

店長コメント

応募を見て「絶対に美味しいたこ焼きが出来る！」と思いこの作品を選びました。とろ〜りおもちと海苔の相性は抜群です。たこ焼きの中に海苔の佃煮を入れることでしっかりと海苔の味わいが楽しめます。寒い日や正月シーズンにもピッタリな1品です。

■「お台場たこ焼きミュージアム」とは



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。

<「アイデアたこ焼きコンテスト」及び優秀賞受賞作品販売概要>

名 称	アイデアたこ焼きコンテスト
特 設 サイト	https://c.socialplus.jp/decks_oritako
募 集 期 間	2015年9月1日(火)～10月13日(火)
販 売 期 間	2015年12月1日(火)～2016年1月31日(日)
内 容	一般から応募された148件の中から選ばれたオリジナルのたこ焼きを、「お台場たこ焼きミュージアム」の人気店・名店5店舗が1作品ずつ商品化し販売
販 売 商 品	<ul style="list-style-type: none"> ・たこ焼 十八番「ももんさんのオヤツdeあんころたこ焼き」7個入り600円(税込) ・天王寺アベノタコヤキやまちゃん「たこちゃんさんのホワイトたこ焼き」6個入り650円(税込) ・たこやきの元祖 本家 会津屋「かれんママさんのスイートなポテたこ」6個入り500円(税込) ・たこ家 道頓堀くる「ぼこちゃんさんの和風ヘルシーたこ焼き」6個入り600円(税込) ・芋蛸「無骨なRady!!さんの磯辺やき」8個入り600円(税込)

<各店舗・主要メニュー紹介>

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」



「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です。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。

フルーツと野菜のスープから作る生地が特徴、老舗「天王寺アベノタコヤキやまちゃん」



「三点盛り」

「天王寺アベノタコヤキやまちゃん」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。

ソースをつけずあっさりとした醤油風味の「たこやきの元祖 本家 会津屋」



「元祖たこ焼き」

「たこやきの元祖 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 道頓堀くる」



「大タコ入りたこ焼」

「たこ家 道頓堀くる」の直径5cmのたこ焼きは、旨みたっぷりの大粒たこ、舌触りのよい金山寺ネギ、鹿児島枕崎産の最上級の鰹を使った鰹節など、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。

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、たこ、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11月17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路館 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) 10:00~20:00 (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「東京テレポート」から徒歩5分
	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



読者・視聴者からのお問合せ先 Tel:03-3599-6500

デックス東京ビーチ 営業時間について

年末年始は下記の通り、営業時間を一部変更します。2016年1月2日(土)以降は全館通常営業となります。

日程	営業時間	備考
2015年12月24日(木)・25日(金)	11:00~22:00	マダム・タッソー東京は、10:00~21:00 (最終入場20:00)
2015年12月26日(土)~31日(木)	通常営業	東京ジョイポリスは、31日(木)10:00~29:00、
2016年1月1日(金)	10:00~21:00	1日(金)11:00~21:00