

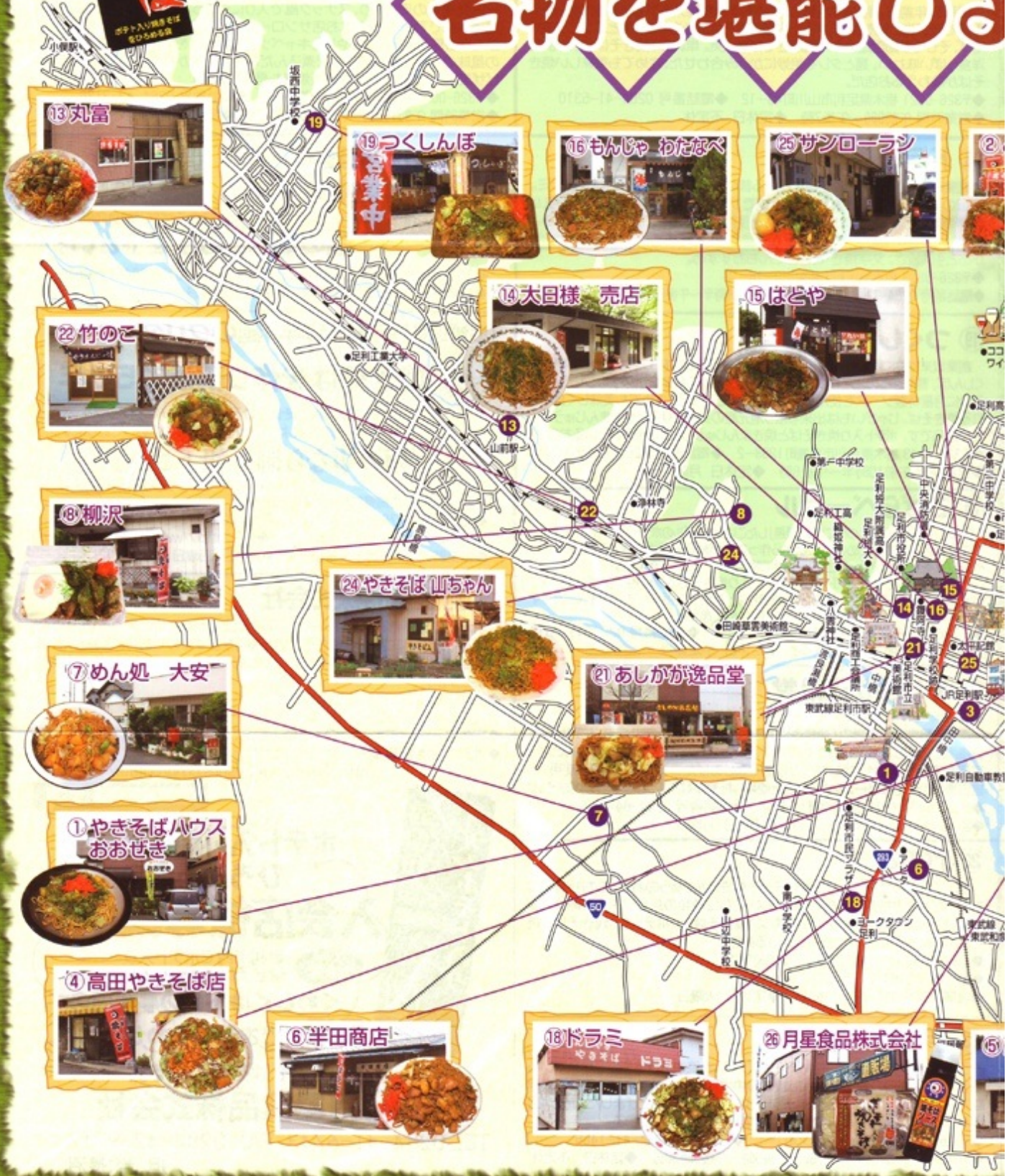
足利

焼そば
ポテト入り
足利B級グルメ

ポテト入り焼きそば
をひろめる会

足利B級グルメ
焼肉ポテト入りの
そば

足利の古き歴史を探索しながら 名物を堪能しよう



13 丸富

丸富の焼そばは、ポテト入りの焼そばが人気です。

19 つくしんぼ

つくしんぼの焼そばは、野菜たっぷりでヘルシーです。

16 もんじゃ わたなべ

もんじゃ わたなべの焼そばは、濃厚なソースが特徴です。

25 サンローラン

サンローランの焼そばは、パリッとした食感が楽しめます。

2

22 竹のこ

竹のこの焼そばは、竹の子の風味が特徴です。

14 大目様 売店

大目様 売店の焼そばは、ボリューム満点です。

16 はどや

はどやの焼そばは、肉たっぷりで満足感があります。

18 柳沢

柳沢の焼そばは、新鮮な野菜がポイントです。

24 やきそば 山ちゃん

やきそば 山ちゃんの焼そばは、山ちゃんソースが人気です。

21 あしがが逸品堂

あしがが逸品堂の焼そばは、あしががソースが特徴です。

7 めん処 大安

めん処 大安の焼そばは、麺の食感が楽しめます。

1 やきそばハウス おおぜき

やきそばハウス おおぜきの焼そばは、おおぜきソースが人気です。

4 高田やきそば店

高田やきそば店の焼そばは、高田ソースが特徴です。

6 半田商店

半田商店の焼そばは、半田ソースが人気です。

18 ドラミ

ドラミの焼そばは、ドラミソースが特徴です。

26 月星食品株式会社

月星食品株式会社の焼そばは、月星ソースが人気です。

15

から
えら

足利B級グルメマップ 伝統の味・秘伝のソース

名物 ポテト入り焼きそば

足利商工会議所 まちおこし探偵団認定 ポテト入り焼きそばをひろめる会

ポテト入り焼きそばのルーツ

大正時代初期、栃木県南部ではジャガイモがたくさん採れ、よく食べられていた。とくに長ネギとジャガイモの醤油炒めが子供たちのおやつとして食べられていたが、地元ソース会社が醤油の代わりにソースをかけて子供たちに食べさせたところ好評で、以降ソースで食べることが定

着した。戦後、ジャガイモに麵が入るようになり「ポテト入り焼きそば」が誕生。当時、屋台の焼きそばは「チンチン焼きそば」と呼ばれ、三角形に折った新聞紙に焼きそばを入れて運んでくれたことは、足利の懐かしい記憶となっている。



昭和30年代のチンチン焼きそば



ポテト入り焼きそば 取扱店一覧

① やきそばハウス おおぜき

親が営業していた食堂時代の味が忘れられず、少しでもそのころの味に近づきたい、とご主人が作る肉ポテト入り焼きそばはあとを引くおいしさ。モチモチ感があり、コシのある中太麺が、秘伝のスープと地元ソース会社特製ブレンドソースに絶妙にマッチ。自家製の寒天ゼリーやソフトアイスなどもおすすめ。

◆〒326-0822 栃木県足利市田中町791番地
◆電話番号 0284-72-7364◆営業時間 午前11時～午後6時
◆定休日 水曜日

② とみや

足利市総合運動場の南側に出ている昔ながらの屋台の焼きそば。コシのある中細麺を甘辛ソースと秘伝のつゆで仕上げた「ポテト入り焼きそば」は、どこか懐かしい屋台の味。かつては足利に何軒もあったリヤカーで販売していた屋台スタイルを今でも変えずに、昔懐かしい味を提供し続けている貴重な店だ。

◆足利市総合グラウンドの南側の道の研修センターの前 ◆電話番号 090-4004-0876
◆営業時間 午前10時半～午後3時頃(売切の場合は閉店)
◆定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)

③ 鈴屋

JR足利駅近くの焼きそば・お好み焼き・もんじゃの店。コシのある太麺を、鯉と昆布の秘伝の和風スープと2種類のこだわりのソースで焼いている。ソースは具を炒めるソースと、麺を炒めるソースを使い分けるといふこだわり。客席の鉄板を使い、目の前で一つ一つ丁寧に焼いてくれる。書道教室も開催。

◆〒326-0054 足利市伊勢南町6-9 ◆電話番号 0284-44-0300
◆営業時間 午前10時頃～午後7時 ◆定休日 日曜日

④ 高田やきそば店

昭和33年創業の、母から受け継いだ味を守る焼きそば店。やや太めで甘みがありコシのある麺が、豚ガラを使った秘伝のスープ、4種類のブレンドソースと絶妙にマッチする。焼きそばにはキャベツがたっぷり入っており、新鮮なキャベツの甘みが特徴。事前に電話注文をしておけば待たずに食べられる。

◆〒326-0047 栃木県足利市錦町11 ◆電話番号 0284-42-2242
◆営業時間 午前10時頃～午後6時
◆定休日 日曜・第1月曜

⑤ 藤生商店

創業以来変わらない味・変わらない値段の焼きそば&駄菓子店。鶏ガラスープと秘伝の肉つゆのダブルスープが自慢で、モチモチした中太麺をやや酸味のきいたあっさり味のソースでいただく。毎朝仕込むという煮込んだ肉と、肉のつゆがおいしく、肉つゆは好みの量に応じて焼きそばの上にかけてくれる。

◆〒326-0025 栃木県足利市寿町17-11
◆電話番号 0284-41-1687 ◆営業時間 午前11時～午後6時
◆定休日 なし(但し元旦・1月1・2日のみ休み)

⑥ 半田商店

アピタ近くにある昔懐かしいたたずまいの店。モチモチとした弾力とコシの強い麺を使い、ソースとのからみを良くするため2度蒸している。シャキシャキのキャベツと100%足利産のジャガイモ、弾力のある麺と地元ソース会社のウスターソースが決め手。みそおでん、文字焼きなどもおすすめ。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町596 ◆電話番号 0284-73-7609
◆営業時間 午前10時半～午後5時 ◆定休日 月曜日

⑦ めん処 大安

昭和26年創業の常連客の多い老舗の食堂。地元製麺会社から仕入れたコシのある細麺が、秘伝のたれ、地元のソース会社のソースと絶妙なコンビネーションを織りなしている。麺はラードで炒めているので、こっくりとした味わい。男爵イモを使った「肉入りポテト入り焼きそば」はボリューム満点で自慢の一品だ。

◆〒326-0836 栃木県足利市南大町184-1◆電話番号 0284-72-1677
◆営業時間 午前10時～午後7時 ◆定休日 水曜日

⑧ 柳沢

住宅の一角で販売しているテイクアウト専門店。モチモチ感のある太麺を、鶏ガラスープ2種類と地元ソース会社のソース2種類ブレンドした絶妙なソースでいただく。ほとんどの人が注文するという「お肉も玉子入り焼きそば」は玉子と肉とジャガイモの相性が良く、旨みたっぷりのおいしい焼きそばだ。

◆〒326-0842 栃木県足利市今福町725-4 ◆電話番号 0284-21-1941
◆営業時間 午前10時～午後3時 ◆定休日 無休

⑨ きくち

焼きそばといもフライ、揚げ餅の店。茶色いコシのある細麺を、数種類ブレンドしたソースと和風だしを使い、さっぱりとした味に仕上げている。コシの強い麺のため、手間をかけて湯がいてから焼いているので、ソースがしっかりとよくなる。「いもフライ」1本60円も好評なジャガイモづくしの店だ。

◆〒326-0021 栃木県足利市山川町938-2 ◆電話番号 090-5518-6768
◆営業時間 午前11時～午後2時・午後4～午後7時
◆定休日 年末年始のみ、その他なし

⑩ ほっぺ

ガーデニング好きな店主が育てた花に囲まれた焼きそば店。黒ソースと甘みのある特性ソースのブレンドが、コシのある細麺、キャベツとマッチ。見た目は黒くインパクトのある焼きそばだが、甘みと旨みがほどよく出ている。土日限定で肉のせ(+100円)、目玉焼(+50円)なども。

◆〒326-0031 足利市末広町25-1 ◆電話番号 0284-44-3171
◆営業時間 水・木・金曜日 午前11時～午後3時 ◆定休日 月・火曜日
土・日曜日 午前11時～午後7時

⑪ あしかがフラワーパーク

四季折々の花々が楽しめる、あしかがフラワーパーク内にある売店。モチモチ感のある太麺を鶏ガラスープで下味をつけ、地元ソース会社のスペシャルソースで味付け。見た目は黒くインパクトがあり、少し濃いように見えるが、食べると意外と濃くなく、鶏ガラスープの旨みがきいていて、コックリとした味わいだ。

◆〒329-4216 栃木県足利市迫間町607 ◆電話番号 0284-91-4939
◆営業時間 午前9時～午後6時(季節によって変更あり) ◆定休日 年中無休

⑫ ひろや

テイクアウト専門の焼きそば店。麺は甘みがあってコシのある太麺を使い、秘伝の鶏ガラスープとやや甘めの数種類のソースを店で調合して独自の味を出している。麺もジャガイモもボリューム満点で、ジャガイモは足利産の男爵イモを100%使用。電話注文をしておけば、待たずに持ち帰ることができる。

◆〒326-0044 栃木県足利市助戸1丁目610
◆電話番号 0284-42-6339 ◆営業時間 午前10時半～午後5時
◆定休日 木曜日

⑬ やきそば 丸富

地元の製麺会社より仕入れたコシのある中太麺を使い、秘伝のスープとブレンドソースを合わせた絶妙な味わいのポテト入り焼きそばが味わえる。飽きかず、こっくりとしたあと引くおいしさもさることながら、並み盛り220円という価格にも驚く。毎日食べに来る常連さん多いというアットホームな店だ。

◆〒326-0846 足利市山下町2485-2 ◆電話番号 0284-62-8466
◆営業時間 午前11時～午後3時
◆定休日 月・火曜日

⑭ 大日様 売店

創業当時から変えていない昔ながらの細麺。歯ごたえのあるコシのある焼きそば。シンプルな焼きそばだが、また食べたくなる味。麺の歯ごたえがたまらない…。店の雰囲気と相まって子供時代にタイムスリップさせてくれるような郷愁の味。自然に包まれた環境の中でのんびりとした時間を味わえるお店。忙しい毎日をご過ごしているあなたにこのお店で時間を忘れてみては?

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2220
◆電話番号 090-6953-3590 ◆営業時間 午前9時半～午後4時
◆定休日 不定休(天候の悪い雨・雪の日は休み)土日はほとんど営業している。

⑮ はとや お好み焼き店

鐘阿寺の北門向いにあるお好み焼き店。おすすめの「ポテトジャンボ焼きそば」はイカの天かす・もやし・キャベツ・ジャガイモ・肉などが入っている具だくさんの焼きそば。秘伝の鶏ガラスープに3種類のソースをブレンドした少し甘口のソースと、口当たりの良いコシのある細麺が絶妙にマッチしている。

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2247◆電話番号 0284-42-6998
◆営業時間 午前12時～午後8時◆定休日 火曜日・第3水曜

16 もんじゃ わたなべ

創業以来変わらない…中細麺使用。中華スープで下味をつけ、ピリ辛のソースが決め手。もやし、キャベツ、肉、ポテトボリューム満点の焼きそば。家族みんなでもんじゃを食べながらゆっくりとした時間過ごせるお店。焼きそばともんじゃによく冷えたビールは最高の組み合わせだ!

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2301-1 ◆電話番号 0284-41-5595
◆営業時間 午前12時～午後9時 ◆定休日 木曜日

17 (有)小林食品(小売)はっぴーとーく

昭和56年創業。創作した独特コクのある自家製スープで下味をつけ、やや太麺で強い麺を使用。ポテト入り焼きそばはもちろん、肉とニンニク焼きそば、そして季節限定のネギ肉焼きそばが人気。単純な「焼きそば」ではなく、洋食っぽい味わい。麺とタレを絶妙にからみ合わせた、さめても美味しい焼きそばが味わえるお店だ。

◆〒326-0021 栃木県足利市山川町49-12 ◆電話番号 0284-41-5310
◆営業時間 午前8時～午後7時 ◆定休日 不定休

18 ドラミ

創業昭和55年今年で30年目を迎える昔ながらのアットホームなお店ドラミ。秘伝の鶏ガラスープと丸粒のスープでブレンドして下味をつけ、ソースは30年間変わらない昔ながらのソースを使用。麺にソースがたっぷり染みこんでいて胡椒が効いたピリ辛で濃厚な焼きそば。モチモチした食感の中太麺があと引く旨さ。文字焼き・ところんもおすすぬ。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町2-18-10 ◆電話番号 0284-72-2747 ◆営業時間 午前11時半～午後6時 ◆定休日 不定休

19 つくしんぼ

創業以来すぐに固定客がつきはじめて今なお人気の高いテイクアウト専門店つくしんぼ。昔ながらのこだわりの細麺にコックリとする豚の背脂のスープにラード。そこに月星特製ソースを使用。辛みの中に甘さがある、さめても美味しく食べられる焼きそば。じゃがいもは出来る限り地元産の男爵を使用。焼きまんじゅうも人気の逸品です。ポテト入り焼きそばと焼きまんじゅうの2品で勝負しているお店。

◆〒326-0143 栃木県足利市葉鹿町1298-2 ◆電話番号 0284-62-8995
◆営業時間 午前10時半～午後6時 ◆定休日 月曜日

20 こばらベーグル

2010年足利グルメグランプリに見事「優勝」したこばらベーグルのポテト入り焼きそばバーガー。このお店はとちおとめのいちごから作った天然酵母と栃木県産小麦を使用してベーグルを作っている。まさに栃木県に特化したベーグル専門店。

ポテト入り焼きそばバーガーとは、ポテト入り焼きそばを薄い生地の皮で包みコロッケのようにして揚げた物を栃木県産トマトを使った栃木トマトの贅沢デミタソースで味付けし、自慢のベーグルではさんだ逸品だ!

◆〒326-0053 栃木県足利市伊勢町1-10-3 ◆電話番号 0284-43-3318
◆営業時間 午前10時～午後7時 ◆定休日 不定休

21 あしかが逸品堂

2010年10月30日にグランドオープンした「あしかが逸品堂」。

この逸品堂は栃木県の「商店街活力再生(空き店舗活用型)事業」に足利商工会議所が応募して採択されたもので、「足利一店逸品の会」の会員が中心となって運営するお店です。昔ながらの製法で蒸しあげたコシのある細麺を使用。月星自慢の焼きそばソースをたっぷり使用した濃厚なちよびり辛口の焼きそば!

◆〒326-0814 栃木県足利市通1-2702 ◆電話番号 0284-64-9920
◆営業時間 午前10時～午後6時 ◆定休日 月曜日

22 竹のこ

2011年1月にオープンした焼きそばと焼きまんじゅうのお店。もちもち感のあるこだわりの細麺と秘伝の鶏ガラスープに2種類の月星ソースを絶妙にブレンドしたコクのあるさめても美味しい焼きそばだ。ポテト入り焼きそばと焼きまんじゅうの2品のみで勝負しているお店。

◆〒326-0843 栃木県足利市五十町部502 ◆電話番号 0284-21-5152
◆営業時間 午前11時～午後6時 ◆定休日 火曜日

23 手のべ 華さん

ラーメン店専門ですが、主人が今只今ポテト入り焼きそばに取りつかれているそう!昔ながらの製法で作った特製の中太麺でラーメンやならでわの濃厚なスープを使い、さっぱりとした焼きそばソースで焼き上げました。毎年4月頃から行われる足利の袋川で行われる桜祭りにも出店している。

◆〒326-0027 栃木県足利市宮北町1-1 ◆電話番号 0284-41-1466
◆営業時間 午前11時～午後3時、午後5時～午後9時30分 ◆定休日 不定休

24 やきそば 山ちゃん

2011年2月オープンしたお店。昔ながらの製法で作った中太麺を使用。秘伝のスープで下味をつけ、月星の2種類のソースを絶妙にブレンドして強火で一気に焼き上げる焼きそば。もちもち感のあるしっかりとした麺とスープとソースがマッチして後引くうまさだ!コレステロール0の油を使用。ボリュームたっぷりの飽きのこない焼きそばだ!

◆〒326-0842 栃木県足利市今福町127 ◆電話番号 0284-21-5277
◆営業時間 午前11時～午後6時 ◆定休日 木曜日

25 サンローラン

一見建物の奥にあり、スナック風で入りやすくそんな感じが入ってみると居酒屋風でアットホームなお店サンローラン。こだわりの太麺を一度蒸し上げてから使用。新鮮なもやしとキャベツがおいしさを引き立てます。かつおの風味の利いた秘伝のつゆで煮込んだ味付け玉子が必ずついてくる。ピザ風のポテトとチーズの鉄板焼きも是非どうぞ!

◆〒326-0053 栃木県足利市伊勢町3-10 ◆電話番号 0284-43-3136
◆営業時間 午前11時30分～午後2時30分 ◆定休日 日曜日

【協賛企業】足利麺

創業33年以来麺一筋。

手間暇かけて作った手打うどん・そば・ラーメン、焼きそばなど飲食店向けに製造販売しております。麺の事ならお任せ下さい。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町1-617 ◆電話番号 0284-71-0579
◆営業時間 午前8時～午後5時 ◆定休日 日曜日

【協賛企業】創業50年 麺のクリタ



焼きそばを作り続けて50年

足利市の「ポテト入り焼きそばをひろめる会」のバックアップを今後も続け、日本中の老若男女より好かれる麺作りに挑戦しております。

「麺の事なら御一報下さい」

クリタ食品株式会社

◆〒374-0042 群馬県館林市近藤町631-3
◆電話番号 0276-72-2702(代) FAX 0276-72-2746
E-mail Kurita3@ruby.ocn.ne.jp ◆HP: <http://www.kuritasyokuhin.com>
◆営業時間 午前8時半～午後5時 ◆定休日 日曜日 1月1・2・3日

26 月星食品株式会社

明治28年創業老舗の月星ソース。100年以上の伝統を今も変わらず守り続けている…。足利にこれほど焼きそば店が多く存在するのも納得。工場直売所に昔懐かしいレトロな味の手作りソースとポテト入り焼きそばのセットをおみやげにどうぞ!!

◆〒326-0047 栃木県足利市鍋町77
◆電話番号 0284-41-6743 ◆営業時間 午前8時～午後5時
◆定休日 土曜・日曜 ◆HP: <http://www.tsukiboshi-s.co.jp/>
◆ポテト入り焼きそばをひろめる会ブログ:
<http://www.tsukiboshi-s.co.jp/potato/>



ポテト入り焼きそばを
ひろめる会の
入会店様募集中!!

入会対象店 足利市内でポテト入り
焼きそばを提供しているお店

くわしくは下記の事務局の
長沼までお問い合わせ下さい。

ポテト入り焼きそばをひろめる会

事務局 ★ 月星食品株式会社

TEL 0284-41-6743 FAX 0284-42-9717

担当:長沼