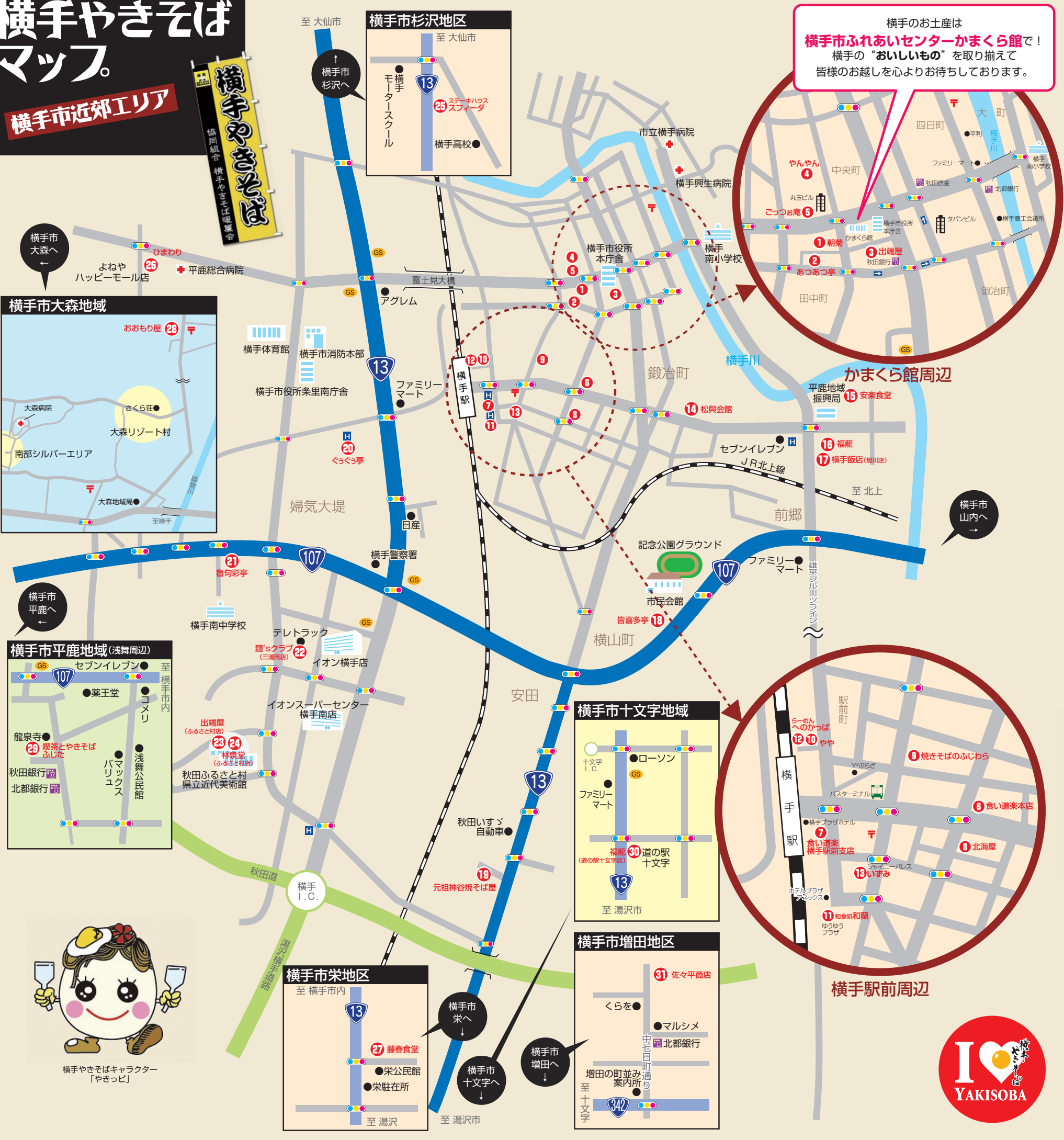


横手やきそばマップ

横手市近郊エリア

横手やきそば
協同組合 横手やきそば暖簾会



横手のお土産は
横手市ふれあいセンターかまくら館で！
横手の「おいしいもの」を取り揃えて
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

横手やきそばのホームページ
横手やきそば暖簾会 検索
<https://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/>



横手やきそばガイドマップ



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にさかのぼります。終戦直後、横手市で屋台のお好み焼き屋さんを営んでいた男性が、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されています。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が採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つ焼きそばに奮闘すること数年、ついに昭和二十八年ころ現在の横手やきそば（ゆで麺）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、お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。

- 横手やきそばの特徴 その1**
麺 横手で製麺された太くて真っ直ぐなゆで麺（角麺）を使用します。
- 横手やきそばの特徴 その2**
具 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。
- 横手やきそばの特徴 その3**
ソース ウスターソースに各お店のオリジナルソースを加えます。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

