

1000万円のタコヤキ

「1000万円のたこ焼き」

■店舗概要

埼玉県幸手市駅前で、3月からたこ焼き屋を開業致しました。

たこ焼きの主原料は、たこ、小麦粉、ダシです。

たこ焼き龍馬のたこ焼きは、特に小麦粉とダシに力を入れております。

小麦粉はモチモチした触感で、今までにないたこ焼きです。

そして、「1000万円のたこ焼き」の由来はダシにあります。

ダシは小麦粉に合うように何度も醤油会社社長と相談を重ね、

2年の歳月をかけて完成しました。

しかし、その時の醤油会社社長との約束は、

「プラントを建設する事」ということでした。

そしてその開発費用に約1000万円がかかっております。

そのため、たこ焼きの本場で食べ慣れている大阪人も「うまい！」

と言わせるたこ焼きを販売しております。

アツアツのたこ焼きの上に、

ねぎをまぶし、ダシしょうゆをかけた「秘伝ダシ醤油」は絶品です。

このプレスリリースに関するお問い合わせは、下記までお願い致します。

ファーストペンギン合同会社 たこ焼き龍馬 担当 芦葉(あしば)

〒340-0115 [埼玉県幸手市中1-14-26](#) キャロルビル2F

TEL : 0480-53-6226 Email : info@tako-ryoma.jp

ホームページ : <http://www.tako-ryoma.jp/>

Generated by [ぷれりりプレスリリース](#)

<https://www.prerele.com>