

オコタコ島が  
リニューアルしました!

楽しみ方∞無限大!

**オコタコ  
キッチン**

OKOTAKO KITCHEN

手軽においしく!  
オコタコ基本の作り方

楽しみ方無限大!  
オコタコレシピ検索

クックパッド×オコタコ  
みんなで挑戦!  
アレンジレシピ

[トップページ](#) [オコタコ基本の作り方](#) [基本のたこ焼き](#)

＼ 手軽においしく ／

**オコタコ基本の作り方**

コツさえつかめば、お店みたいなふんわりのお好み焼き、まんまるのたこ焼きが、おうちでも作れます!

日本コナモン協会会長の熊谷真菜先生においしく作るコツ、教えてもらいましょう。

**お好み焼き**

- ▶ 豚玉
- ▶ 広島風お好み焼き

**たこ焼き**

- ▶ 基本のたこ焼き
- ▶ 明石焼き

**熊谷 真菜先生**  
日本コナモン協会会長  
プロフィール

基本の  
**たこ焼き**

外はカリッと、中はトロ〜リ。カリトロのまんまるたこ焼きのコツ、マスターしちゃいましょう。

たこ焼きのコツ  
**三カ条**

- 一 たこ焼き器は穴の小さいもの(38mmがベスト)を選ぶべし
- 二 火は強め、どの穴もまんべんなく返して丸くなくても気をぬかない
- 三 仕上げに油を塗って、**カリッ!**をめざそう!

生地を流す → たこと天かすを入れる → 90度ずつ回転させ丸くする → 油を塗ってこんがり → 完成!

材 料 (20個分)



【生地】	【トッピング】
日清 たこ焼粉・・・100g	濃厚ソース・・・・・・適量
卵・・・・・・・・・1個	青のり・・・・・・・・・適量
水・・・・・・・・・300cc	かつお節・・・・・・・・・適量
	マヨネーズ・・・・お好みで
【具】	
茹でだこ・・・・・・約40g (1つあたり2g)	
天かす・・・・・・お好みで	

たこ焼き作りの **便利グッズ**

あると便利、たこ焼きを上手に作れるアイテムです。身近なもので作れるので、たこ焼きを作る際にはぜひ、用意しましょう。

**たこぼうず** たこ焼き器の穴にきれいに油をひいたり、仕上げに油を塗るときに便利です。

1 キッチンペーパーを丸めて、もう一枚で包み、たこ焼き器の穴に合う大きさのてるてる坊主を作ります。

2 持ち手の部分にアルミホイルを巻きます。

3 アルミホイルを絞ります。

4 完成!

## My返し

割り箸の先端をカッターナイフで削って作ります。竹串よりもしっかりとたこ焼きを持ち上げられ、くるっと返しやすい「返し」です。  
※カッターナイフを使う際には、ケガをしないようご注意ください。

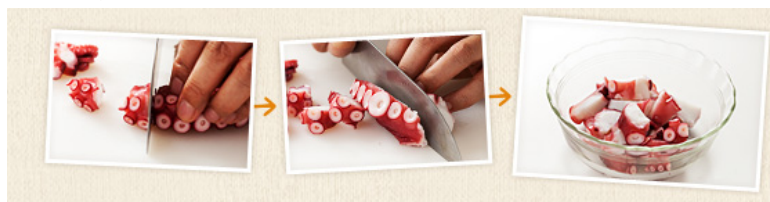


## 作り方

### ① たこを切る

たこを約1.5cm角に切ります。

[▶ 作り方をムービーで見る](#)



たこは、穴の大きさ（直径）の1/3くらいがちょうどいい大きさ。切り分けたそれぞれに吸盤が入ると食感がよくなります。

### ② 生地を作る

ボウルに卵をよく溶きほぐして水を加えて混ぜます。たこ焼粉は2〜3回に分けて加えてよく混ぜます。

[▶ 作り方をムービーで見る](#)



### ③ たこ焼き器を熱し、生地を流す

たこ焼き器を中〜強火で熱し（※）、たこぼうずを使って穴とまわりに油（分量外）をひき、よく溶いた生地を少し落としてジュッと音がしたら、生地を一気に流し込みます。

※ホットプレートを使う場合は230℃〜250℃に熱します。

[▶ 作り方をムービーで見る](#)



生地はひとつひとつの穴に入れるのではなく、プレート全体が埋まるぐらいにたっぷりと流し込みます。

### ④ たこと天かすを入れる

ひとつひとつの穴にたこを素早く入れて、天かすを全体に散らします。

[▶ 作り方をムービーで見る](#)



## 5 生地を区切る

生地の端が白くなってきたら、返しを使って、穴にそって生地を区切っていきます。

[作り方をムービーで見る](#)

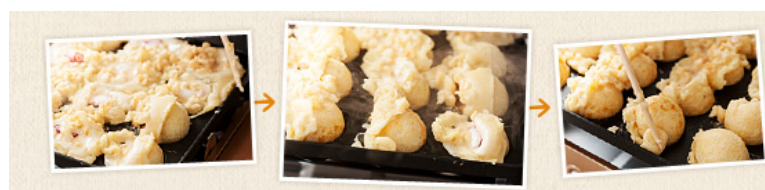


生地の端が固まって持ち上げられるようになれば、区切りどきです。

## 6 生地を90度ずつ返す

端の穴から順番に生地をすばやく返していきます。一気に返さずに、まず90度ずつ回転させます。

[作り方をムービーで見る](#)



まわりが焼けて、中の生地がやわらかいうちに素早く90度ずつ返すことで中の生地が流れ、丸いたこ焼きを作ることができます。

## 7 休むことなく生地を返す

全体を返し終わっても、手を休めることなく返し続けてよりきれいな球体になるようにします。飛び出た部分を中に入れていきます。

[作り方をムービーで見る](#)



丸くなった生地をひっくり返すときは、大胆に刺して持ち上げると、飛び出た部分が下になるので、そのまま穴にもどすときれいにひっくり返すことができます。

## 8 きれいな球体にする

穴が開いたり生地が少なめのものには、生地を継ぎ足して焼きます。また、たこ焼き器によって焼け具合にムラが出るので、よく焼けているものと焼けていないものの場所を入れ替えます。

[作り方をムービーで見る](#)



## 9 油をぬる

たこぼらずを使って表面に油を塗って、カリッと焼きあがるようにします。

[📺 作り方をムービーで見る](#)



## 10 皿に盛り仕上げる

持ち上げた時に、軽くなって、お好みのこげ色がついたら皿に盛り、ソース、かつお節、青のりをかけて仕上げます。

[📺 作り方をムービーで見る](#)



## 具材やトッピングを変えて アレンジたこ焼きに挑戦!

具材、タレ、トッピングを変えると、いつものたこ焼きも大変身! 新しい味、発見です。



例えば・・・

- ・ミニトマトにガーリックオイル
- ・ちくわに七味マヨネーズ
- ・レンコンに明太マヨネーズ
- ・ウインナーとネギにとろけるチーズ

いろんな組み合わせ、楽しんでください。

[▲ ページトップへ](#)

