

# 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

**横手市大森地域**

おおもり屋 37 千川西局  
さくら荘 36 リゾートハウス ぶれあい  
大森リゾート村  
大森局 大森地域局  
至横手

**横手市平鹿地域 (浅舞周辺)**

セブンイレブン  
葉王堂  
龍泉寺 33 喫茶やきそば ぶじた  
秋田銀行 北都銀行  
浅舞公民館  
バリュクス  
至横手市内

**横手市栄地区**

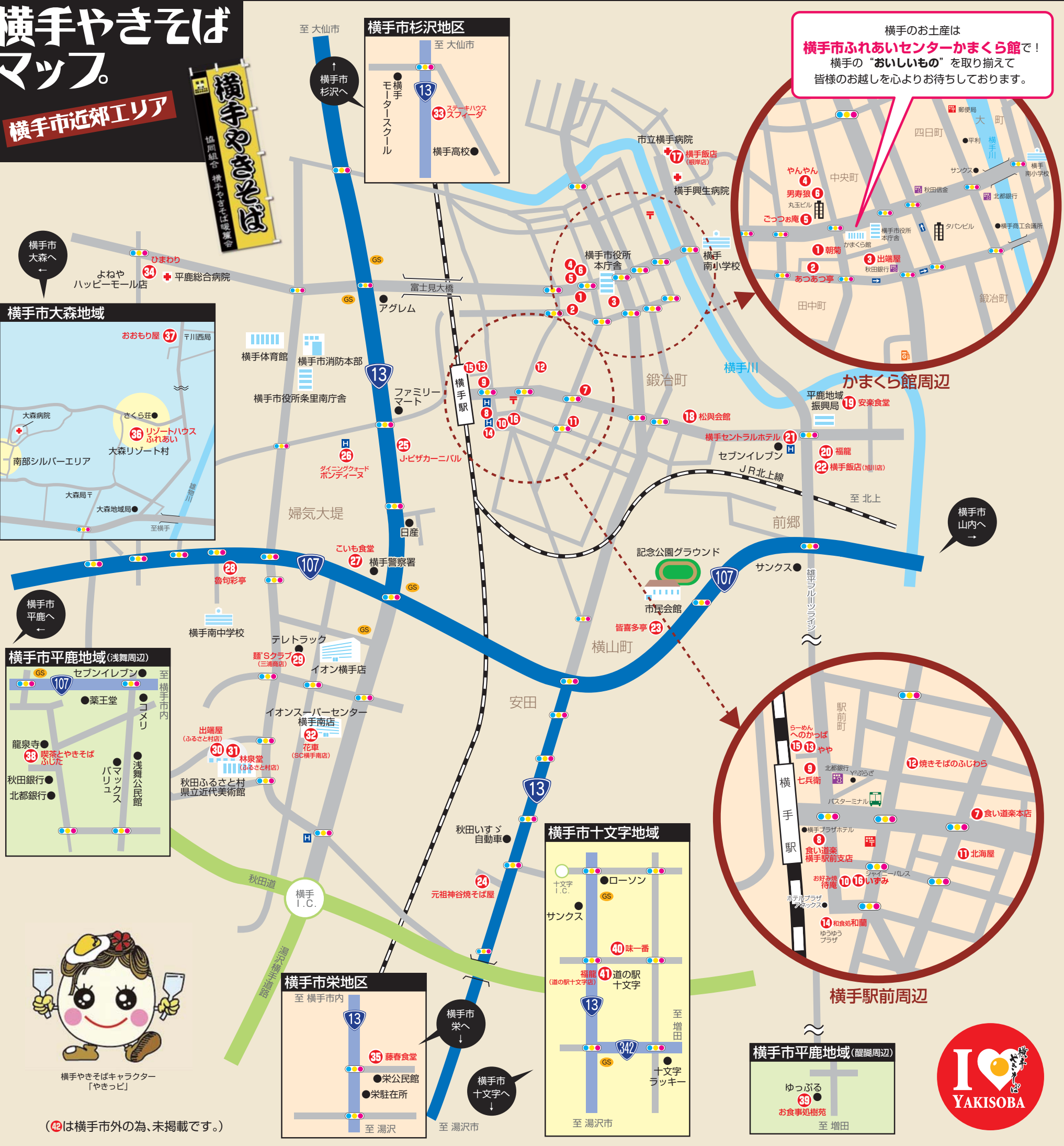
35 藤春食堂  
●栄公民館  
●栄駐在所  
至湯沢

**横手市十文字地域**

●ローソン  
サンクス  
40 味一番  
●道の駅 十文字  
●福龍 (道の駅十文字店)  
至湯沢市

**横手市平鹿地域 (醒醐周辺)**

ゆっぶる 39  
お食事処樹苑  
至増田



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  
<http://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焼くりの試行錯誤が繰り返され、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の営業に関すること数年、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。



(②は横手市外の為、未掲載です。)

【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

