



にくトロホルモン®



大阪西成 にくトロホルモン®

牛の丸腸と豚カルピからしみ出る肉脂の旨味と特製味噌だれが熱々の鉄板でジュージューと音を立てます。唐辛子の辛味、蜂蜜の甘み、ニンニクでパンチを効かせた甘辛味噌だれと、山盛りのもやしとニラのトッピングが混ざりあう絶品ご当地グルメです。

価格：1,078円(税込)

※店舗により価格が異なる場合がございます

提供店舗：ぼてぢゅう® / ぼてぢゅう食堂® /

ぼてぢゅう屋台® / 全国グルメ屋台®

(国内32店舗にて提供中)

お好み焼の老舗「ぼてぢゅう®」登録商標メニュー「にくトロホルモン®」の販売を拡大!

創業地 大阪・西成で生まれた登録商標メニュー

1946年に創業したお好み焼専門店の老舗「ぼてぢゅう®」を運営する「ぼてぢゅう®グループ」(大阪府大阪市、代表取締役社長：栗田英人、以下「当社」)は、2020年8月20日に、創業地であるグルメスポット大阪・西成で生まれたご当地グルメ「にくトロホルモン®」の商標を取得し、「ぼてぢゅう®グループ」国内32店舗にて「にくトロホルモン®」メニュー各種を販売開始しております。

ぼてぢゅう®創業の地である大阪・西成は、安くて美味しい居酒屋やホルモン焼店が古くから軒を連ね、地元住民をはじめ人を魅了する庶民のグルメスポットです。厳選した脂身がおいしい豚カルピ肉「にくトロ」と、甘みのある脂が特徴の牛丸腸「ホルモン」を組み合わせた「大阪 西成 にくトロホルモン®」は、そんな大阪下町のB級グルメを代表する鉄板焼料理です。オフィスワーカーのランチ、女性やお一人様でも気軽にお楽しみいただける一人焼肉、アルコールのおつまみとしての需要を想定して開発。また、お好み焼、モダン焼など大阪の誇る“粉もの文化”の盛り上がり貢献しつつ、ご当地グルメの味をPRすることも企業の使命としている当社として、創業地で生まれた本メニューには特別な思いがあることより「にくトロホルモン®」の商標を登録いたしました。今後は日本国内のグループ店舗での販売を拡大し、海外店舗にも積極的に展開して日本の誇るご当地グルメとしての知名度向上に努めます。

BOTEJYU® Group

Est.1946

「ぼてぢゅう®グループ」について

1946年に食い道楽の街・大阪玉出で大阪お好み焼専門店として誕生した「ぼてぢゅう®」は、創業以来75年にわたり、多くのお客様に支持されてまいりました。当社発祥の「モダン焼」「マヨネーズのトッピング」は、瞬く間に大阪の誇る“粉もの文化”の名物として定着いたしました。現在は商業施設を中心に106店舗(国内59店舗、海外店舗47店舗/2021年12月現在)を展開し、カジュアルで美味しい本物の日本食を世界に普及促進させるべく活動を続けております。

「ぼてぢゅう®グループ」

BOTEJYU Group ホールディングス株式会社

お好み焼専門店「ぼてぢゅう®」をはじめとする飲食店運営

本社：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号
(BOTEJYU Groupビル 3F)

代表：代表取締役 栗田 英人

公式HP：<https://www.botejyu.co.jp/>

【会社・商品に関するお問い合わせ先】BOTEJYU Group ホールディングス株式会社 担当：林 青青 住所：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号(BOTEJYU Groupビル 2F/3F)
TEL:06-6653-1331(代) FAX:06-6653-2125 MAIL:q.lin@botejyu.co.jp URL:<https://www.botejyu.co.jp/>

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL:080-6390-8284 MAIL:suzue@suzu-pr.com URL:<http://suzu-pr.com>