



【笑たこ】冬限定商品

冬に食べたい濃厚系たこ焼き『味噌バターコーンたこ焼き』

2025年12月20日(土)より発売を開始

～特製濃厚味噌だれ×バターのコクが決め手!冬限定たこ焼き～

全国でホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園などのホスピタリティ事業を展開する株式会社ホスピタリティオペレーションズ(本社:東京都千代田区、代表取締役:田中章生)のグループ会社である株式会社SMILE WHO'S(本社:東京都千代田区、代表取締役:田中章生)が運営する関西風たこ焼き店「笑たこ」は、2025年12月20日(土)より、全国の笑たこ店舗(京たこ含む)にて、特製の濃厚味噌だれをベースに、コク深いバターソースを合わせ、さらにシャキシャキ食感のコーンをたっぷりトッピングした新商品『味噌バターコーンたこ焼き』を冬限定メニューとして発売いたします。



【冬限定】商品について

特製の濃厚味噌だれをベースに、コク深くまろやかなバターソースを重ね、シャキシャキとした食感のコーンをたっぷりとトッピングした、期間限定のたこ焼きです。味噌の旨みとバターのまろやかさが絶妙に調和し、ひと口ごとに豊かな風味が広がります。しっかりとした味わいでありながら、後味は重くなりすぎず、たこ焼き本来の美味しさを引き立てるバランスに仕上げました。寒い季節にもぴったりな、満足感のある濃厚な味わいは、定番商品とはひと味違う“笑たこならでは”的アレンジたこ焼き。この機会にぜひ、期間限定の味わいをお楽しみください。

■商品名 味噌バターコーンたこ焼き

■発売日 2025年12月20日(土)

《販売店舗》

全国の笑たこ店舗 ※一部店舗を除く

販売店舗リストは[こちら](https://waratako.com/shop/) (<https://waratako.com/shop/>)



■本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

株式会社ホスピタリティオペレーションズ 担当:内田・中澤

TEL 03-5755-5516 E-mail:pr@hospitality-operations.co.jp

『笑たこ』の特徴・こだわりについて



関西風ふわとろ食感が楽しめる『笑たこ』は、熟練の技術で油で揚げずに焼き上げたヘルシーなたこ焼きが特徴です。本場関西の「ふわっ」「とろっ」の食感にこだわり、蛸、粉、葱、水など使用する全ての食材を厳選。最低限の油でカロリーを抑え、身体にやさしく表面はさくっと、そして中は熱々トロトロの食感が楽しめます。人気の商品『塩ねぎマヨたこ焼き』や女性に人気の『明太マヨたこ焼き』の定番メニューから、期間限定の味まで、バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

株式会社 SMILE WHO'S について

全国に、関西風たこ焼き店「笑たこ」、クレープ専門店「スマイリークレープ」、クレープ&ドリンク専門店「TUTU」、台湾発祥のグローバルティーカフェ店「WHO'S TEA」、本生わらび餅専門店「響堂」という5ブランドを展開。

[会社名]	株式会社SMILE WHO'S
[所在地]	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
[代表取締役]	田中 章生
[設立]	2013年4月17日 株式会社笑たこ設立 2025年7月1日 株式会社SMILE WHO'S(3社合併)
[事業内容]	たこ焼き、クレープ、タピオカドリンク、わらび餅
[公式サイト]	【笑たこ】 https://waratako.com/ 【スマイリークレープ】 https://smileycrepe.com/ 【WHO'S TEA】 https://whostea-jpn.com/ 【TUTU】 https://tututapioca.com/ 【響堂】 https://www.instagram.com/hibikidou_cafe/



株式会社ホスピタリティオペレーションズについて

[会社名]	株式会社ホスピタリティオペレーションズ
[所在地]	〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-5-16
[代表取締役]	田中 章生
[設立]	2005年7月22日
[主要な事業内容]	ホテル、旅館、グランピング、スキー場、ゴルフ場、飲食事業、保育園
[公式サイト]	https://www.hospitality-operations.co.jp/

