

★出店店舗第2弾の20店を発表★

初「伊勢海老鍋 いろは」 (大阪・梅田)



★伊勢海老とマンガ肉のBBQ串

大きくて肉厚ぶりっぷりな伊勢海老を串で提供！肉と一緒にがっつりとかぶりついて贅沢なマリージュを楽しんで♪

初「四川食房 福龍」 (大阪・日本橋)



★福龍担々麺

“激辛”な見た目とは裏腹に、自家製のゴマダレが効いたまろやかな辛味が特徴的な担々麺は、まさに日本人好みの一杯！

「Asian kitchen cafe 百福」 (神戸・三宮)



★北タイ名物のスパイスヌードル カオソーイ

1年の約4分の1を海外でスパイス探しに費やすほど“スパイスへの愛”が止まらない店主が作る渾身のカオソーイは絶品！

初「だるま焼売」 (大阪・福島天満)



★肉汁焼売

“これでもか！”というほど溢れる肉汁がたっぷりの焼売は、肉肉しくて食べ応えも抜群！こだわりの味を是非ご賞味あれ！

初「挽肉マニア」 (大阪・本町)



★挽肉マニアめし

MBS (毎日放送) 社員イチオシのお店★
普段は行列でなかなか入れないほどの人気店。
やみつき食感と肉汁を独り占め！

「とろさば料理専門店 SABAR」 (大阪・南森町)



★さばの串焼き 5種盛り合わせ

バラエティに富んだ世界各国の「とろさば」料理を提供する同店。とろさばの旨味を最大限に引き出す5つの味を楽しんで♪

初「カレーのエース」 (兵庫・尼崎)



★欧風ビーフカレー

昨年11月に尼崎にオープンしたスパイスカレーと欧風カレーが看板の同店。様々な隠し味を使い絶妙なコクと旨味のバランスを演出！

「とろり天使のわらびもち」 (大阪・八戸ノ里)



★とろとろ生わらびもち

SNSでも話題の“究極のとろとろ食感”を追求したわらびもち。こだわりのきな粉がたっぷりで見た目のインパクトも大！

初「ひつじアンダーグラウンド」 (神戸・三宮)



★ラムチョップ

ジンギスカンを始めとした世界各国の羊料理を楽しむお店。厳選された羊肉(ラム肉)はワインなどと相性抜群です！

「龍の巣」 (大阪・心斎橋)



★名物 かすうどん

同店の看板メニューでもある「かすうどん」が登場！甘めの出汁と油カスの味わいが五臓六腑に染み渡ります！

【お問い合わせ先】

はらぺこCIRCUS PR事務局 (quod,LLC内、担当・木戸) TEL 090-3945-0118 / MAIL pr@cfquod.jp

近大をすすらんか。(奈良)
だもんで、やってみた。(奈良)
JILL & TETO cafe・きょうパン (奈良)



★近大ラーメン他

現役大学生が商う3店舗が入替わりで出店☆
ちゃんぽんにインスパイアされたラーメンやこだわりのパンなど多彩なメニューがラインナップします！

「炭火烧肉たむら」 (大阪)



★炭火烧肉たむらのハンバーガー

芸人のたむらけんじさんがオーナーの焼肉店。肉の甘みが感じられる“サクじゅわ”食感の牛カルピカツとチーズを魅惑の黒いパンズでサンド！

初「バッテンよかとお」 (大阪・心斎橋)



★異様にウまいもろこし揚げ

常連さんが「絶対に食べてほしい」というメニュー。同店オリジナルの“魔法の粉(パウダー)”がかけられたもろこし揚げは1度食べたら忘れられない！？

「伊たこ焼」 (大阪・梅田)



★伊たこ焼【4種盛り】

“大阪最先端のたこ焼き”を掲げる同店。ガーリックオイルを使用した看板メニュー「伊たこ焼き」をはじめ、独創性にとんだたこ焼きをぜひ味わって☆

初「ちょこっと」 (大阪・肥後橋)



★味噌煮串

今流行りのお洒落な立ち飲み酒場。リーズナブルな価格でありながら本格的なグルメを味わると地元を中心に大人気！常連さんたちが愛してやまない料理が登場☆

「小僧またおまえか。」 (大阪・福島)



★炙り肉豚骨魚介ラーメン

国産素材にこだわった濃厚豚骨スープに8種の厳選魚介出汁をブレンドした豚骨魚介スープは絶品！こだわりが詰まりすぎている1杯を是非！

「韓国酒場 K-LOVERS」 (大阪・心斎橋)



★韓国チキン

大画面プロジェクターでK-POPを見ながら種類豊富な韓国料理とドリンクを楽しめる同店。若者を中心に人気のメニューを楽しめます♪

「E&C Factory cafe」 (大阪・福島)



★クロックムッシュ

カリッと焼いたトーストでハムと玉子をサンドし、そこにトロトロのチーズをたっぷり♪チーズ好きにはたまらない一品です☆

■その他

- ・オフィシャルドリンク「KIRIN」
- ・「はらぺこサーカスオフィシャル店舗」

※「初」はフードフェスティバル初出店

【お問い合わせ先】

はらぺこCIRCUS PR事務局 (quod,LLC内、担当・木戸) TEL 090-3945-0118 / MAIL pr@cfquod.jp