



リボンフード 有名店シリーズ
ぼてぢゅう® 元祖とん玉

価格：1,000円(税込)
原材料：キャベツ、液全卵、ミックス粉、豚肉
内容量：370g
販売：西武池袋本店
「グルメのための保存食リボンフード
期間限定ショップ」会場限定
※本商品は冷凍食品となりますので
-18℃以下での保存が必要です

老舗お好み焼専門店「ぼてぢゅう®」370g 自慢のお好み焼「元祖とん玉」が新時代の冷凍食品に

2022年1月12日(水)から西武池袋本店にて会場限定発売
特許製法で冷凍なのに本場大阪の味!

1946年に創業したお好み焼専門店の老舗「ぼてぢゅう®」を運営する「ぼてぢゅう®グループ」(大阪府大阪市、代表取締役社長：栗田英人、以下「当社」)は、株式会社エバートロン(東京都港区、代表取締役社長：嶋根一弘、以下「エバートロン」)が独自開発した「W.O.W Freezer」凍結機など水を極小整列化する技術を活用し、自社商品のお好み焼「元祖とん玉」の進化系冷凍食品を製造いたしました。「グルメのための保存食 リボンフード」の販促イベントに参加し、本商品を会場限定販売いたします。

「元祖とん玉」は、ぼてぢゅう®創業以来75年にわたって不動の人気を誇るお好み焼です。厳選した小麦粉に山芋と天然だし(いか、えび、かつお、昆布)を加えた生地に、新鮮なキャベツ、厳選された豚肉をあわせ、オリジナルソースと酸味が少なく味の深みと滑らかな食感をそなえる白い大阪マヨネーズで味を調えました。その当社自慢の看板メニューを、エバートロンの最先端分子調理・水分コントロール技術を用いた特許製法*使用の調理機「W.O.W Freezer」により、マイナス55度の急速アルコール凍結技術でドリップを抑えて凍結し、従来の冷凍技術では再現が難しかったレシピ本来の食感・歯応え・辛味・香りなどを忠実に再現できる進化系冷凍食品へと加工いたしました。本場大阪そのままの美味しさをご自宅でお手軽にお楽しみいただけます。

*特許6791682号

グルメのための保存食
リボンフード
期間限定ショップ

株式会社エバートロン主催の「美味しさそのまま再現調理」をコンセプトに開発した進化系冷凍食品の販促イベントです。

開催日時：2022年1月12日(水) - 1月25日(火)
営業時間：10:00 - 21:00(日祝のみ20:00まで)
会場：西武池袋本店 西武食品館地下1階(中央B8)
光の時計ロイイベントスペース
販売商品：天ぷら盛り合わせ、ブリの照焼ステーキ(塩分50%カット)、鴨の骨付きもも肉コンフィ など



evertron inc.

WATER OPTIMIZING WAVES

株式会社エバートロン

水分子コントロールシステムの開発を軸に「Dr.Fry」などの新技術を用いた調理器具の開発・販売

本社：東京都港区北青山1-4-5 VORT青山一丁目Dual's902号室

代表：代表取締役社長 嶋根 一弘

公式HP：https://evertron.jp/

BOTEJYU® Group

Est.1946

BOTEJYU Group ホールディングス株式会社

お好み焼専門店「ぼてぢゅう®」をはじめとする飲食店運営

本社：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号(BOTEJYU Groupビル 2F/3F)

代表：代表取締役 栗田 英人

公式HP：https://www.botejyu.co.jp/

【会社・商品に関するお問い合わせ先】BOTEJYU Group ホールディングス株式会社 担当：林 青青 住所：大阪府大阪市西成区岸里東2丁目1番11号(BOTEJYU Groupビル 2F/3F)
TEL：06-6653-1331(代) FAX：06-6653-2125 MAIL：q.lin@botejyu.co.jp URL：https://www.botejyu.co.jp/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com