

横手やきそばマップ

横手市近郊エリア



横手やきそばのホームページ



横手やきそば暖簾会

<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。戦後、横手市で生活のお好み焼き屋さんに受入っていた男性が、お好み焼き用の鉄板を用いた新たなメニューを提案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、小麦粉生地を薄くケレップ状に焼き上げ、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、子どもたちの減少をおおやこでもありました。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屋との試行錯誤が繰り返されたこととなりました。お好み焼き屋の営業が終了後、麺工場内で議論を交わし「つゆ焼きそば」に発展すること数年、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。

麺 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黒くやせて麺（魚塩）を使用します。

具 横手やきそばの特徴 その2
一般的にはキャベツ、豚肉を使用します。麺の上で半割の巨目焼きそばのせて、揚げ海苔を入れます。

ソース 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スパイスを加えます。辛みが抑えられ、やわらかい味わいです。



横手やきそばの美味しいいただき方

五箇条



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！



目玉焼きの真ん中、黄金の部分に箸を入れ、黄金を割るべし！



黄金がとろ〜と流れてきたら、その下の麺とからめて口の中へ！



お好みで揚げ、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)



〒019-8601 秋田県横手市中央町8-12 (かまくら館5階)
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