

# 横手やきそばマップ

横手市近郊エリア

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

**第一條** 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！

**第二條** 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！

**第三條** 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！

**第四條** ふた口目以降は福神漬等、他の食材ともあわせて食べるべし！

**第五條** 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

