



横手やきそばの特徴
その1

麺

太くて真っ直ぐな
角麺(ゆで麺)を
使用します。



**横手やきそばの特徴
その2**



一般的には、キャベツ、豚挽肉を使用します。麺の上に半熟の目玉焼きをのせて、福神漬を添えます。

ソース

横手やきそばの特徴
その3

ウスターソースに
各お店のオリジナル
スープを加えます。
辛みが抑えられ、
やわらかい
味わいです。



横手やきそば

美味い

五箇条

第一条 目の前のやきそばの香りを
よーく嗅ぎながら、目と鼻
で楽しむべし！

黄身がとろ～っと流れてきたら、その下の麺とからめて口の中へ！

ふた口目以降は**福神漬**等、他の具材ともあわせて食べるべし！

第五名 お好みで後がけソースも使うべし！

【横手やきそばに関する問い合わせ先】

横手やきそば暖簾会事務局
(横手市役所観光おもてなし課)

〒013-0036 秋田県横手市駅前町1-10（よこてイースト内）

TEL.0182-32-2118（お電話の場合の受付時間9:00～17:00）

休日のお問い合わせ TEL.0182-33-7111(横手市観光協会) FAX.0182-36-0088

E-mail : yakisoba@yokotekamakura.com

横手やきそば
ガイドマップ。

横手やきそばキャラクター
やきっポ

横手やきそばの誕生

横手やきそばのルーツは、第二次世界大戦直後、さかのぼります。

終戦直後、横手市で屋台のお好み焼き屋さんを含んでいた男性が、お好み焼き用の鉄板を用いた新たなメニューを模索したことが始まりと言われています。

当時市内で販売されていたお好み焼きは、小麦粉生地を薄くクレープ状に焼き上げ、割り箸に巻き付けて食べられていました。販売単価が安く、子どもたちの数少ないおやつでもありました。

この、お好み焼きに変わるメニューとして横手やきそばは検討され、市内の麺業者と焼きそば麺づくりの試行錯誤が繰り返されることとなりました。お好み焼き屋台の営業が終了後、製麺工場内で議論を交わし、ついに昭和二十八年ごろ現在の横手やきそば麺が完成しました。

この横手やきそばは、はじめ屋台で販売されていましたが、手頃な価格とおいしさで爆発的な人気商品となり、店舗での販売へ移行しました。

また、簡単に作れること、道具を必要としないため、駄菓子屋の一角や民家の軒先で横手やきそばを販売する店も増え、当時、市内には百店舗ほどの焼きそば店があったといえます。

この焼きそばブームは市内にとどまらず、近隣町村にも同様の焼きそば店が増えていきました。

横手やきそばは、お好み焼き屋の発想から誕生したので、子どもたちの数少ないおやつという位置付けでしたが、その後は市民の一般的な食事として浸透していくこととなりました。

