

## 出店店舗一覧



ビールに合う



辛いもの好きにおすすめ



お子様にもおすすめ



チャーライ極 (大阪・動物園前)  
「西成ホルモンチャーライ」



細かく刻んだチャーシューがたっぷり入り、バラバラのチャーハンにフワフワ＆トロトロの玉子が乗った看板メニュー「チャーライ」にホルモンミックスをたっぷり乗せました！  
<口コミ>  
一度食べたら、あの味が忘れられず毎日食べられるほどの大好きなお店です



バッテンよかとお (大阪・心斎橋)  
「異様にうまいもろこし揚げ」



多くの人の目を引く衝撃のビジュアルと、どう見ても美味しい最高のタレが絡んだトウモロコシ。昨年でも大好評メニュー。  
<口コミ>  
どの料理もとても美味しくてコストパフォーマンス。博多串焼きのお店ですが他にもたくさんのメニューがあり何度行っても大満足！



伊たこ焼 (大阪・梅田)  
「伊たこ焼 4種盛り」



塩ガーリック・明太子マヨネーズ・おろしポン酢・ソースの4種盛り。「外カリ・中とろ」食感のこだわりが詰まったご焼き。  
<口コミ>  
一口でパクッと食べられるサイズ感なので、子どもでもパクパク食べることができて嬉しい！



四川食房 福龍 (大阪・日本橋)  
「角煮バーガー」



甘辛いタレがかかったトロトロの角煮をごだわりの生地でサンド。味も食べごたえも申し分ない同店自慢の一品。  
<口コミ>  
どの料理も想像をはるかに超えるクオリティで大好きなお店です！



第一旭 (京都・京都駅)  
「本家 第一旭 京都ラーメン」



創業以来70年以上、守り続けてきた味、そして磨き続けてきた味。脂の甘みと一緒に口の中に広がる醤油のコクはまさに至高の一杯。  
<口コミ>  
いづれのお店に行っても行列が絶えない京都の名店。並んででも食べる価値あり！



串の向こう側 (大阪・肥後橋)  
「ラムチョップ」



丁寧に焼き上げ、ワイルドにかぶりついていただくスタイルです。素材の旨味がギュッと詰まった自慢のラムチョップをご堪能下さい！  
<口コミ>  
ラムの概念が変わる。本当に美味しいラムチョップです！



GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE (兵庫・西宮)  
「アップルパイ」



なんだかほっとする、どこか懐かしい、そんな「おばあちゃんの味」がコンセプト。たっぷりのリンゴが入った爽やかな美味しさをお楽しみ下さい。  
<口コミ>  
アップルパイが本当に美味しい。りんごの存在感も感じつつも、甘さと酸味のバランスが最高。



酒肆 門 (大阪・西天満)  
「泉州銘菓 くるみ餅」



はらぺこサーカスの為に「くるみまんじゅう」を用意しました！ひんやり冷たく美味しい絶品です。ぜひご堪能下さい☆  
<口コミ>  
レベルが頭ひとつ抜き出てるお店です。本当に何を食べても美味しい。



おでんと、アジフライ。(大阪・本町)  
「アジフライタコス」



肉厚でボリュームたっぷりのアジフライを、はらぺこサーカス限定のメニューとしてタコスにしてみました！サクサク食感と酸味の効いたタコスとの相性は抜群です！  
<口コミ>  
おでんもアジフライもその他の逸品料理もマジで最高でした！！（個人的にぶっちぎりはタルタルのアジフライ！）



旬菜家 #酒匂 (大阪・上新庄)  
「エビチリドッグ」



海老をカダイフ「柔らかい麺」で巻き付け揚げ、白葱と生姜ベースの甘辛いチリソースで仕上げました！人気No.1！  
<口コミ>  
男前店主のセンス光る組み合わせや味付けがたまらない、、、一度行けばこのお店の虜になること間違い無し。



一口いなりむろや (大阪・南堀江)  
「むろやの韓国いなり」



お米一粒一粒が際立つブランド米とオリジナルの袖酢を使用。飽きがないようあっさりとした中に、お出汁の奥深い味わいをお楽しみください。  
<口コミ>  
一口で食べられて、手土産にも最適！定番のおいなりさんも袖子が効いて誰に渡しても喜んでもらってます。



ジャポニカセカンド (大阪・東梅田)  
「うなぎ釜めし」



当店自慢の釜めし！大人気のうなぎの釜飯を提供します。香ばしい香りと旨味が口一杯に広がる絶品です！  
<口コミ>  
旬の食材を使った釜飯が10種以上ラインナップ！釜飯だけでこんなに種類多いのは珍しいです。



炭焼地鶏 鳥健 (大阪・堺筋本町)  
「鳥健名物地鶏串焼き」



創業15年味に絶対の自信!! 産地直送の毎日厳選した朝引きの地鶏を一本一本手刺しして国産備長炭で焼き上げたぶりぶり！ジューシーのこだわりの焼き鶏です！  
<口コミ>  
1本1本真心を込めて串を打った"京丹波赤地鶏"を国産備長炭で焼き上げた、本町で人気の焼き鳥店。



焼肉ここから (大阪・宗右衛門町)  
「ガーリックハラミ」



人気NO.1の部位「ハラミ」にこれでもかとガーリックをたっぷりかけた自慢の一品！自家製たれとガーリックの旨味が口の中で最高のハーモニーを待ちます！  
<口コミ>  
タレが美味しい！厚切りのお肉もいい！ホルモンの種類も多くて大満足！



人類みなトンカツ (大阪・西中島南方)  
「極みカツサンド」



油も軽やかでサクサクの衣にお肉の旨味を濃縮させたしっとりトンカツをサンドしました！旨味が口いっぱいに広がる一押し商品です！  
<口コミ>  
低温でじっくり揚げられたトンカツとこだわりの白米と一緒に食べたらもう口福。



ハングリー (奈良・明日香村)  
「フンギビアンコ」



奈良の超人気店「とんかつ喫茶ブタとエスプレッソ」の新業態「ハングリー」。  
たっぷりキノコの旨味とベーコンの塩気が美味しいピッツァ！定番人気のピッツァです。



ホルモン酒場 鬼に金棒 (大阪・茶屋町)  
「牛タン ネギボン酢」



丁寧に処理を施したホルモンは焼いても縮まないぶりぶり感が特徴。お酒のアテにもぴったりです。クオリティの高いお肉を提供する「鬼に金棒」だからできる！魅惑の一品！  
<口コミ>  
一つ一つのお肉のクオリティが高く、でも、高価すぎない。大阪に来たら一度入ってほしい焼肉屋さんです！



華味鳥カレー (大阪)  
「華味鳥カレー」



鶏がらスープを隠し味に加えてコクのある味わいに仕上げました。銘柄鶏「華味鳥」の美味しさが味わえる自慢のカレーを是非ご堪能下さい。  
<口コミ>  
博多の味である水たきを味わえる料亭。銘柄鶏の"華味鳥"を飼育から調理まで行っており、こだわりの鶏肉料理を楽しめます。



思い立ったが焼売 (大阪・海老江)  
「肉焼売・肉汁小籠包・蟹味噌小籠包の3種盛り」



自慢の肉汁たっぷり焼売！小籠包も楽しめるメニューラインナップにしました！口いっぱい広がる旨味スープと香りをお楽しみください！  
<口コミ>  
ほんまに今まで食べた焼売で1番美味しい！！1番オーソドックスな肉汁焼売は絶品。



麺房 鶏くらふと (大阪・緑地公園)  
「阿波尾鶏の鶏どろ醤油そば」



阿波尾鶏、モミジからとられたスープを長時間煮込み旨味を凝縮。愛知県の傳右衛門醤油等の6種類の醤油をブレンドしたカエシでほんのりとした酸味と甘味をきかせコクのある濃厚な味わいです。  
<口コミ>  
鶏の旨みがすごい。まさに濃厚。それでいてくどくなく、美味しいスープ。麺もスープと調和して、メンマ、チャーシューも妥協なし。



dining 陽香 (大阪・都島)  
「四万十ポークスペアリブ」



脂の旨み強い四万十ポークのスペアリブを香味野菜とパイオンで柔らかく仕上げました！香草焼と甘草ダレでお召し上がり下さい！  
<口コミ>  
お店のオーナーシェアさんの食材選びや調理法のこだわりがはばない。



カリガリカレー大阪 (大阪・難波)  
「カリガリカレー」



トロリと濃厚で、日本人の舌に合うように作られたオリジナルココナッツカレー。辛いのが苦手な方にもおすすです♪  
<口コミ>  
スパイスカレーの名は伊達ではなかった。ご馳走様でした。良い汗がきました。



牛肉餃子 川さき (大阪・日本橋)  
「牛肉餃子 川さき」



牛肉の旨味を一滴残さず包み込んだ当店の看板メニュー！バリバリの食感から、肉汁たっぷりの旨味が口いっぱいに広がる！自慢の一品。  
<口コミ>  
見た目もすごいインパクトがある羽付きの餃子！こんなに美味しい餃子初めてです！



健康家庭料理&雑煮バー『膳』 (大阪・難波)  
「お雑煮」



医食同源を大切に、出汁と調味料にこだわり“添加物不使用”かつ“健康的な食材”を使った店舗自慢の「お雑煮」を提供します！ほっと一息するそんな一品に仕上げました！  
<口コミ>  
栄養不足の方やバランスが良い食事を摂りたい方に超おすすめ！



リベラレ (大阪・長堀橋)  
「カルツォーネ」



イタリアの包み焼きピザ「カルツォーネ」外はカリッ中はソースたっぷりの本格イタリアン！奥深い味わいと手軽に食べられるおススメの一品に仕上げました！  
<口コミ>  
カルボナーラもミートスパゲッティも本当に美味しかった！



中華そばムタヒロ (大阪・堺東)  
「博多地鶏の三年熟成醤油ラーメン」



数々の賞の受賞歴があり東京に本店を構えるムタヒロ。今回は初出店イベント限定のラーメン！博多地鶏を使用し、吊るし焼きチャーシューが旨い贅沢な醤油ラーメンを販売します！  
<口コミ>  
何件か煮干しラーメンを食べてきましたが、この一杯は格別です。



ライオン飯店 (大阪・天満)  
「麻婆豆腐」



天満で四川麻婆豆腐といえば、ライオン飯店!! 中国四川省の山椒を使用していて、食べたあとと舌が痺れますでも甘さもあり美味しい! 当店1番人気のおススメメニューです!  
<口コミ>  
辛味はそこまでありませんが、痺れあり、旨味あり、最高です。ご飯によく合います。



みんなのバル アジアン天国 (大阪・西天満)  
「ベトナム風海老揚げ春巻き」



スパイスで香り付けした海老とお野菜をライスペーパーで包んだバリッパリの揚げ春巻き!  
スイートチリソース(別添え)をかければ更にアジア感UP!是非ご堪能下さい!  
<口コミ>  
メニューも豊富で日本人向けの味付けはどれも美味しい!まさに天国。



大衆牛串 空仙 (大阪・西大橋)  
「もつ鍋」



スープからこだわって作っている自家製の『もつ鍋』には最高級のぶりぶり小腸を使用!お酒が進む逸品です!  
<口コミ>  
A4~A5ランクの鹿児島黒毛和牛を1頭丸ごと買い付け、上質なお肉をリーズナブルに頂ける大人気焼肉店!



八八八 (大阪・心斎橋)  
「超海老フライ」



衣に桜エビを使った、衣まで海老フライ!サクサクの衣には中はジューシーぶりぶりの海老が楽しめます。香りよし!食べた瞬間の海老いっぱい味の味わいに包まれる至福の一品です!  
<口コミ>  
コスパと言う言葉では物足りないくらいの高クオリティなお店です。



ロワゾブリュ (奈良・新大宮)  
「オムライス」



気楽にフランス料理を愉しみたい。そんなお客様のお声に一風変わった自慢のオムライスをご用意！口溶けのよいふわふわとした食感が印象的な「スフレ」がオムライスに！是非お召し上がりください！  
<口コミ>  
パリの街並みに調和しそうな、おしゃれな外観のお店。お料理は何を食べても、文句無しに美味しい。



SHUKA (京都・西院)  
「SHUKA gelato」



本場イタリアンジェラートの配合理論を学び、牛乳の代わりに“種”を使った独自配合から生み出す新たな植物性ジェラートです。是非ご堪能下さい！  
<口コミ>  
京都の新たな隠れスポット。元々老舗の豆屋さんだったお店を息子さんがアイスクリームとして奮起されおしゃれでモダンなお店になってます。



Korean Kitchen スルバム (大阪・日本橋)  
「ヤンニョムチキン」



甘辛い味わいの人気商品！本格的な韓国の味わいが楽しめる韓国式フライドチキン！やみつきになる味わいとサイドメニューとしておすすめの一品です！  
<口コミ>  
美味しいサムギョブサルにチヂミなどいただきましたが余すことなく美味しい。場所柄もあり芸人さんにも愛されているお店。

MBSテレビの人気番組とコラボレーションしたオリジナルグルメ

トミーズ雅流ホルモン焼きうどん



**せやねん!**

「せやねん！」からは、トミーズ雅さん直伝の「トミーズ雅流ホルモン焼きうどん」。やみつきになること間違いなし！

竹内流ポロネーゼチーズソース



水野真紀の  
**魔法のレストラン**

「水野真紀の魔法のレストラン」からは、「竹内流ポロネーゼチーズソース」が。考案したのは、大阪・福島の人気イタリアン「イルルオーゴディ・タケウチ」竹内シェフ。特注生パスタ、6時間煮込んだソース。ミシュランガイドピブルマン獲得の味を是非会場で。



よんちゃんTV 特製らいよんチャンパフェ



**よんちゃんTV**

「よんちゃんTV」からは、らいよんチャンカステラが入った「よんちゃんTV 特製らいよんチャンパフェ」が登場。味はイチゴとチョコの2種類。

淡路島まるごとカレー



関西を盛り上げようプロジェクト×ミルクボーイ

「あれみた？」からは、番組考案の「淡路島まるごとカレー」が登場。「淡路ビーフ」「淡路牛」「淡路島産「新玉ねぎ」「コシヒカリ」など、芸人ソートライブが実際に淡路島の皆様からお安くご提供頂いた食材をふんだんに使用した自信作です！島民の皆さんの思いを感じながら、是非お召し上がりください！

# 「はらぺこSWEETS PARK inくすのき通り」



## 「あかがね焼きいも ラコルデ」

焼き芋とお芋スイーツのお店「あかがね焼き芋 la corde」。ギリシャから取り寄せたという素焼きの壺でじっくり数時間焼き上げることで、さつまいも本来の甘味を十分に引き出しています。遠赤外線加熱ならではのとろけるような食感と甘味をご堪能あれ！



## 「ベビーカステラMOGMOG」

ベビーカステラの中に5種類のソースを付け加えて美味しさ倍増！MOGMOGオリジナルのベビーカステラをぜひご賞味ください。



## 「いちご ICHIJYU」

川西市にあるいちご農園直営のカフェ「いちごICHIJYU」。収穫した採れたてのいちごを使ったスイーツ等を提供しております。カフェで人気の自社農園いちごを使った「いちごパフェ」や「いちごサンド」など、みずみずしい採れたていちごを是非ご賞味ください。



## 「ジェラート屋LAMP」

LAMPは堺市南区に店舗を構えるジェラート店です。LAMPのジェラートは全て卵不使用で、定番のフレーバーはもちろん、旬の果物や野菜などの素材をふんだんし使用し、「濃厚なのにすっきりとした後味」にこだわっています。



## 「フルールクレープス」

大阪市貝塚市の田舎町にあるアメリカンチックなかわいいクレープ専門店です。焼き立てのもっちもち自家製クレープをお届けします。



## 「ワール」

イベントに合わせた料理を提供し各地のイベントでも人気のお店。今回は可愛いイラストをモチーフにしたドーナツを提供。子供人気間違いなし！



## 「フルーツフロランタン専門店 ラタント」

関西メパフェ文化の先駆け店として人気の「フロランタン」。一つ一つのパーツは全てパティシエが丹精込めてお作りしております。食後に召し上がるのを前提とした「丁度良い」ボリュームをご用意しております。



## 「ディッピングドッツアイスクリーム」

アメリカ生まれのアイスクリーム！卵・合成着色料を使わず、あと口サッパリ。お子様にも安心して食べていただけます。つぶつぶ・さらさら、ほんのり甘い、新しいおいしさを召し上がれ！  
\*5月4-5日

### はらぺこサーカス AREA MAP

1 SHUKA	2 dining 庵香	3 カリカリカレー大坂	4 ハングリー	5 伊たご焼	6 おでんと、アジフライ	7 一口いなりむらや
8 串の向こう側	9 パッテンよかとお	10 思い立ったが焼売	11 焼肉ここら	12 牛肉餃子 川さき	13 味噌烏カレー	14 四川食屋 福龍
15 八八八	16 Korean Kitchen スルハム	17 旬菜家 # 酒匂	18 焼肉家 焼肉 焼肉 焼肉	19 リベラーレ	20 本家 第一組	21 鶏房 鶏くらふと
22 中華そばムタヒロ	23 ライオン飯店	24 丸モノ酒場 焼肉に金縁	25 ジャポニカサンド	26 酒陣 門	27 ロフソブリュ	28 炭焼地鶏 鳥焼
29 和食 和食 和食	30 オフィシャルフード	31 みんなの心 アジアンズ	32 大衆牛串 空仙	33 人間的なトンカツ	34 チャーライ種	35 KRAMMY SWEETS OFFICE COFFEE

### はらぺこ SWEETS PARK inくすのき通り