



白ハト食品工業株式会社
SHIROHATO FOOD CORPORATION

2025 年 6 月 19 日
日清食品株式会社
白ハト食品工業株式会社

「完全メシ」×「たこ家道頓堀くる」×「水野真紀の魔法のレストラン」 夢のコラボ！ 「完全メシ たこ焼」2 品を大阪エリアの「たこ家道頓堀くる」7 店舗で 2025 年 6 月 26 日(木)に期間・数量限定発売

日清食品株式会社（社長：安藤 徳隆）と白ハト食品工業株式会社（社長：永尾 俊一）は、株式会社毎日放送（社長：虫明 洋一）の人気テレビ番組「水野真紀の魔法のレストラン」と共同開発した「イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内流 完全メシ イタリアンブラックたこ焼 ビシソワーズ風ソース」「中国菜エスサワダ 澤田流 完全メシ サバ節担々たこ焼」を、2025 年 6 月 26 日(木)から 7 月 31 日(木)まで「たこ家道頓堀くる」（大阪府内 6 店舗）にて、また 2025 年 6 月 26 日(木)から 7 月 2 日(水)まで大阪・関西万博内の「たこ家道頓堀くる 大阪のれんめぐり～食と祭 EXPO～店」にて数量限定（各 5,000 食、計 10,000 食）で販売します。

関西の人気テレビ番組「水野真紀の魔法のレストラン」25 年目の特別企画！
栄養とおいしさの完全なバランスを追求した「たこ焼」が誕生！！



日清食品が展開する「完全メシ」は、「日本人の食事摂取基準」で設定されたビタミン・ミネラルなど 33 種類の栄養素^{*1}とおいしさの完全なバランスを追求したブランドです。

今回、人気テレビ番組「水野真紀の魔法のレストラン」が今年で 25 年目を迎えたことを記念して、番組と「完全メシ」、そしてたこ料理専門店「たこ家道頓堀くる」がコラボした「完全メシ たこ焼」2 品を発売します。番組にゆかりのある 竹内 啓二 シェフと 澤田 州 平 シェフが、それぞれの得意なジャンルを活かして考案したオリジナルレシピのたこ焼です。

「イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内流 完全メシ イタリアンブラックたこ焼 ビシソワーズ風ソース」は、「特製ビシソワーズ風ソース」をたこ焼にかけた“イタリアン風たこ焼”です。竹炭パウダーを練りこんだ真っ黒なたこ焼の中にボロネーゼソースを入れて焼き上げるので、2 種類のソースによる味わいの変化をお楽しみいただけます。

「中国菜エスサワダ 澤田流 完全メシ サバ節担々たこ焼」は、「特製担々ソース」をたこ焼にかけた“中華風たこ焼”です。たこ焼の中にとろりとした食感の餅を入れたほか、仕上げに紹興酒^{*2}をかけて焼き上げ、2 種類の花椒とサバ節を振りかけて提供します。

■商品特長

「イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内流

完全メシ イタリアンブラックたこ焼 ビシソワーズ風ソース」

た こ 焼：「くくる」特製の生地[※]に竹炭パウダーを練り込み、ぷりっとした食感のたことボロネーゼソースを入れ、仕上げに白ワインをかけて焼き上げます。外はふわっと、中はとろっとした食感です。

ソ ー ス：牛乳をベースに、ソテーしたオニオンとジャガイモを加えた「特製ビシソワーズ風ソース」。野菜のうまみを感じられるクリーミーな味わいです。

トッピング：トリュフ塩と黒胡椒を振りかけて提供します。

熱量：450kcal、たんぱく質：21.1g、脂質：14.7g、炭水化物 59.1g（糖質：53.3g、食物繊維：5.8g）、食塩相当量：2.92g ※推定値

「中国菜エスサワダ 澤田流 完全メシ サバ節担々たこ焼」

た こ 焼：「くくる」特製の生地[※]にぷりっとした食感のたことろりとした食感の餅を入れ、紹興酒をかけて焼き上げます。外はふわっと、中はとろっとした食感です。

ソ ー ス：芝麻醬の風味をベースに、花椒でさわやかな香りとピリッとした刺激を加え、シイタケとレンコン、チンゲンサイを入れた「特製担々ソース」。風味豊かで濃厚な味わいです。

トッピング：2種類の花椒（^{かんげんかしょう}漢源花椒、^{あおかししょう}青花椒）とサバ節を振りかけて提供します。

熱量：450kcal、たんぱく質：21.9g、脂質：15.0g、炭水化物 57.8g（糖質：51.4g、食物繊維：6.4g）、食塩相当量：2.99g ※推定値



イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内流
完全メシ イタリアンブラックたこ焼
ビシソワーズ風ソース



中国菜エスサワダ 澤田流
完全メシ サバ節担々たこ焼



白ハト食品工業株式会社
SHIROHATO FOOD CORPORATION

■「完全メシ たこ焼」紹介ページ

[URL] <https://dotonbori-kukuru.com/news/kanzenmeshitakoyaki/>

■「たこ家道頓堀くる」について

1985 年、大阪・道頓堀に一号店をオープンし、現在では全国に 50 店舗以上^{*3}を展開するたこ料理専門店。匠が焼き上げるたこ焼は、外はふわっと、中はとろっとした「くる」独自の生地の食感とたこのぷりっとした食感が自慢の逸品です。



■「水野真紀の魔法のレストラン」について

2001 年に放送を開始し、今年で 25 年目を迎えたグルメ情報番組。レギュラー出演者は、水野 真紀、長野 博、菅 広文（ロザン）、宇治原 史規（ロザン）。視聴者があたたかい気持ちになれるよう、おいしい料理や料理にまつわる情報を届けています。

毎週水曜日 19:00 ～ 20:00、関西ローカルで放送中。



■イル ルオーゴ ディ タケウチ：竹内 啓二氏

名店で腕を磨き、「おいしいものを食べて体も心も元気になってもらう」ことをモットーに、2010 年に大阪市福島区で「イル ルオーゴ ディ タケウチ」をオープン。2014 年からミシュランガイド・ビブグルマンに掲載。大阪市福島区や梅田に複数のグループ店舗を展開する、業界大注目のイタリアンシェフです。



■中国菜エスサワダ：澤田 州平氏

2016 年に「中国菜エスサワダ」をオープン。開業からわずか一年足らずでミシュランの一つ星を獲得。伝統的な広東料理を主軸として枠にとらわれない中国料理を追求し、他ジャンルの要素を組み込んだ独創性で全国的に注目を集めています。



*1 「日本人の食事摂取基準」（2020 年版）において日本人が摂取すべき量が定められたすべての栄養素。

*2 「たこ家道頓堀くる」では、通常、仕上げに白ワインをかけてたこ焼を焼き上げます。

*3 2025 年 6 月 19 日現在。



白ハト食品工業株式会社
SHIROHATO FOOD CORPORATION

■商品概要

商品名	イル ルオーゴ ディ タケウチ 竹内流 完全メシ イタリアンブラックたこ焼 ビシソワーズ風ソース	中国菜エスサワダ 澤田流 完全メシ サバ節担々たこ焼
製造者 / 販売者	白ハト食品工業株式会社「たこ家道頓堀くるる」	
販売店舗	道頓堀本店、道頓堀ミナミ店、道頓堀コナモンミュージアム店 宗右衛門町店、HEPFIVE 店、心斎橋店 大阪のれんめぐり～食と祭 EXP0～店（大阪・関西万博内）	
販売単位	1 食 8 個入	
販売価格	1,280 円（税込）	
販売数量	10,000 食（各 5,000 食）	
販売期間	2025 年 6 月 26 日（木）～ 7 月 31 日（木） 道頓堀本店、道頓堀ミナミ店、道頓堀コナモンミュージアム店 宗右衛門町店、HEPFIVE 店、心斎橋店 2025 年 6 月 26 日（木）～ 7 月 2 日（水） 大阪のれんめぐり～食と祭 EXP0～店（大阪・関西万博内） ※販売期間中でも販売数量に達し次第、販売を終了します。	