

**【元祖どないや×映画「恋と嘘」コラボキャンペーン】**  
**この秋、純粹にして禁断の、感動のたこ焼が誕生する！**  
**映画オリジナル商品が当たる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、10月14日（土）公開の映画「恋と嘘」とのタイアップキャンペーンを10月1日（日）～10月31日（火）の期間で実施します。

タイアップキャンペーンは、『“最高の”ソースマヨネーズたこ焼』と『“最良の”しょうゆたこ焼』の2商品から、どちらか1商品を購入した方を対象に豪華賞品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

賞品は本作に出演している森川葵さん、北村匠海さん、佐藤寛太さんの『サイン入りプレスシート』を3名様、『プレスシート』を10名様、『オリジナルグッズ』を10名様へプレゼントします。



■プレゼントキャンペーン概要

10月1日（日）～31日（火）の期間で「元祖どないや」と映画「恋と嘘」のプレゼントキャンペーンを実施します。

○実施期間 2017年10月1日（日）～31日（火）

○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 『“最高の”ソースマヨネーズたこ焼』  
『“最良の”しょうゆたこ焼』



○応募方法

- ① 対象商品をご購入した方に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コードを読み込みください。
- ③ QRコードから応募フォームにて必要事項をご入力後、送信ください。

※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

・森川葵さん、北村匠海さん、佐藤寛太さんの『サイン入り映画「恋と嘘」プレスシート』

3名様

・『プレスシート』10名様

・『オリジナルグッズ』10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。

■映画「恋と嘘」10月14日（土）全国ロードショー！

少子化が進んだ未来の日本では“政府”が国民の遺伝子情報を分析し最良の結婚相手を“通知”する「超・少子化対策法」が施行されていた。“政府通知”が来ると自由恋愛は禁止となるものの、遺伝子レベルでのマッチングシステムは功を奏し、“科学の赤い糸”と呼ばれ、幸せな結婚のかたちとして定着していた。人よりちょっと優柔不断な仁坂葵は、通知が教えてくれる相手をずっと心待ちにしている女子高生。そんな葵は、誕生日前日、幼なじみの司馬優翔に突然「好きだ」と告白される。小さな頃からいつもそばにいてくれる心優しい優翔の気持ちに戸惑う葵のもとに、無口でミステリアスな高千穂蒼佑が政府通知の相手として現れる。葵は蒼佑に心惹かれていくのだが…。

“最高”と“最良”。“恋愛”と“結婚”。揺れ動く3人の「恋」と「嘘」。

この秋、運命の恋が走り出す！

出演：森川葵、北村匠海、佐藤寛太

原作：ムサヲ(週刊少年マガジン編集部「マンガボックス」連載)

監督：古澤健

脚本：吉田恵里香

音楽：吉俣良

主題歌：阪本奨悟「HELLO」(A-Sketch)

配給：ショウゲート

公式サイト：<http://koiuso.jp/>

(c)2017「恋と嘘」製作委員会 (c)ムサヲ／講談社

■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)

<映画「恋と嘘」に関するお問い合わせ先>

博報堂DYミュージック&ピクチャーズ 宣伝グループ

電話：03-6441-9695

## 【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。

s

#### 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。

**注目!!**

#### 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。

