

2021年6月25日

大阪の粉屋がつくった逸品

『めっちゃうまい！お好み焼粉』『めっちゃうまい！たこ焼粉』

～「鰹」、「鯖」、「昆布」が決め手！ 大阪伝統の味～

2021年7月1日(木)新発売

奥本製粉株式会社(代表取締役社長:小河原賢二)は、『めっちゃうまい！お好み焼粉』『めっちゃうまい！たこ焼粉』を2021年7月1日(木)より発売します。

テレワークや新しいライフスタイルの普及が進む中で、ご自宅で本場大阪の味をお楽しみいただこうと『めっちゃうまい！お好み焼粉』『めっちゃうまい！たこ焼粉』を開発しました。大阪の粉屋がつくった“本場大阪”の「お好み焼」「たこ焼」を是非一度お試しください。

めっちゃうまい！お好み焼粉

めっちゃうまい！たこ焼粉



商品特長

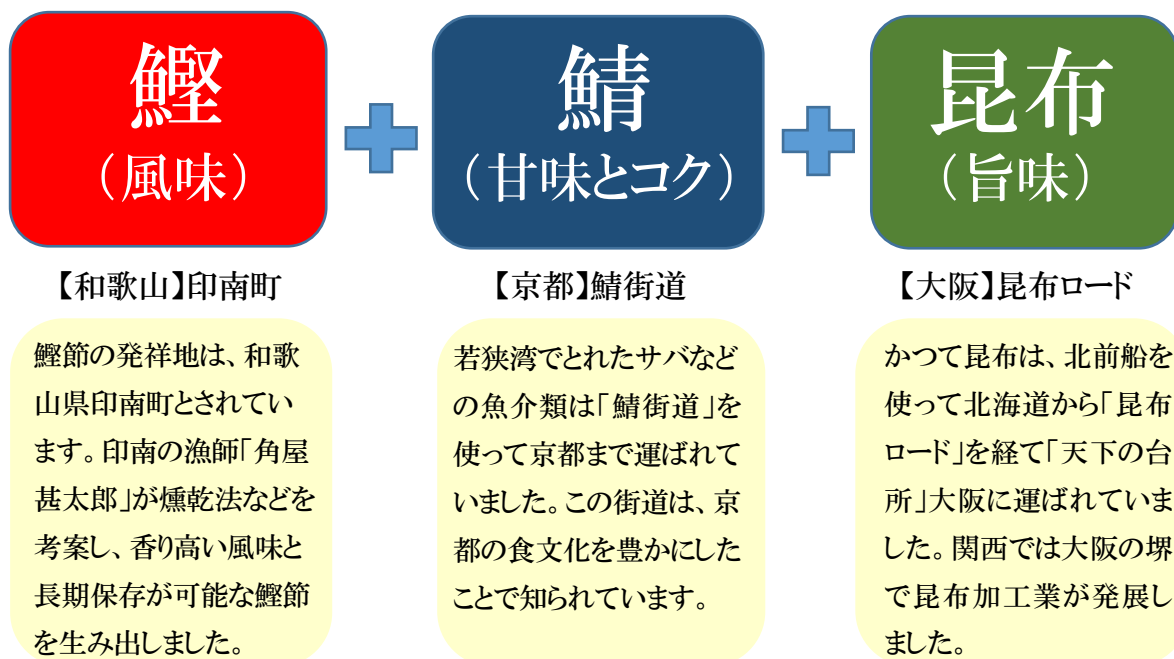
- 「鰹」「鯖」「昆布」の組み合わせによる“力強いだし感”が特長です。
◎3種類のだしの組み合わせで伝統的な大阪の味に仕上げています。
- ふんわり、口溶けの良い食感に仕上がります。

商品特長

- 「鰹」「鯖」「昆布」の組み合わせによる“力強いだし感”が特長です。
◎3種類のだしの組み合わせで伝統的な大阪の味に仕上げています。
- ふんわりしていて、中身がとろ～り食感に仕上がります。

大阪の粉屋のこだわり【その①】

大阪のお好み焼、たこ焼と言えば、だしが決め手！
だしの味にこだわり抜いて作り上げた“大阪伝統の味”です。



大阪の粉屋のこだわり【その②】

大阪のお好み焼、たこ焼と言えば、食感に特長あり！
お好み焼は、ふんわりしていて、口溶け良好。
たこ焼は、ふわふわで中身がとろ～り。

商品概要

商品名	『めっちゃうまい！お好み焼粉』	『めっちゃうまい！たこ焼粉』
発売日	2021年7月1日(木)	
内容量	500g	

<お客様からのお問い合わせ窓口>

奥本製粉株式会社 お客様相談室

フリーダイヤル:0120-090-254 (9時～17時 ※土・日・祝日を除く)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

奥本製粉株式会社 営業部 営業企画チーム 担当:奥野

TEL:072-432-0490