



【MLB 東京ドーム開幕戦で先行発売！】 2025 シーズン ドジャー・スタジアム 新商品 “濃厚魚介系 UMAMI（旨味）たこ焼” 築地銀だこ 東京ドーム店で初披露！

～2025年3月18日（火）・19日（水）の2日間限定、築地銀だこ 東京ドーム店にて先行発売決定！！～

2024年、米国のプロ野球球団：ロサンゼルス・ドジャース（Los Angeles Dodgers）とパートナーシップ契約を締結と共に、ホーム球場である『ドジャー・スタジアム』内に『築地銀だこ』をオープンし、新たにドジャースファミリーに加わった株式会社ホットランド（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）は、今年もロサンゼルス・ドジャースと協力し、MLB 2025 シーズンに販売する新商品を開発いたしました。

そして、その待望の新商品を、「MLB 東京シリーズ 2025」開幕戦、2025年3月18日・19日の2日間、『築地銀だこ 東京ドーム店』にて、初お披露目！ドジャー・スタジアム店での発売に先駆けて、先行発売いたします。

MLB のロサンゼルス・ドジャース VS シカゴ・カブス、本場メジャーリーグの熱戦と共に、築地銀だこの“日本の UMAMI（旨味）”を世界に向けた新商品をぜひこの機会にお楽しみください！

築地銀だこ GINDAKO
ドジャースたこ焼
待望の第2弾！！

8種の旨味
 ・タコ ・かつお粉
 ・さば節 ・海老粉
 ・イカ粉 ・あおさ
 ・焼きあご粉 ・煮干し

濃厚魚介系
 ～日本の“旨味”を世界に～
UMAMIたこ焼

期間限定 **6pcs 880円** 税込
※写真はイメージです。

昨年は、日本の“たこ焼”を現地の方にも受け入れていただきやすいよう馴染みのある素材やテイストを使用した「チーズ&ワカメ」を球団側と共同で開発・発売したところ、たこ焼ファンも増え続け、“日本らしい商品”のご要望も多くいただいたことから、今年の新商品は、日本が世界に誇る“うまみ（旨味）UMAMI”や“だし（出汁）DASHI”を詰め込み、ドジャー・スタジアムから、日本の食文化（旨味）を世界に伝える“『和』のたこ焼”をコンセプトとして開発いたしました。

『濃厚魚介系 UMAMI たこ焼』には、主役となる“UMAMI(旨味)”成分を「8種類」使用。

築地銀だこの『たこ焼』生地には、海の香りが引き立つあおさ、様々な魚介だしや素干しえびの粉が入ったオリジナルの出汁を加え、たこ焼の主役となる“プリプリ”の新鮮な「タコ」は、一つ一つ丁寧に手切りし噛めば噛むほど旨味が出る、築地銀だこの一番のこだわりです。特製の“濃厚魚介だれ”には、醤油ベースの甘口ソースに、「煮干し（カタクチイワシ）」と「鰹」の濃厚なだしを使用し、魚介のうまみをより感じられるようにブレンド。アクセントにはピリリとした唐辛子と、にんにくのコクが光り、後味が引き締まるやみつきソースに仕上げました。

ソースの上には削り節を乗せ、柔らかく甘みのある国産九条ねぎをたっぷりとトッピング。斜め切りにすることでシャキシャキの食感がよりアップし、ねぎ本来の風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。濃厚魚介だれの甘口ソースとの相性も抜群！

さらに、上からトッピングする特製の“イカ天かす”と“焼きあごだし粉”が、香ばしさと深い味わいを演出。最後に、小袋で別添えのかつお節は、今回の“濃厚魚介系 UMAMI たこ焼”のために厳選した、こだわりの鹿児島産のかつお節で香り高い旨味が味わえます。

海に囲まれた日本ならではの海の恵みを堪能できる、うまみやだしを凝縮した『濃厚魚介系 UMAMI たこ焼』を、ぜひこの機会にご賞味ください！



国産【九条ねぎ】の“シャキシャキ”食感！



こだわりのかつお節は「鹿児島県指宿産」を使用。“香り高い”かつお節をお楽しみください！



『濃厚魚介系 UMAMI たこ焼』(6個入り)

【商品・価格】

～日本の“旨味”を世界に～ 『濃厚魚介系 UMAMI たこ焼』

1舟6個入り 815円(商品価格) / お持ち帰り 880円(税込)

※東京ドーム店では6個入りのみの販売となります

※回数券、引換券、各種割引券の対象外となります

【発売日】

2025年3月18日(火)、19日(水)の2日間限定発売

【販売店舗】

築地銀だこ 東京ドーム内 2店舗

・築地銀だこ : 外野コンコース(25ゲート側)

・銀だこ大衆酒場 : 内野4階(40・41ゲート側)

店舗詳細は[こちら](#)

※東京ドーム店限定発売

※画像は全てイメージ

築地銀だこはこれからも、“ぜったいまい!! たこ焼”を通じて、全国の人々にほっとしたひと時をお楽しみいただけるよう、より良い商品、サービスの提案をまいります。