

2016~ 日本コナモン協会推薦商品

セット品シリーズで特にこだわったのは「本格的な仕上げ」。全国でコナモン文化の普及活動を行う日本コナモン協会監修の下、味わいはもちろん、食べやすい軽さや絶妙な食感を実現しました。「コナモン」を代表するたこ焼・お好み焼・チヂミをご自宅で手軽にお楽しみいただける本格的な味わいのセット品シリーズです。



「ねぎ焼セット」をテレビで紹介



2017~ 「大阪きじ本店」お好み焼粉

大阪梅田に本店を構える「きじ」はお好み焼への強い思いがこめられた大阪ならではの混ぜ焼きの名店として、多くのお客さんを楽しませています。「お好み焼って、たいそうなもんやない」と店主、木地宗蔵さんはおっしゃいますが、何気ない動き一つ一つにも半世紀以上の技の歴史と文化が凝縮されているのです。



梅田スカイビル店



店主の木地宗蔵さん



きじの混ぜ焼きは観光客もリピーターが多い



2017~ 「うまい屋」たこ焼粉

1958年創業、当時は珍しかった銅板の鍋で、丁寧に手焼きされる「うまい屋」のたこ焼。喜多武俊さん、基夫さん、泰造さんと受け継がれたたこ焼は大阪の宝だ。



4代目泰造さんを見守る2代目武俊さん



鍋も保温器もこの店独自のスタイル



会長熊谷が大学生から通いつめた名店



2020~ 世界にもファンが多い銀座の名店「てんぷら近藤」監修「極み衣の天ぷら粉」

店主は天ぷら料理で初となる現代の名工の近藤文夫さん。素材本来の味を活かした薄衣で、野菜を天穂にするなど日本の天ぷら文化の普及に貢献されています。



野菜の天ぷらにも近藤さんの技が光る



食感まで楽しい人参の天ぷら



2020~ 道頓堀だしマヨ

1925年3月に日本で初めて製造販売されてから95年を迎えたキューピーマヨネーズさんから、日本コナモン協会とのコラボ商品が発売です！コナモン文化が浸透している関西は、お好み焼きやたこ焼きが食卓に登場する頻度が高く、相性の良さからマヨネーズを使用される機会が多く、無形文化遺産として登録された「和食」の特徴である、「だし」の味が好まれるエリア。「だし」文化の関西に、洋風メニューで使用されることが多いマヨネーズの用途を広げる商品として、「道頓堀だしマヨ」が誕生しました。



新大阪駅構内2階パントリーさんで!



取扱店

- 大阪エリア
イオン・ライフ・イトーヨーカ堂
西友・コノミヤ・光洋・トップ
サンエー・ドンキホーテ
- 和歌山エリア
オークワ・エバーグリーン・松源
- 兵庫エリア
トーホースロア・関西スーパー

2012~ 道頓堀やきそば



●2018年7月
フードソリューションズフェア
日本アクセスブースでのご紹介



●メディアでも多数、紹介されました

●2013年春
LAWSONでも商品化



●2017年11月
イズミヤさんでの販売



●2018年9月
日本アクセス25周年展示会にて



●2019年1月
日本アクセス展示会にて



●2019年3月
高知のサニーマートさんでの販売



●2019年4月
阪急オアシスさんでの販売

道頓堀ソース

大阪人が大好きな、甘みと旨みと辛みの黄金比。だし&スパイスをきかせ、濃厚ながらもあと味すっきり。じっくり焼きあげた麺によくからみます!



道頓堀新聞



2019 道頓堀やきそば@NY粉もんフェスティバル



マンハッタンで、「粉もんフェス」!

NYコナモンフェスティバルが9月21、22日アメリカ、NYで開催されました。日本からの出店者は「風月」(札幌・お好み焼)、「いまり」(東京・お好み焼)、「アokatki」(三重・お好み焼)、「トム」(愛知・たこ焼)、「CHICO」(東京・もんじゃ焼)、地元からは「ベントオン」(焼きそば)、「フジヤキノバ」(焼きそば)、「カールスボール」(たこ焼)、「オオサカヤ」(お好み焼)の9店。第3回を迎える「KONAMON CONTEST」は、若者たちに関心を持ってもらいたい、いずれも大学にほど近いストリートが選ばれています。来場者は1日2万人。若者たちはもちろん、家族連れ、年配のカップル、また在ニューヨークの日本人のお客さんも多数見かけました。



お客さんの投票で決まるコナモンコンテストの結果は、重ね焼きを出した「いまり」さんがグランプリ、「風月」さんは混ぜ焼きで2年連続の準グランプリでした。

