

第4回 東大阪お好み焼きグランプリ 結果発表!!



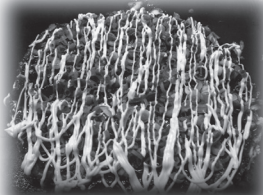
東大阪市内のお好み焼きを扱うお店 40 店舗が一押しの逸品を競う
第4回東大阪お好み焼きグランプリを平成26年10月1日から10月31日にかけて実施。
期間中エントリー商品を食べたお客様による投票（1,850票）により受賞店が決定しました。

573票

風歩亭 スジコンねぎ焼



和牛のすじ肉とこんにゃくをじっくり4時間煮込んで甘辛く仕上がった「すじこん」とねぎをたっぷり使ったボリューム満点のお好み焼き。旨みたっぷりのすじこんはプルプルコリコリ、仕上がりにトッピングするねぎはシャキシャキと食感のアクセント。ソースマヨネーズで頂く風味豊かな「スジコンねぎ焼」は新しい看板メニューに。



☎06-4309-1422

東大阪市稲田上町 1-10-36

営 / 17時00分～24時00分

日曜日：11時30分～14時00分

休 / 月曜日



404票

さいや グランプリミックス玉



グランプリ専用開発したスペシャルメニュー。どこを切っても豚が口の中に入るよう生地を覆い被せる豚ロースを2枚、コクのあるムラサキイカ、プリプリのムキエビの3種類の具材でボリューム満点。通常のミックス玉と同じ価格でお得感を出し、人気メニューとなった今、グランプリ終了後も当店の裏メニューとして残っている。

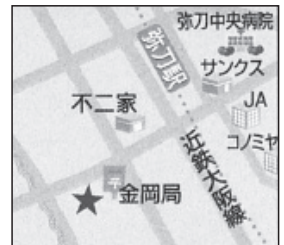


☎06-6721-0584

東大阪市金岡 2-2-16

営 / 11時30分～22時00分

休 / 火曜日

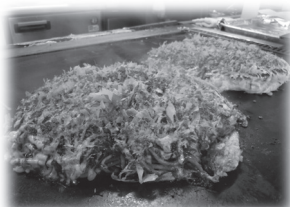


164票

えくぼ モダン焼



豚、イカ、エビの3種類の具と、広島風、大阪風の焼き方を選ぶことができる、ボリューム感あるモダン焼き。1種類につき100円アップで具材を組み合わせることも可。広島風は、キャベツ、ねぎ、もやしといった野菜がたっぷり。大阪風は、生地と野菜が絶妙にミックスされふんわり感が魅力。口当たり良い細めの麺とのハーモニーが人気の秘密。



☎06-6746-9836

東大阪市長田西 4-3-11

営 / 11時30分～14時00分

18時00分～22時00分

休 / 日曜日・祝日・土曜日の夜の部

