

モダン焼のひみつ

大阪生まれの大阪育ち

昭和21年に大阪で創業された「ぼてぢゅう」。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「ぼてぢゅう」なのです。**モダン焼は、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



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。モダン焼は、「ちょっとおしゃれ」で「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、大阪らしい隠れた意味もあります。



白いマヨネーズソース

「お好み焼にマヨネーズ」ぼてぢゅう。が飛祥の今や定番の組み合わせ。試行錯誤を繰り返し、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。当店では味わえない、

からし

食欲を高める効果のある「からし」。盛りだくさんの具材と各種ソースを引き立たせる、ピリッとスパイシーで食欲増進効果のある「からし」は最後のアクセント。

生地

純国産の粉を丁寧に挽き、海鮮中心の天然だしや、脱脂粉乳などを独自の配合で作っ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。

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モダン焼専用ソース。ノンオイルで、塩分も控えめのためヘルシーで、たっぷり使っても安心です。

玉子焼

玉子焼はボリューム感とともに生地にキャベツ、焼そばをサンドする役割もあります。具材をサンドして蒸すことで、独特の食感も生まれるのです。オリジナルの調理方法も必見です。

キャベツ

キャベツは各種ビタミンとアミノ酸、カルシウムなどが豊富に含まれ、胃炎や潰瘍の回復効果や高い抗ガン性が注目されています。最近バストにも良い効果があるともしわれています。当店のモダン焼は、そんな数々の効能が注目されているキャベツをたっぷり使用しています。

完熟トマトの赤ソース

太陽の恵みをいっぱい浴びて、元気に育った完熟のトマトは、自然に熟成させたため甘さが凝縮されています。トマトに含まれる、リコピンは活性酸素退治、脂肪燃焼効果など、様々な効果が注目されています。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健康的で味わいのあるソースです。

焼そば

玉子の比率を高め、ほのかな甘味とコシのある特製玉子麺を、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。

元祖は進化しています

私たちは、現状に甘んじることなく、創業より常に“昨日より今日、今日より明日”と進化してきました。その証が、お好み焼にマヨネーズという発想から生まれたコラボであり、新しい食の提案であるモダン焼なのです。わたしたちは、これからも常に前向きに進化していきます。

皆様のもとに

多くのお客様に、お気軽にしかも“本物のご当地メニューをご提供”すること。日本各地には地域で愛されているのに、地域限定的な隠れたメニューがあります。モダン焼も大阪を代表する隠れたメニューの1つです。私たちが作り上げ進化させてきた、大阪の絶品を全国の皆様のもとにお届けします。