

# 足利の古き歴史を探索しながら

# 名物を堪能しよう

足利B級グルメマップ 伝統の味・秘伝のソース

# 名物 ポテト入りの焼きそば

足利商工会議所 まちおこし探偵団認定 ポテト入りの焼きそばをひろめる会



## ポテト入りの焼きそばのルーツ

大正時代初期、栃木県南部ではジャガイモがたくさん採られ、よく食べられていた。とくに長ネギとジャガイモの醤油炒めが子供たちのおやつとして食べられていたが、地元ソース会社が醤油の代わりにソースをかけて子供たちに食べさせたところ好評で、以降ソースで食べることが定着し

た。戦後、ジャガイモに麵が入るようになり「ポテト入り焼きそば」が誕生。当時、屋台の焼きそばは「チンチン焼きそば」と呼ばれ、三角形に折った新聞紙に焼きそばを入れて渡してくれたことは、足利の懐かしい記憶となっている。



昭和30年代のチンチン焼きそば



# ポテト入り 焼きそば 取扱店一覧

## ① やきそばハウス おおぜき

親が営業していた食堂時代の味が忘れられず、少しでもそのころの味に近づきたい、とご主人が作る肉ポテト入り焼きそばはあとを引くおいしさ。モチモチ感があり、コシのある中太麺が、秘伝のスープと地元のソース会社特製ブレンドソースに絶妙にマッチ。自家製の寒天ゼリーやソフトアイスなどもおすすめ。

◆〒326-0822 栃木県足利市田中町791番地  
◆電話番号 0284-72-7364 ◆営業時間 午前11時～午後6時  
◆定休日 第2・第4火曜日

## ② とみや

足利市総合運動場の南側に出ている昔ながらの屋台の焼きそば。コシのある中細麺を甘辛ソースと秘伝のつゆで仕上げた「ポテト入り焼きそば」は、どこか懐かしい屋台の味。かつては足利に何軒もあったりヤカーで販売していた屋台スタイルを今でも変えずに、昔懐かしの味を提供し続けている貴重な店だ。

◆足利市総合グラウンドの南側の通りの研修センターの前  
◆電話番号 090-4004-0876  
◆営業時間 午前10時半～午後3時頃(売切の場合は閉店)  
◆定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)

## ③ 鈴屋

JR足利駅近くの焼きそば・お好み焼き・もんじゃの店。コシのある太麺を、鯉と昆布の秘伝の和風スープと2種類のこだわりソースで焼いている。ソースは具を炒めるソースと、麺を炒めるソースを使い分けるといふこだわり。客席の鉄板を使い、目の前で一つ一つ丁寧に焼いてくれる。書道教室(つみくさ)

◆〒326-0054 足利市伊勢南町6-9  
◆電話番号 0284-44-0300  
◆営業時間 午前10時頃～午後7時 ◆定休日 日曜日

## ④ 高田やきそば店

昭和33年創業の、母から受け継いだ味を守る焼きそば店。やや太めで甘みがありコシのある麺が、豚ガラを使った秘伝のスープ、4種類のブレンドソースと絶妙にマッチする。焼きそばにはキャベツがたっぷり入っており、新鮮なキャベツの甘みが特徴。事前に電話注文をしておけば待たずに食べられる。

◆〒326-0047 栃木県足利市錦町11  
◆電話番号 0284-42-2242  
◆営業時間 午前10時頃～午後5時 ◆定休日 日曜・第1月曜

## ⑤ 半田商店

アピタ近くにある昔懐かしいたたずまいの店。モチモチとした弾力とコシの強い麺を使い、ソースとのからみを良くするため2度蒸している。シャキシャキのキャベツと100%足利産のジャガイモ、弾力のある麺と地元ソース会社のウスターソースが決め手。みそおでん、イモフライ、文字焼きなどもおすすめ。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町596  
◆電話番号 0284-73-7609  
◆営業時間 午前10時半～午後5時 ◆定休日 月曜日・火曜日

## ⑥ めん処 大安

昭和26年創業の常連客の多い老舗の食堂。地元製麺会社から仕入れたコシのある細麺が、秘伝のたれ、地元のソース会社のソースと絶妙なコンビネーションを織りなしている。麺はラードで炒めているので、こっくりとした味わい。男爵イモを使った「肉入りポテト入り焼きそば」はボリューム満点で自慢の一品だ。

◆〒326-0836 栃木県足利市南大町184-1  
◆電話番号 0284-72-1677  
◆営業時間 午前10時～午後7時 ◆定休日 水曜日

## ⑦ きくち

焼きそばといもフライ、揚げ餅の店。茶色いコシのある細麺を、数種類ブレンドしたソースと和風だしを使い、さっぱりとした味に仕上げている。コシの強い麺のため、手間をかけて湯がいてから焼いているので、ソースがしっかりとよくからむ。「いもフライ」1本70円も好評なジャガイモづくしの店だ。

◆〒326-0021 栃木県足利市山川町938-2  
◆電話番号 090-5518-6768  
◆営業時間 午前11時～午後2時・午後4～午後7時  
◆定休日 木曜日・年末年始

## ⑧ あしかがフラワーパーク

四季折々の花々が楽しめる、あしかがフラワーパーク内にある売店。モチモチ感のある太麺を鶏ガラスープで下味をつけ、地元のソース会社のスペシャルソースで味付け。鶏ガラスープの旨味とソースの旨味がきいていて、コックリとした味わいだ!

◆〒329-4216 栃木県足利市迫間町607  
◆電話番号 0284-91-4939  
◆営業時間 午前9時～午後6時(季節によって変更あり)  
◆定休日 年中無休

## ⑨ ひろや

テイクアウト専門の焼きそば店。麺は甘みがあってコシのある太麺を使い、秘伝の鶏ガラスープとやや甘めの数種類のソースを店で調合して独自の味を出している。麺もジャガイモもボリューム満点で、ジャガイモは足利産の男爵イモを100%使用。電話注文しておけば、待たずに持ち帰ることができる。

◆〒326-0044 栃木県足利市助戸1丁目610  
◆電話番号 0284-42-6339  
◆営業時間 午前10時半～午後4時半  
◆定休日 木曜日

## ⑩ 大日茶屋

平成24年9月より大日様売店から引き継ぎ、大日茶屋として営業開始しました。レトロな雰囲気相まって子供時代にタイムスリップさせてくれるような郷愁なお店。やっぱりおすすめはポテト入り焼きそば。しっかりとしたコシのある中太麺を使用。コクのある黒ソースと焼きそばソースの2種類をブレンド。かつおの出汁ととちおとめのエキスを入れたしっかりとした味わいの焼きそばです。足利シユウマイとセットどうぞ!

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2220(鏡阿寺境内)  
◆電話番号 0284-55-4554  
◆営業時間 午前9時～午後5時 ◆定休日 火曜日

## ⑪ はとや お好み焼き店

鏡阿寺の北門向いにあるお好み焼き店。おすすめの「ポテトジャンボ焼きそば」はイカの天かす・もやし・キャベツ・ジャガイモ・肉などが入っている具だくさんの焼きそば。秘伝の鶏ガラスープに3種類のソースをブレンドした少し甘口のソースと、口当たりの良いコシのある細麺が絶妙にマッチしている。

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2247 ◆電話番号 0284-42-6998  
◆営業時間 午前11時半～午後6時 午後6時～6時半は予約のみ受付  
◆定休日 火曜日・第3水曜

## ⑫ もんじゃ わたなべ

創業以来変わらない…中細麺使用。中華スープで下味をつけ、ピリ辛のソースが決め手。もやし、キャベツ、肉、ポテトボリューム満点の焼きそば。家族みんなでもんじゃを食べながらゆっくりとした時間過ごせるお店。焼きそばともんじゃによく冷えたビールは最高の組み合わせだ!

◆〒326-0803 栃木県足利市家富町2301-4  
◆電話番号 0284-41-5595  
◆営業時間 午前12時～午後9時 ◆定休日 木曜日

## ⑬ (有)小林食品(小売)はっぴーとーく

昭和56年創業。創作した独特コクのある自家製スープで下味をつけ、やや太麺で腰が強い麺を使用。ポテト入り焼きそばはもちろん、肉とにんにく焼きそばが人気。単純な「焼きそば」ではなく、洋食っぽい味わい。麺とタレを絶妙にからみ合わせた、さめても美味しい焼きそばが味わえるお店だ。

◆〒326-0021 栃木県足利市山川町49-12  
◆電話番号 0284-41-5310  
◆営業時間 午前8時半～午後6時 ◆定休日 不定休

## ⑭ あしかが逸品堂

2013年4月にリニューアルオープンしたあしかが逸品堂。足利土産が買えるお土産屋とアットホームなカフェがひとつになったお店。お店の自慢のひとつはポテト入り焼きそば。麺はもちもち感のある太麺を使用。そして月星秘伝の焼きそばソースをたっぷり使った濃厚でちよびり辛めの焼きそば。足利散策しながらフラッと寄れるお店だ!

◆〒326-0814 栃木県足利市通1-2702  
◆電話番号 0284-64-9920  
◆営業時間 平日 午前10時～午後5時 土・日曜日 午前8時～午後5時  
◆定休日 月曜日

## ⑮ 竹のこ

2011年1月にオープンした焼きそばと焼きまんじゅうのお店。もちもち感のあるこだわりの細麺と秘伝の鶏ガラスープに2種類の月星ソースを絶妙にブレンドしたコクのあるさめても美味しい焼きそばだ。ポテト入り焼きそばと焼きまんじゅうの2品のみで勝負しているお店。

◆〒326-0843 栃木県足利市五十部町502  
◆電話番号 0284-21-5152  
◆営業時間 午前11時～売り切り次第終了 ◆定休日 不定休

## ⑯ 喜左衛門

平成30年3月より足利に観光に来たお客様に愛される気軽な台所としてオープン。お店の自慢は足利新名物たかうじ君焼とポテト入り焼きそば。モチモチ感のある細麺を使用し、鶏ガラスープと礼文昆布が隠し味。ソースは2種類をブレンドして独自の味と香りを引き立たせました。野菜と肉がたっぷり入ったポテト入り焼きそばが味わえるお店だ。

◆〒326-0814 栃木県足利市通2丁目7-8  
◆電話番号 0284-64-8838  
◆営業時間 午前11時～午後6時 ◆定休日 月・木曜日

## ⑰ まんぷく処 ためき

八幡通りのレトロでアットホームなお店。お店の自慢はもつ煮、からあげ、ポテト入り焼きそば。ほどよい歯ごたえのある昔ながらの蒸し麺に月星の3種類のソースをお店独自にブレンド、豚肉からしっかりダシを取ったさめても美味しいコクのある焼きそばが特徴だ。子供から大人まで大人気の焼きそば店。パーティーサイズのジャンボ焼きそばも大好評。

◆〒326-0824 栃木県足利市八幡町751-1  
◆電話番号 0284-73-8449  
◆営業時間 午前11時半～午後2時 午後5時～午後10時  
◆定休日 日曜日

## ⑱ あさの商店

グランド通りに新しくオープンした昔からあるようなレトロなお店。お店の自慢はポテト入り焼きそばともつ煮や唐揚げなどのお惣菜。地元の製麺所から仕入れた麺を一度蒸かすことでもちりとした歯ごたえの麺に、そして特製肉汁スープでこっくり感を出す。地元の契約農家から直接仕入れたじゃがいもを使用し、地元のソース会社のウスターソースを独自にブレンドした郷土愛たっぷりのポテト入り焼きそば。店内でも飲食可能。テイクアウトもOKなお店だ。

◆〒326-0056 栃木県足利市大町511  
◆電話番号 0284-64-7797  
◆営業時間 午前11時～午後6時半 ◆定休日 月曜日

## 【協賛企業】足利麺

### 創業33年以来麺一筋。

手間暇かけて作った手打うどん・そば・ラーメン、焼きそばなど  
飲食店向けに製造販売しております。

### 麺の事ならお任せ下さい。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町1-617  
◆電話番号 0284-71-0579  
◆営業時間 午前8時～午後5時 ◆定休日 日曜日

## 【協賛企業】創業50年 麺のクリタ

### 焼きそばを作り続けて50年

足利市の「ポテト入り焼きそばをひろめる会」のバックアップを  
今後も続け、日本中の老若男女より好かれる麺作りに挑戦しております。

「麺の事なら御一報下さい」クリタ食品株式会社

◆〒374-0042 群馬県館林市近藤町631-3  
◆電話番号 0276-72-2702(代) FAX 0276-72-2746  
E-mail Kurita3@ruby.ocn.ne.jp  
◆HP: <http://www.kuritasyokuhin.com>  
◆営業時間 午前8時半～午後5時 ◆定休日 日曜日 1月1・2・3日

## ⑲ 月星食品株式会社

明治28年創業老舗の月星ソース。100年以上の伝統を今も変わらず守り続けている…。足利にこれほど焼きそば店が多く存在するのも納得。工場直売所にて昔懐かしいレトロな味の手作りソースとポテト入り焼きそばのセットをおみやげにどうぞ!!

◆〒326-0047 栃木県足利市錦町77  
◆電話番号 0284-41-6743  
◆営業時間 午前8時～午後5時 ◆定休日 土曜・日曜  
◆HP: <http://www.tsukiboshi-s.co.jp/>  
◆ポテト入り焼きそばをひろめる会ブログ: <http://www.tsukiboshi-s.co.jp/potato/>



## ポテト入り焼きそばをひろめる会の 入会店様募集中!!

入会対象店 足利市内でポテト入り焼きそばを提供しているお店

くわしくは下記の事務局の長沼までお問い合わせ下さい。  
ポテト入り焼きそばをひろめる会

事務局 ★月星食品株式会社 担当:長沼  
TEL 0284-41-6743 FAX 0284-42-9717