

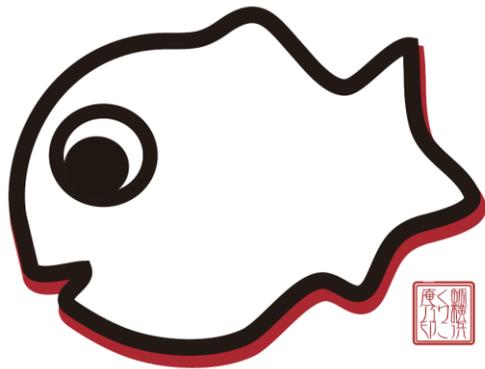
頭からしっぽまで餡がたっぷりのたい焼き

## 「横浜くりこ庵」

東京メトロ東陽町駅出口すぐ！2023年6月7日（水）オープン！

東京メトロ駅構内店舗および商業施設の企画・開発・運営管理、リテール事業を行う株式会社メトロプロパティーズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：齋藤敏和）が運営する、東京メトロ東陽町駅出口すぐ、**2023年6月7日（水）「横浜くりこ庵」がオープン**いたします。

「横浜 くりこ庵」のたい焼きは頭からしっぽまで餡がたっぷり。定番の「小倉あん」は厳選した北海道産のこだわり小豆と那須の源泉をたっぷり使用することで赤みがかったあんが特徴です。「生地」には厳選した小麦粉と通常の2倍の卵で、ふんわり焼き上げます。また、「季節限定商品」や「期間限定商品」もご用意しておりますので、ぜひお越しください。



横浜 くりこ庵



### オープニングキャンペーン

**第1弾！6月7日（水）～9日（金）**

たい焼き5匹以上お買上げで、「好きなたい焼き1匹引換券」をプレゼント！

**第2弾！6月10日（土）～12日（月）**

たい焼き3匹以上お買上げで、「次回50円引き券」をプレゼント！

※好きなたい焼き1匹引換券はその場ですぐにご利用頂けます  
※各券の有効期限は2023年6月30日迄です

## 人気商品紹介



### 小倉あん

180円 (税込)

厳選した北海道産小豆を那須の天然水で炊き上げました。ミネラルたっぷりで甘さ控えめのあんこです。



### プレミアムクリーム

190円 (税込)

北海道牛乳を使用した口どけの良いカスタードに、バニラビーンズを入れたオリジナルクリーム。ミルク感たっぷりでコクがあり、まろやかな甘さです。



### くりこあん

230円 (税込)

店名に由来した当店の自信作。厳選した小豆のこし餡に栗の甘露煮をたっぷり入れた特撰高級栗あんです。

## 店舗情報

- 【店舗名】 「横浜 くりこ庵」
- 【業態】 たい焼き (和菓子)
- 【営業時間】 10:00 ~ 21:00
- 【電話番号】 03-6666-7173
- 【公式サイト】 <https://www.kuriko-an.com/>

店舗MAP

東陽町店 (東西線) 1番出口横



### ■施設運営会社概要

- 会社名 : 株式会社メトロプロパティーズ
- 所在地 : 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3 住友不動産上野ビル8号館 5F
- 会社設立 : 2006年4月3日
- 代表者 : 齋藤 敏和
- 事業内容 : 駅構内店舗・駅ビルの管理および運営等
- 運営施設 : Echika (表参道/池袋)、Echika fit (上野/東京/銀座/永田町)、Metro pia、Esola池袋、メロ・エム (後樂園/高島平)

### 取材・掲載に関するお問い合わせ先

株式会社メトロプロパティーズ 営業本部 プロパティマネジメント事業部 企画・管理担当 松川・甲石  
 〒110-0015 東京都台東区東上野6-9-3  
 TEL:03-5827-5838 / FAX:03-5827-5831 (平日10:00~17:00)