



こだわりの本格たこ焼きと豚骨スープが“禁断の出会い” 『SOUP TAKO (スープタコ)』 第1弾 「元天ねぎ蛸」系列5店舗で販売開始

関西と九州の食文化を融合した、「懐かしいけれど、新しい味」。

たこ焼きチェーン「元天ねぎ蛸」(げんてんねぎだこ)を運営する株式会社元天コーポレーション(本社:兵庫県姫路市)は、2024年(令和6年)2月より新商品『スープタコ』(4個入り税込640円)を関東と中国地方の系列5店舗にて販売開始いたします。新鮮な生タコと国内産の小麦粉、電解還元水を使用した看板商品の「元天ねぎ蛸」と、じっくり旨味を抽出した「特製豚骨スープ」のコラボで味わう“新感覚のたこ焼き”です。昨年12月から約1カ月間の先行販売を行ったみなとみらい店(神奈川県横浜市西区)、SUNAMO店(東京都江東区)、ララガーデン川口店(埼玉県川口市)、イオンスタイル幕張新都心店(千葉県千葉市)、イオンモール日吉津店(鳥取県日吉津村)でお買い求めいただけます。

今回の豚骨スープタコはシリーズ第1弾商品。今後は季節ごとに新たなスープが登場予定です、元天ねぎ蛸のたこ焼きとの組み合わせをお楽しみいただけます。



シリーズ第1弾 豚骨スープタコ

素材と水にこだわった本物のたこ焼き

元天ねぎ蛸のたこ焼きは、タコ本来の旨味を引き出すため、湯通ししない新鮮な生タコと遺伝子を組み換えていない国内産の小麦粉を使用しています。さらに、毒性の強い活性酸素の軽減に有効な活性水素を豊富に含んだ電解還元水も使って製造。2002年(平成14)の創業以来、コンセプトに掲げる「だれでも安全においしく食べられる商品」として提供しています。

呼び戻し製法で味を極めた 秘伝の博多とんこつラーメンスープ

スープタコシリーズ第1弾の豚骨スープは、福岡・天神の博多屋台発祥・ヒノマル食堂で提供されている博多とんこつラーメンスープとコラボ。1989年の創業以来、「スープ釜を空にすることなく注ぎ足す“呼び戻し製法”で味を極めた秘伝のスープです。シリーズ第2弾以降も有名ラーメン店やスープメーカーと協働し、味噌や魚介系スープなどとコラボする商品を提供予定です。



元天ねぎ蛸と相性抜群の豚骨スープ

安心して美味しく食べられる、“たこ焼きより旨いたこ焼き”に。 食材と味にこだわる「元天ねぎ蛸」の思い

2002年（平成14）3月創業の（株）元天コーポレーションは、飲食を通じて「日常に安らぎと癒し、活力を提供する」ことをコンセプトに、関西の食文化を代表するたこ焼き店を全国各地で展開してまいりました。老若男女のだれもが安心して口にできる食材の産地や鮮度管理を徹底し、路面店や個人店のようにお客様のニーズと信頼に応える「マニュアルに縛られないサービス」を提供。“ほんまもんの味”を求めて商品開発に挑み続けています。



元天ねぎ蛸は現在、関西・四国・関東エリアに計9店舗を構えています。兵庫・姫路市内の本店をはじめ、ショッピングセンターのフードコート内などで商品を提供しています。



<元天ねぎ蛸の店舗所在地>

- ・姫路店：兵庫県姫路市二階町68番地 みゆき通り商店街
- ・松山店：愛媛県松山市天山1-13-5 イオンスタイル松山1階
- ・綾川店：香川県綾歌郡綾川町萱原882-1 イオンモール綾川3階
- ・日吉津店：鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1160-1 イオンモール日吉津 東館2階
- ・八千代緑が丘店：千葉県八千代市緑が丘2-1-3 イオンモール八千代緑が丘4階
- ・幕張新都心店：千葉県千葉市美浜区豊砂1-1
イオンスタイル幕張新都心グランドモール1階 ときマルシェ内
- ・川口店：埼玉県川口市宮町18-9 ララガーデン川口2階
- ・SUNAMO店：東京都江東区新砂3-4-31 南砂町ショッピングセンターSUNAMO4階
- ・みなとみらい店：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-5-1 MARK IS みなとみらい4階



元天ねぎ蛸 こだわりのたこ焼き 主な商品ラインナップ



SOUP TAKO
シリーズ第1弾

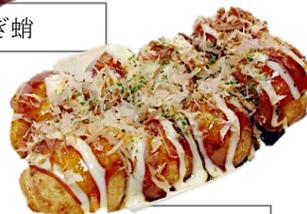
スープタコ（豚骨）



ねぎ蛸



明太マヨ



たこ焼き

- <選べる5つの味付け>
- ・甘口ソース・辛口ソース
 - ・醤油味・ポンズ味・塩味
- ※味付けをお選びいただけない商品があります

本プレスリリースに関する問い合わせ先

株式会社 元天コーポレーション

〒670-0927 兵庫県姫路市駅前町337 廣瀬ビル3階

TEL 079-284-8001 FAX 079-284-8002

元天ねぎ蛸事業本部 担当：加藤友記

E-mail : kato-genten@negidako.work