



大阪食文化の代表格・本場なんばの味を全国へ

幸せのたこ焼

たこばやし

笑 売 繁 盛

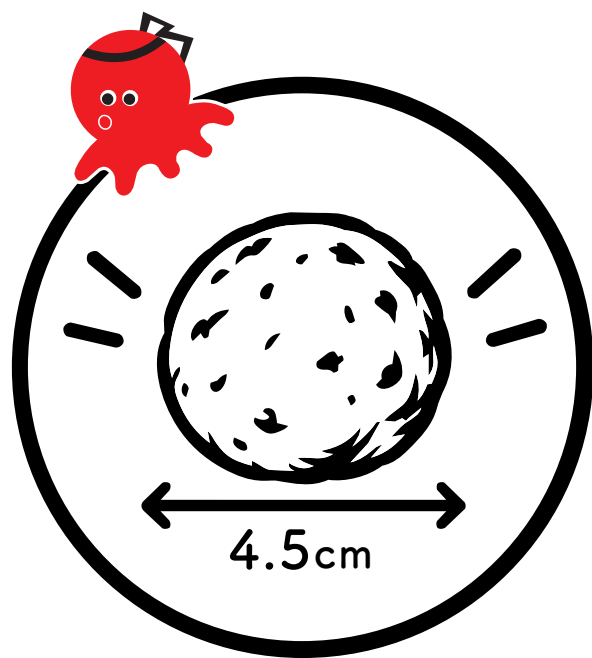
たこばやしのこだわり

1996年、大阪・なんばグランド花月にて誕生した本場の味。
たこ焼きの原型とされる昭和初期の「ちょぼ焼」を継承し、
試行錯誤の末に大阪食文化の代表的な「しょうゆ味たこ焼」を完成させました。



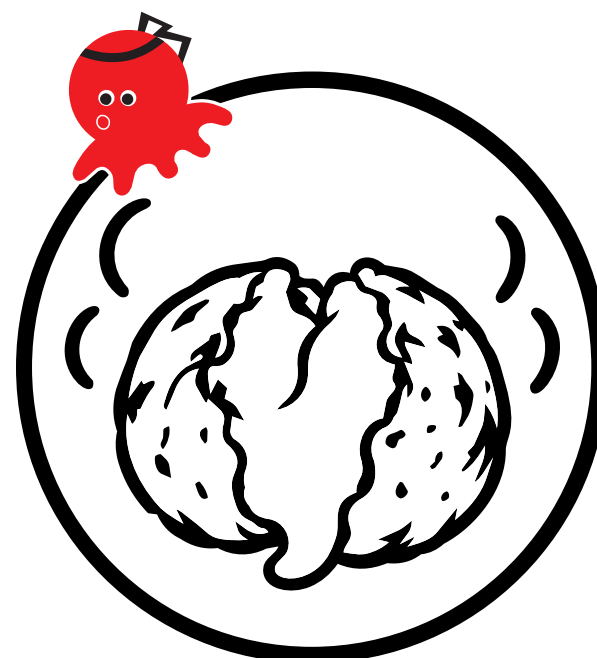
秘伝のだし醤油味
上質な小麦粉にでん粉などを合わせ、
特製粉末卵を使用。

ソースなしでもかつお節粉末や
粉末醤油の繊細な旨味が広がり



大満足の「4.5cm 大玉」

熱伝導率の高い特製鉄板でじっくり焼き上げる、
存在感抜群の大玉サイズです。



「ふんわり・とろ〜り」食感

独自の生地により、冷めても美味しく召し上がれる
本格派の本場大阪たこ焼きです。

笑売
繁盛

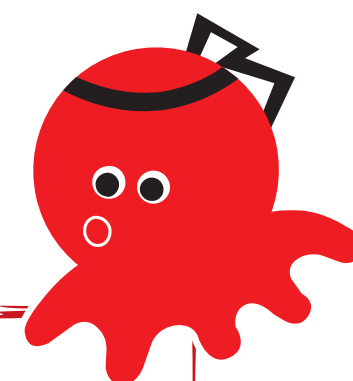
お品書

元祖

大玉たこ焼

本場大阪大玉たこ焼、大阪なんばの激戦区で
認められた味はまさに「ほんまもん!」

ふんわり生地が絶品。
秘伝だし醤油で仕上げた、たこ焼本来の味を楽しめる王道。



たこ焼



たこ焼 ふんわり生地が絶品。
秘伝だし醤油で仕上げたたこ焼本来の味を楽しめる王道。

ねぎたこ



ねぎたこ たっぷりのネギとたこ焼きの相性が抜群。
さっぱりと召し上がれる人気メニュー。

明太子たこ焼



明太子たこ焼 女性に人気。
ピリッと辛い明太子がアクセント。

チーズたこ焼



チーズたこ焼 そのままでも美味しいチーズがとろける、
やみつき度高し。

※商品は店舗によって異なる場合があります。
※価格は店舗により異なります。店頭にてご確認ください。



たこばやしの店舗



たこばやし 西宮名塩サービスエリア店

〒669-1141

西宮市塩瀬町名塩字蛇豆 906

中国自動車道下り線西宮名塩サービスエリア内

TEL：0797-62-0411

[Google マップ→](#)



たこばやし 紀ノ川サービスエリア店

〒649-6331

和歌山市北野 744-5

阪和自動車道下り線紀ノ川サービスエリア内

TEL：073-461-8555

[Google マップ→](#)



たこばやし ゆめタウンはません店

〒862-0965

熊本市田井島 1 丁目 2-1 ゆめタウンはません内

TEL：096-379-8566

[Google マップ→](#)



運営会社：株式会社アルテゴ

[会社概要](#)

[プライバシーポリシー](#)