

横手やきそばマップ

横手市近郊エリア



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や、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は検討され、市内の麺業者と焼きそば焼くりの試行錯誤が繰り返され、ついに完成しました。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
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
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
ウスターソースに各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。



横手やきそばの美味しい食べ方 五箇条

- 第一条 目の前のやきそばの香りをよく嗅ぎながら、目と鼻で楽しむべし！
- 第二条 目玉焼きの真ん中、黄身の部分に箸を入れ黄身を割るべし！
- 第三条 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！
- 第四条 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！
- 第五条 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

