

上海万博：大阪のたこ焼き、日本産業館に出店へ

【上海・鈴木玲子】5月1日に開幕する上海万博に大阪のたこ焼き店が出店する。大阪・道頓堀に本店を構える「たこ家道頓堀くる」で、「本場大阪の味を中国に広めよう」とスタッフ7人が上海入り。持ち味の「とろ、ふわ感」を出すため、中国人スタッフを猛特訓中だ。

民間企業と自治体が共同出展する「日本産業館」に開店する。本店から運んだ体長約5メートルの「大たこ看板」を店頭に掲げた。口から墨に見立てた霧を吐き、目が光るハイテク仕様で、リハーサルで訪れた来場者を驚かせた。

タコのレプリカは親子3匹いるが、上海に出張したのは妻と子ダコ。海外はもちろん大阪を出るのも初めて。「不思議がられてX線にかけられたり、予想以上に通関に時間がかかった」(同店)とドキドキの上海入り。一方、留守を預かる夫ダコは「相方、上海出張中。愛とたこ焼きに国境はおまへん」と書かれたタスキをかけ、大阪で孤軍奮闘している。

本場の味を再現するため粉とソースは日本から持ち込んだ。価格は8個入り35元(約470円)。月3000万円の売り上げを狙う。

上海萬博：大阪的章魚燒，於日本産業館擺攤

【鈴木玲子上海報導】大阪的章魚燒店，在5月1日開幕的上海萬博會場上設置了攤位。在大阪・道頓堀經營的章魚燒的本店「章魚屋道頓堀 KUKURU」，以「在中國推廣正統的章魚燒吧」的理念，派遣了7位工作人員去上海。爲了能夠完整呈現其原有「滑嫩、鬆軟、鮮美」的風味，正在集中加強訓練在中國的工作人員。

該攤位在民間企業與社會團體共同展出的「日本産業館」中營業。攤位門口，高掛著遠從大阪本店搬來的長約5公尺的「大型章魚招牌」。從章魚口中吐出墨汁般的霧，章魚眼中閃著亮光的高科技造型，在預演時就驚艷全場。

章魚屋道頓堀 KUKURU 著名商標的章魚共有三隻，出差到上海的是老婆章魚跟小章魚。對牠們而言，別說是海外了，就連出大阪也是頭一遭呢。回想起通關時，「因爲海關覺得不可思議而強制要通過 X 光檢疫，所以花了比預想中還久的通關時間。」大家一起既緊張又期待地來到上海。另一邊，負責看家的老公章魚則綁著寫有「老婆正出差去上海。愛跟章魚燒系無國界的啦」的肩帶，在大阪努力獨撐大局。

爲了要忠實再現大阪章魚燒的風味，麵粉跟醬汁都是從日本帶過來的。售價 8 顆 35 元人民幣(約 470 日圓)。希望每月有能 3000 萬日圓的營業額。