



ほてぢゅう®は、 大阪 お好み焼の「元祖」です。

昭和 21 年、ほてぢゅう®は
食い道楽の街・大阪玉出で誕生しました。
店名の「ほてぢゅう®」は、お好み焼をテコで「ぼて」と返し、
さらに「ちゅう」と焼く、そのリズムから名づけられた
お好み焼専門店としてのこだわりの屋号なのです。
命名以来約 70 年も、屋号にこだわりを持ち
商標を登録することで守り続けてまいりました。

日本を代表する老舗お好み焼専門店だからこそ、
ほてぢゅう®は素材のひとつひとつにも
一方ならぬこだわりをもっています。
お好み焼の生地は、「表面はパリッ、中はふっくら」がポリシー。
厳選した粉をじっくりと挽き、
天然だし（いか、えび、かつお、昆布）を加え
その割合も試行錯誤を重ねました。
そうして誕生したのが、味わい深く、香り高く、
そのうねテコでサクッと切れやすい現在の生地なのです。

素材のひとつひとつに対するこだわりが
現在のほてぢゅう®の土台となり、
具材の味わいを最大限に引き立たせているのです。
老舗だからこそ、進化を重ね
昨日より今日、今日より明日
ひたすら美味しいものを求めて進化していきます。

熱々、お持ち帰りできます。

ご家庭でも本場・大阪の
味をお楽しみ頂く為に
お客様の声にお応えして、
テイクアウトを承っており
ます。電話でのご予約も
可能です。お気軽にお申
し付けください。



各種ご宴会・パーティーの ご予約承っております。

少人数からグループまで、ご予約を受け付けております。
お好み焼、モダン焼、焼そば
のほか、多彩な鉄板焼メニ
ュー、各種アルコール・ソフ
トドリンクを取り揃えており
ます。予算など、お気軽に
お問い合わせください。



写真はイメージです



BOTEJYU® Group

Since 1946

茨城・栃木・埼玉・千葉・東京・神奈川・愛知・奈良
大阪・兵庫・岡山・福岡・韓国・台湾・タイ・シンガポール

Copyright© BOTEJYU All Rights Reserved.

大阪 道頓堀

ほてぢゅう®

Since 1946

<http://www.botejyu.co.jp>



お好み焼に 白いマヨソース

大阪商人の味覚とセンス

戦前から庶民の味として、大阪粉もん料理の代表であった「お好み焼」。多くの苦難があった太平洋戦争中でも、その味は引き継がれて、戦後の食糧難の時代にも、貴重なタンパク源として愛されてきました。戦後の米国統治下、進駐軍の配給物はとても貴重で憧れてた。「ほてぢゅう」の商人魂とセンスがそんな憧れのもと大衆的な料理とのコラボレーションという発想を生み出しました。



大阪食文化 究極のコラボレーション

戦後間もない昭和21年に大阪玉出で創業した「ほてぢゅう」は、お好み焼専門店としてお客様に喜ばれる味を常に求めています。戦後の食糧難の時代だからこそ、食で喜びを提供したい。限られた食料もアレンジ次第で喜ばれる味が提供できるのではないかとそんな思いから、当時貴重で憧れであった「マヨネーズ」を、定番メニューである「お好み焼」にトッピングすることを発案しました。現在では定番になっている、お好み焼にマヨネーズのトッピングは、「ほてぢゅう」が発祥の大阪食文化 究極のコラボレーションなのです。



る、お好み焼にマヨネーズのトッピングは、「ほてぢゅう」が発祥の大阪食文化 究極のコラボレーションなのです。



お好み焼と焼そばのいいとこどり モダン焼のひみつ

大阪生まれの大阪育ち

「モダン焼」は、大阪では誰もが知っている定番料理。生まれは大阪、育ちも大阪、産みの親は、実は我々「ほてぢゅう」なのです。お好み焼と焼そばの美味しいところが凝縮されている大阪ならではの合理的な発想から生まれた大阪ご当地グルメです。

ネーミングに込められた想い

「モダン焼」が生まれたのは、高度経済成長期の大阪。「モダン焼」というネーミングには、「ちょっとおしゃれ」「近代的」「センスの良いメニュー」という意味の他に、具材が「もりだくさん」という言葉をもじった、大阪人らしい隠れた意味もあるのです。

日本のマヨネーズの進化に貢献

「ほてぢゅう」では、お好み焼の味を更に魅力的にする為に、マヨネーズの味を追求してきました。「酸味少なく」「味の深み」「なめらかさ」を追求した、お好み焼専用マヨネーズは、色が白いこともあり「白いマヨソース」として愛されています。今では、マヨネーズも用途に合わせて多種多様な商品がありますが、「ほてぢゅう」は戦後から、すでにお好み焼専用マヨネーズを発案し定着させてきました。白いマヨソースが日本のマヨネーズの進化にも貢献してきたのです。



《モダン焼》

白いマヨソース

酸味が少なく、ほのかな甘み、あっさりとした中にもコクが特徴の特製白マヨソース。当店でしか味わえない、こだわりの白いマヨネーズソースです。

生地

厳選した粉を丁寧に挽き、天然だしや、脱脂粉乳などを独自の配合で作上げたオリジナルの生地。味わい深く、香り高く、その上サクッと切れるこだわりの生地です。

完熟トマトの赤ソース

完熟のトマトを使用した当店オリジナルの赤ソースは、粗切り完熟トマト本来の食感と自然の甘みが楽しめる、味わいのあるソースです。

秘伝のソース

野菜と30種類の様々な香辛料を、溜まりウスターソースでブレンドした当店伝統のソース。ノンオイル、塩分も控えめ。ヘルシーソースです。

からし

ピリッとスパイシーで食欲増進効果のある「からし」がアクセント。

焼そば

ほのかな甘味とコシのある特製もちもち麺を、秘伝の3種類の焼そば専用のソースを使い焼き上げた、大阪を代表する定番の焼そばです。

