



地球上で一番たくさんの“ありがとう”を
集めるグループになろう

ワタミ株式会社

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3

—News Release—

2020 年 7 月 15 日

テリー伊藤大社長の店 『から揚げの天才』が関西初出店！！ ～7 月 24 日（金）に第 1 号店が阪急塚口駅にグランドオープン～



ワタミ株式会社（本社：東京都大田区、以下ワタミ）は、展開する『から揚げの天才』の関西 1 号店となる『から揚げの天才 阪急塚口南口店』を阪急塚口駅から徒歩約 1 分という好立地にて、2020 年 7 月 24 日（金・祝）にグランドオープンすることを決定しました。グランドオープン当日はテリー伊藤大社長も登場し、お客さまをお迎え致します。

『から揚げの天才』は、揚げたてのから揚げとテリー伊藤さんこだわりの玉子焼きの専門店で、首都圏中心に 29 店舗を展開中。一部の店舗ではオープンとともに、提供まで最長 50 分お待ちいただくほど、多くの方から大変好評を博している『から揚げの天才』がついに関西に初出店いたします。

幅広い年代から人気が高い 1 個 99 円（税別）の『デカから（白・黒・赤）』は、秘伝の黒醤油の“黒”、塩こうじと極出汁の“白”、コクの辛味噌の“赤”の 3 種をご用意。秘伝のタレに丸一日漬け込んだモモ肉を丁寧に 2 度揚げした本格から揚げは絶品です。その他にも『デカから弁当（399 円・税別）』や『玉子焼き（650 円・税別）』など、こだわりのメニューをお財布に優しい価格で各種提供しています。

店内でのご飲食だけでなく、テイクアウトやデリバリーにも注力し、新型コロナウイルスの影響で高まる中食需要も意識するなど、お客さまの幅広いご要望に柔軟に対応しています。

居酒屋創業 35 年のワタミこだわりのから揚げと、実家が玉子焼き屋のテリー伊藤さんとの本格ブランドを是非関西でもご体験ください。今後も、ワタミグループではより多くの方に絶品から揚げと玉子焼きをお届けできるよう、今年度中に 100 店舗以上の出店を計画しております。

■店舗概要

から揚げの天才 阪急塚口南口店

- ・オープン日：7月24日（金・祝）
- ・住所：〒661-0012 兵庫県尼崎市南塚口町 1-6-9 塚口ビル本館 1 階
- ・店舗電話番号：06-6427-7730
- ・営業時間：10 時～22 時
- ・公式 HP：<https://karaagenotensai.com/>
- ・備考：Uber Eats でのデリバリー対応予定

メニュー例

- ① **デカから**（99 円・税別）※写真はデカから・黒
「デカから」は秘伝の黒醤油の“黒”、塩こうじと極出汁の“白”、
コクの辛味噌の“赤”の 3 種をご用意。秘伝のタレに丸一日つけこんだ
もも肉を丁寧に 2 度揚げした本格唐揚げは絶品です。



- ② **玉子焼き**（650 円・税別）
実家が玉子焼き屋のテリー伊藤が出汁や卵にこだわり抜き、
1 本ずつ丁寧に焼き上げた、この店だから味わえる自慢の一品です。



※参考：

■オープンセレモニー情報

- ・日時：7月24日（金・祝）14 時から
- ・場所：から揚げの天才 阪急塚口南口店前
- ・登壇者：テリー伊藤氏（テレビプロデューサー）
- ・備考：報道関係の方でご取材ご希望の方は、ワタミブランド広報室（press@watami.net・江藤）まで
21 日（火）までにお申し込みの程、よろしくお願いいたします。

◆ワタミ株式会社

ワタミグループは、「地球上で一番たくさんの“ありがとう”を集めるグループになろう」という理念に基づき、経済・社会・環境
ニーズの充足に取り組み、持続可能な循環型社会づくりを推進しています。

【住 所】東京都大田区羽田 1-1-3

【代表者名】代表取締役会長 兼 グループ CEO 渡邊 美樹
代表取締役社長 兼 COO 清水 邦晃

【設 立】1986 年 5 月

【事業内容】国内外食事業、海外外食事業、宅食事業、農業、環境事業

【ホームページ URL】<http://www.watami.co.jp>

◀報道関係者からのお問い合わせ▶

ワタミ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当：北澤（080-4952-8681）、安藤、藤岡

TEL：03-6894-3200／FAX：03-5413-3050／MAIL：watami_pr@ssu.co.jp