

2026年4月6日

報道関係者各位

株式会社ジェイアール西日本デリーサービスネット

【駅ナカ初出店】キリンが焼くクレープロボット！
説明のいらぬ“うまさ”が楽しめるサクサクもちもち新食感クレープの専門店
「ジラフクレープ」がエキマルシェ大阪にオープン！

4月23日（木）、JR大阪駅桜橋口すぐの駅ナカ商業施設「エキマルシェ大阪」（運営会社：株式会社ジェイアール西日本デリーサービスネット）に「ジラフクレープ」がオープンいたします。

注目すべきは、ジラフクレープ最大の魅力である「サクサクもちもち」のクレープ生地です！

生地の美味しさを味わうプレーンや上質なクリーム、自家製カスタードのWクリーム、和風や食事系まで豊富に揃え、時間帯を問わず幅広い世代にお楽しみいただけます。

■ ショップ情報

- ・店舗名 ジラフクレープ エキマルシェ大阪店
- ・開業日 2026年4月23日（木）
- ・営業時間 10:00～23:00（LO.23:00）
- ・店舗場所 「エキマルシェ大阪」F12区画
（JR大阪駅桜橋口すぐ）

■ 店舗ロゴ



■ 店舗位置図



■ 取扱商品（一例）



噂の塩キャラメルバタークリーム 650円(税込)

ジラフのキャラメルは、ちょっと違います。甘さと塩気、バターの香ばしさが溶け合う塩キャラメルに、なめらかクリームをプラス。あまじょっぱい美味しさがクセになる、噂の人気メニューです。



Wチョコバナナクリーム 800円(税込)

人気No.1のチョコバナナにジラフ自慢のWクリームを贅沢に。コク深いカスタードとなめらかなクリームが重なり合い、やさしさと美味しさが広がる王道のクレープです。



チーズドック 800円(税込)

パリッとジューシーなソーセージに、とろけるチーズ。仕上げに特製ソースをたっぷりかけた、大人気のフードクレープです。食べごたえ満点で、ランチにもぴったりです！

■ 「ジラフクレープ」について

「説明のいらぬ“うまさ”を追求し、食を通じて感動と笑顔の輪を世界中に広げる」を理念とするスイーツブランドです。厳選した素材と、自社開発のオリジナル自動クレープ焼器(ロボット)によって、“感動とエンターテインメントを提供するクレープ”を実現。一口食べれば「サクサクもちもち」の新食感でお客様を魅了します。



■ エキマルシェ大阪について

「ちょっとよりみち、エキマルシェ」をコンセプトとした、JR大阪駅桜橋口すぐの駅ナカ商業施設。西日本最大のターミナルであるJR大阪駅をご利用のお客様に、便利で快適なお買い物を日常的に、毎日でも、日に何度でもご利用いただける、「食」を中心とした施設です。スーパーマーケットやコンビニエンスストア、バラエティ豊かな専門店や飲食店を揃えた食のバラエティパークで、ちょっとよりみちをしてみませんか。