

大阪玉出 **会津屋** たこ焼き発祥の店

— since 1933 —

- ・たこ焼きの歴史は中濃ソース誕生以前に始まりました。
- ・和風だしが“ころも”に味つけ。たこの旨味100%。
- ・つまんでも食べられる 昔ながらのひとくちサイズ。
- ・冷めても美味しく お土産にも最適です。



トクオシ!
パツと見1種!? 実はすべて具材違い!

ラチオ4種盛

日本初のたこ焼き
元祖たこ焼き
牛すじこん入り
元祖ラチオ焼き
たこねぎ入り
たこチーズ
ねぎたこ焼き

ラチオ焼き?!

現在は牛すじ入りの商品を元祖ラチオ焼きとしていますが元々具材に由来はなく、丸い窪み付きの鉄板で焼いたものを総じて“ラチオ焼き”としていました。中でも“たこ入り”のラチオ焼きが一躍人気となり会津屋の看板商品“元祖たこ焼き”が誕生しました。

各4個 x 4種

¥1,300

選べる味変!

元祖たこ焼きをさらに美味しく!

ねぎ盛り-half



元祖たこ焼
ねぎの味つけを選べます。



ウスターソース 秘伝 酢醤油 黒胡椒タルタル

元祖たこ焼き 7個
+ 味変ねぎ盛り 7個

¥1,020

定番
元祖たこ焼き
12個 ¥750
20個 ¥1,250

牛すじ肉
こんじやく
ねぎ入り
元祖ラチオ焼き
12個 ¥1,020

味変
ねぎたっぷり
香ばしい
ねぎたこ焼き
12個 ¥1,020

中濃ソース入り
チーズ
たこチーズ
12個 ¥1,110

全品お持ち帰りできます。