横手やきそば暖簾会　加盟店紹介

2019横手やきそば四天王店と推奨店

P 駐車場有　車椅子OK　四 2019四天王店　推 2019推奨店　優 2019優良店（予選会上位）　歴 歴代四天王店

1 朝　菊
田中町9-12
☎0182-33-4131
営 11:30～14:00／17:30～22:00
休 不定休
P 8台

横手やきそば(漬物付) 500円

元祖鉄板横手やきそば35年続けたおふくろの味。おまかせ定食(500円)も人気。田舎料理納豆汁芋の子汁塩くじら予約制。

2 あつあつ亭
田中町2-19
☎0182-36-5525
営 11:30～14:00／17:00～22:30
休 日曜

横手やきそば 480円

2011年度推奨店のあつあつ亭の横手やきそば。全国各地の食通をうならせる味を是非ご賞味下さい！

3 出端屋（イデハヤ）
田中町1-25
☎0182-33-2248
営 11:00～13:30／17:30～22:00
休 月曜・日曜夜
（日曜11:00～13:30は営業）
P 2台　四　優　歴×8

横手黒毛和牛やきそば 900円

07年、09年-11年、14年-17年、19年度四天王受賞店。黒毛和牛をトッピングし、独自のソースでふっくら、しっとり焼き上げます。

4 やんやん
中央町4-8
☎0182-36-9101
営 17:00～2:00
休 第１・第３水曜

横手やきそば 500円

カラオケを歌いながらやきそばはいかが？サラダ感覚の細切りキャベツと一緒のやきそばをご賞味下さい。

5 ごっつぉ庵
中央町7-9(丸玉ビル1F)
☎0182-32-2969
営 18:00～4:00
休 不定休

横手やきそば 610円

好評の自家製ソースで仕上げるやきそばです。深夜まで営業していますので、飲んだ後にもどうぞ。

6 やきにく男寿狼
中央町7-5
☎0182-38-8107
営 18:00～2:00(ラストオーダー1:30)
金土祝前日18:00～3:00(ラストオーダー2:30)
休 火曜
優

鳥ハツやきそば 770円

オリジナル濃厚ソースを使用、中華鍋で一気に焼き上げるジューシーな横手やきそば。メにも人気があります！

7 食い道楽 本店
前郷一番町7-13
☎0182-33-2925
営 11:00～14:00
16:30～23:00(ラストオーダー22:30)
休 第2・第4日曜(不定休)
P 20台　推　優　歴×9

牛バラやきそば 880円

これまで9度目の四天王受賞！おすすめは「牛バラやきそば」。濃厚な牛肉にサッパリしたサラダが箸を進ませます。

8 食い道楽 横手駅前支店
駅前町7-2（石川ビル1F）
☎0182-33-1906
営 11:00～13:30／16:00～22:30
休 不定休
歴×4

肉玉横手やきそば 550円

フルーティでいて、どこか懐かしい味のソースで仕上げております。ご来店をお待ちしております。

9 七兵衛
駅前町3-13
☎0182-32-5577
営 11:30～14:00／17:00～23:00
休 不定休

後三年の役 合戦焼そば 640円

トッピングに横手ならではの食材を使い、丸ごと横手の歴史が詰まった一品です。ぜひお召し上がりください。

10 お好み焼 待　庵
駅前町6-31
☎0182-33-8989
営 土日11:30～14:00／17:00～23:00
休 月曜

横手やきそば 500円

やきそばの味付けはお好み焼き店として培ってきた要素を加味した待庵オリジナル。モダン焼きも人気商品。

11 北海屋
前郷二番町1-21
☎0182-32-0200
営 11:00～15:00／17:00～ 2:00
（金、土、祝前日3:00）
休 月曜・月曜祝日の翌日
P 15台　四　歴×2

ブルコギやきそば 880円

2011年度推奨店、2014・2018・2019年四天王店。深夜まで営業していますので、お酒のメにやきそばはいかがでしょうか？

12 焼きそばのふじわら
寿町8-16
☎0182-33-1648
営 11:30～14:30
休 水曜
P 3台　四

肉玉やきそば 550円

2007年度四天王店。時間をかけてオリジナルソースの味を染み込ませて焼き上げます。あっさりとした味が特徴。

13 や　や
駅前町3-12
☎0182-33-8887
営 10:30～24:00
休 不定休

横手やきそば(味噌汁、漬物付) 500円

やきそばと細切りキャベツの相性ピッタリ！当店オリジナル横手やきそばいなり（要予約）も一度ご賞味を！

14 和食処 和蘭（カラン）(ゆうゆうプラザ内)
駅前町7-7(横手駅前温泉ゆうゆうプラザ内2F)
☎0182-32-7777
営 11:00～14:00
17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
休 なし
P 100台

横手やきそば 660円

当社独自の製法で味にこだわった横手名物横手やきそばを是非ご賞味下さい！

15 らーめん へのかっぱ
駅前町3-12
☎0182-36-0882
営 11:00～14:00／16:00～22:00
休 水曜
推

横手やきそば 550円

当店の自慢はオリジナルソースを使用し、野菜たっぷりのボリューム満点！特盛（W）も大好評です。

16 いずみ
駅前町6-22(よこてシャイニーパレス内)
☎0182-33-1439
営 ご予約の宴会での提供のみ
休 ご予約の宴会での提供のみ
P 50台

横手やきそば 要相談

宴会のお客様に提供させて頂いております。やきそばを囲みながら、横手をアツく語ろう！（写真は3人前）

17 横手飯店 根岸店
根岸町5-31（市立横手病院内）
☎0182-36-8155
営 11:00～14:30
休 土曜・日曜・祝祭日
P 横手病院駐車場

特製やきそば 530円

甘みのある薄めのソースで焼き上げておりますので、体に気にせずお召し上がりいただけます。

18 松與会館
平和町4-2
☎0182-32-2101
営 ご予約の宴会での提供のみ
休 ご予約の宴会での提供のみ
P 70台

横手やきそば 要相談

宴会料理に提供させて頂いております。麺と野菜、ソースとが絡み合い、幅広い年齢層に愛されております。

19 安楽食堂
旭川一丁目2-29
☎0182-32-3622
営 11:00～14:00
休 日曜・祝祭日
P 4台　四×2

焼キソバ(スープ付) 500円

2012年、2013年連続四天王を受賞した自慢の味は永遠に不滅です。

20 福　龍
旭川一丁目4-17
☎0182-32-5750
営 11:00～15:00／17:00～19:00
休 日曜・水曜
P 9台　優　歴

肉玉やきそば 600円

こだわり続けて60年!!自家製麺とソースを使用し、老舗の店としてブームになる以前から人気があります。

21 横手セントラルホテル
平和町9-10
☎0182-33-3875
営 11:00～14:00(ラストオーダー14:00)
17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
休 なし
P 80台

横手やきそば(要予約) 780円

季節の野菜を彩りよく加え、特製ソースで仕上げています。お客様にも大好評！！

22 横手飯店 旭川店
旭川一丁目4-25
☎0182-32-5709
営 要問合せ
休 要問合せ
P 要問合せ

肉玉焼そば 500円

甘みのあるソースで仕上げておりますので、お子様からご年配の方まで喜ばれております。

23 皆喜多亭
松原町2-39
☎0182-32-4857
営 11:00～14:30
休 日曜
P 8台　推　歴

肉玉カレーやきそば 650円

旨味の染み込んだ焼きそばとカレーのコクが絡み合う自慢の一品です。熱々の鉄板でどうぞ。

24 元祖神谷焼そば屋
大屋新町字中野117-67
☎0182-33-5575
営 11:00～16:30
休 月曜
P 22台　優

肉玉子野菜やきそば 700円

創業昭和30年。横手やきそば元祖のお店。代々の味を守り続け現在三代目。元祖の味を召し上がれ！

25 ぐぅぐぅ亭
安田字堰端52-1(ホテルクォードインyokote内)
☎0182-35-0141
営 ランチ11:30～14:00
ディナー平日17:00～21:30(フードラストオーダー20:30)
日17:00～21:00(フードラストオーダー20:00)
休 水曜
P 184台　優

横手やきそば 650円

柑橘風味でさっぱりと仕上げたブレンドソースが特長の横手やきそばです。ご来店を心よりお待ちしております。

26 魯句彩亭（ロクサイテイ）
婦気大堤字西野11-1
☎0182-36-2551
営 11:00～14:00／17:00～22:00
休 第２・第４日曜
P 10台　推　優　歴×4

豚角煮やきそば 700円

過去4度四天王を受賞。フルーティーなソースで焼き上げ、味わい深い角煮をトッピング！店主こだわりの一品！

27 麺'sクラブ(三浦商店)
安田字向田201(テレトラック内)
☎0182-36-3317
営 10:00～15:00
休 火、水、木、金
P 1000台　推　優

特製肉ざんまいやきそば 850円

優しい味ながらもコクのあるソースに、食べ応えのある豚バラ肉と、大盛粗挽き豚ひき肉が食欲をそそります。

28 出端屋 ふるさと村店
赤坂字富ヶ沢62-46（秋田ふるさと村内）
☎0182-33-8800
営 9:30～17:00
休 なし
P ふるさと村駐車場利用可　歴

横手ピリ辛やきそば 620円

2013年度四天王店。秘伝のソースで本店と変わらぬ味を味わえます。人気メニューのピリ辛やきそばがオススメです。

29 林泉堂 ふるさと村店
赤坂字富ヶ沢62-46（秋田ふるさと村内）
☎0182-33-8815
営 9:30～17:00
休 なし
P ふるさと村駐車場利用可

ホルモンやきそば 670円

モンドセレクション金賞を受賞した世界で初の焼きそば。市内でその味を堪能できるのは直営店のココだけ！

30 二代目男寿狼
婦気大堤字田久保下145-1
☎0182-23-7115
営 11:00～15:00／17:00～21:00
休 火曜
P 13台　推　優

とり唐やきそば 750円

当店自慢のとり唐揚げが2個にライスも付いた、かなりお得な横手やきそばです。お気軽にご注文ください！

31 ステーキハウススフィーダ
杉目字七日市73-1
☎0182-33-8729
営 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)
17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
休 月曜
P 20台　四　推　優　歴×3

牛そぼろやきそば(並) 825円

ステーキハウスのアツアツ鉄板で一人でガッツリ！みんなでシェア！スープとサラダおかわり自由がついてます。

32 スーパーマーケットよねやハッピーモール店内 ひまわり
横手町五ノ口36-1
☎0182-35-2200
営 10:00～17:30
休 なし
P 365台

横手やきそば 495円

よねやでのお買物の際に気軽にお立ち寄りください。味はもちろん、リーズナブルなお値段が人気です。

33 藤春食堂
大屋新町字堂ノ前22-3
☎0182-33-5687
営 11:30～14:00
休 不定休
P 要問合せ　四　優　歴×10

特製焼きそば 700円

11年連続四天王受賞中の藤春食堂です。いつ来ても変わらぬ味と店主の笑い声、いつも明るいお店です。

34 おおもり屋
大森町袴形字北越前林95-1
☎0182-56-4806
営 11:00～14:00
休 月曜
P 2～3台

横手やきそば 550円

自家製ソースで油分を少なくヘルシーに焼いたやきそば。地場産キャベツ使用、玉子は添加物・ホルモン剤不使用。

35 喫茶とやきそば ふじた
平鹿町浅舞覚町下254(覚町下バス停向かい)
☎0182-24-0734
営 10:00～18:30
休 不定休
P 15台

肉玉コーンやきそば 600円

昭和31年創業、昔ながらの味を今も伝え続けています!安くてボリューム満点!玉子は全部2個ついてますよっ!

36 有アザキ お食事処樹苑
平鹿町醍醐字沢口166(ゆっぷる内)
☎0182-25-3801
営 10:30～20:00
休 第３水曜
P 約50台

横手肉玉入りやきそば 600円

あっさりとしたソースと麺を使用し、大変好評を頂いております。皆々様のご来店をお待ちしております。

37 福龍 道の駅十文字店
十文字町字海道下21-4
☎0182-42-5167
営 平日:10:00～16:00
土日祝日:10:00～17:00
（繁忙期は延長します）
休 不定休
P 80台

肉玉子やきそば 600円

老舗としてブームになる以前から人気のある「福龍」の道の駅十文字店として、営業しております。

38 佐々平商店
増田町増田字中町96
☎0182-45-3068
営 11:00～14:00
休 不定休
（夏季は横手やきそば提供無）
P 10台

横手やきそば 450円

増田初の横手やきそば暖簾会加盟店。増田の蔵や街並みの他、店内には店主のコレクションも多数あります。

横手やきそばサンライ'S

横手やきそばサンライ'Sは「横手やきそばでまちを元気に！」を合言葉に、暖簾会店舗、市民、行政、民間企業が一体となって様々なまちおこし活動を行っています。

<キャベツ収穫体験(横手北小学校)>

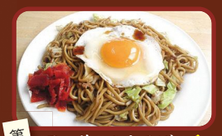
<キャベツ植付体験(旭小学校)>

横手やきそばキャラクター「やきっピ」

四 推 横手やきそば四天王決定戦とは

横手やきそば提供店の資質向上を目指し、年に一度実施しているのが「横手やきそば四天王決定戦」です。はじめに、暖簾会加盟店を公募の審査員が約２ヶ月かけて食べ歩きをする予選会が行われます。審査の項目は、麺の焼き加減やソースとのバランス、食べた満足度や、お店の応対などが厳しくチェックされます。この予選会の結果、選ばれた10店舗が四天王決定戦に出場し、２日間の箸による投票を経て、その年度の「四天王店」、「推奨店」が認定されます。

横手やきそばの美味しいいただき方 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！

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！

2019.11