

リアルアイドル×ガチプロレス 前代未聞の異色タッグにどないやくんも参戦!?  
元祖どないや×AKB48出演ドラマ「豆腐プロレス」がコラボ  
宮脇咲良さん&松井珠理奈さんのサイン入り豆腐プロレスオリジナルジャージの  
プレゼントキャンペーンも実施

飲食事業を展開する株式会社アドジックス（本社：大阪市 代表取締役：藤末 雅彦）が運営するたこ焼屋「元祖どないや」は、AKB48がプロレスに挑戦したことで話題の現在放送中のテレビ朝日系ドラマ『豆腐プロレス』（毎週土曜 深0:35～1:00※一部地域を除く）とのタイアップキャンペーンを7月1日（土）～8月31日（木）の期間で実施します。

ドラマ『豆腐プロレス』とのコラボ商品として、豆腐にちなんだ『湯葉たこ焼き』を限定発売します。湯葉を使った新食感のたこ焼きです。

この『湯葉たこ焼き』または、『塩たこ焼』のどちらかの商品を購入したお客様を対象に「元祖どないや」とドラマ『豆腐プロレス』のコラボ特製うちわをプレゼントします。（無くなり次第終了となります。）

さらにドラマコラボ商品の『湯葉たこ焼き』または、『塩たこ焼』のご購入者を対象に、主演を務める宮脇咲良さん&松井珠理奈さんのサイン入りの豆腐プロレスオリジナルジャージや豆腐プロレス出演メンバーサイン入りTシャツの非売品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。



■プレゼントキャンペーン概要

7月1日（土）～8月31日（木）の期間で「元祖どないや」とテレビ朝日系ドラマ『豆腐プロレス』のプレゼントキャンペーンを実施します。

- 実施期間 2017年7月1日（土）～8月31日（木）
- 実施店舗 元祖どないやグループ各店舗（一部店舗を除く）
- 対象商品 『湯葉たこ焼き』、『塩たこ焼』
- 応募方法

①『湯葉たこ焼き』、『塩たこ焼』のご購入者を対象にQRコード付きの応募用紙を配布します。

②読み取り可能な端末にてQRコードを読み込み下さい。

③QRコードから応募フォームにて必要事項をご入力後、送信下さい。

※応募はお一人様一回のご応募に限らせて頂きます。



## ○プレゼント賞品

- ・宮脇咲良&松井珠理奈のサイン入り豆腐プロレスオリジナルジャージ（非売品）2名様
- ・豆腐プロレス出演メンバーサイン入りTシャツ（メンバー人数分）18名様

※当選は発送をもって代えさせていただきます。

## ■「元祖どないや」

大阪でもっともおいしいたこ焼屋に選ばれた「元祖どないや」のたこ焼はとにかく「味」にこだわっています。生地、タコ、焼き方などどの工程も妥協することはありません。シンプルに素材にこだわり、徹底的に焼き方にこだわり、長い年月をかけて作った至極のたこ焼です。

## ■テレビ朝日系ドラマ『豆腐プロレス』（毎週土曜 深 0:05～0:30 ※一部地域を除く）

ドラマ『豆腐プロレス』は、アイドル×プロレス×ドラマ——という前例のない組み合わせが、大反響を巻き起こしている連続ドラマ。なんとAKB48メンバーが本格的なトレーニングを経て、女子プロレスの世界へ！ 連続ドラマでありながら、真剣勝負を展開していきます。

物語の舞台となるのは、すべての選手が現役女子高生で構成される、架空のプロレスリーグ“WIP（ワールド・アイドル・プロレスリング）”。そのチャンピオンベルトを目指し、熾烈な闘いを繰り広げる女子高生たちの青春を描いています。

現在放送中の、ドラマの中では“WIP”の最強女王を決定する戦い＝『WIP 最強クイーン決定トーナメント OVER THE TOP』が怒涛の展開を見せており、白熱のプロレスシーンとともに、毎週、視聴者をくぎ付けにしています。

## <キャスト>

宮脇咲良、松井珠理奈、兒玉遥、島田晴香、白間美瑠、松村香織、向井地美音、横山由依、渡辺いっけい 菅原大吉

## ■株式会社アドジックス 会社概要

- ・企業名 : 株式会社アドジックス
- ・設立 : 2007年7月
- ・資本金 : 3,500万円
- ・代表取締役 : 藤末 雅彦
- ・所在地 : 【大阪本社】大阪府大阪市北区梅田1-1-3 大阪駅前第3ビル11F  
【東京支社】東京都港区六本木6-15-1 六本木ヒルズけやき坂テラス4F
- ・事業内容 : 飲食店直営チェーン事業、飲食店FC展開事業  
飲食店コンサルタント事業  
リゾートホテル・ビジネスホテルの飲食事業業務受託

### <プレスリリースに関するお問い合わせ先>

元祖どないや広報事務局 担当：三原

電話：03-5411-0066 携帯：070-2194-4329 E-mail：[pr@real-ize.com](mailto:pr@real-ize.com)

### <ドラマ「豆腐プロレス」に関するお問い合わせ先>

テレビ朝日 宣伝部 西尾

電話：03-6406-1505

## 【参考資料】

### ■「元祖どないや」のおいしさの秘密

「元祖どないや」は、とにかく「味」にこだわっています。生地、タコ、焼き方などどれも妥協することはありません。ソースやマヨネーズなどの大味でごまかすこともありません。シンプルに素材にこだわり続けて、徹底的に焼き方にこだわり続けて、長い年月をかけてやっとモノにしました。

店名「どないや」の由来は、「うちのたこ焼 どないや！」と胸を張って誇れるたこ焼を提供し続けたいという私たちの想いから生まれたものです。

#### ① タレ無しでOKの秘伝の生地

卵と小麦粉ベースの生地に、カツオ節を中心に数種類の調味料を加えたダシをブレンド。コクがありタレなしでも激ウマ！「素焼き」や「塩」を食べたらわかります。

「元祖 どないや」のたこ焼を一度食べたら、他のたこ焼はもう食べられません。そんな極上のたこ焼にマヨネーズとネギをプラスしたら、もうハンパないです。

#### ② 食べ応えありの大きなタコ！

品質管理を徹底して、こだわった大きめのタコを使用しているから歯ごたえも抜群。タコは大切にに限ります。秘伝の生地に大切りのタコ、もう無敵です。

#### ③ ふわトロ！

研究を重ねた独自の焼き加減で、外皮はふわっと、中はトロ〜リの絶妙な柔らかさを実現。素材だけに頼らず、焼き方にまでこだわるのが「元祖 どないや」流です。

生地に入れる材料の配分によって、焼き方、焼き加減も異なります。

究極の黄金比で焼き上げた一品です。



#### ④ 生地に漫才を聞かせる

品質を一番に考えてこだわっているのはもちろんの事、更に「元祖どないやオリジナルミックス粉」に対して、製造過程において漫才や笑い声を聞かせながら製造しております。

漫才や笑い声を「元祖どないやオリジナルミックス粉」に聞かせることで、「食を通じて、お客様に笑顔をお届けしたい」と考え、実践しております。

