

食文化100年継承

鉄板会議



2023

鉄板会議2023 全国大会

メインテーマ「やきそば」

【来賓プレゼン】「麺の歴史」 石毛 直道(文化功労者、文化人類学者)

「100年フードと鉄板会議」 高橋 一成(文化庁参事官 生活文化連携担当)

【発 表】全国14ヶ所・18都道府県 エリア会議のまとめ「各地の特色」

熊谷 真葉(日本コナモン協会)

杉野 邦彦(株式会社菊水)

木村 均(石巻茶色い焼きそばアカデミー)

亀山 秀雄(ひるぜん焼そば好いとん会)

向井 博幸(絆焼うどんプロジェクト)

「焼そばソースと濃厚ソース」 佐々木健一郎(オタフクソース株式会社)

「文化を味わう! コナモン100選」

【座談会】「ゆで麺、むし麺、生麺! 焼そばに最適な麺は?」

上原 岳夫(日清製粉株式会社) 恩地 宏昌(大阪府製麵商工業協同組合) 栗田 晴巳(全国製麵協同組合連合会)

後藤 典子(富士宮製麵組合) 知見 和典(京都府製麵卸協同組合) 望月 律子(富士宮製麵組合)

「やきそば総研」発足について

■開催日 2023年10月19日(木)

■場 所 YES THEATER(イエス・シアター) 大阪市中央区難波千日前11-6 なんばグランド花月ビル

■来場者 實行委員会メンバー 店主ほか関係者 報道関係者

■司 会 タージン

■主 催 鉄板会議実行委員会【全36団体】

■後 援 大阪市 大阪商工会議所

■協 賛 株式会社日清製粉グループ本社 オタフクソース株式会社
キユーピー株式会社 キリンビバレッジ株式会社 サントリー株式会社

「鉄板粉モン」文化の歴史を紐解き、現状を確認。
全国各地の特色や食べ方、表記など、店主や有識者を交え徹底討論！

「鉄板粉モン」文化を未来へ継承するための全国大会 食文化100年継承・鉄板会議 2023

全国14ヶ所・18都道府県 エリア会議開催

- ① 2月20日 大阪エリア会議
- ② 3月 6日 京都エリア会議
- ③ 3月14日 福岡エリア会議
- ④ 3月16日 大分エリア会議
- ⑤ 4月21日 東海エリア会議
- ⑥ 5月 1日 愛媛エリア会議
- ⑦ 5月25日 沖縄エリア会議
- ⑧ 6月 5日 関東エリア会議
- ⑨ 6月 9日 東北エリア会議
- ⑩ 6月15日 北海道エリア会議
- ⑪ 6月28日 徳島エリア会議
- ⑫ 6月29日 岡山エリア会議
- ⑬ 6月30日 広島エリア会議
- ⑭ 7月10日 熊本エリア会議

食文化100年継承

鉄板会議

2023



文化庁の動向



- 2013年12月 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録
- 2017年11月 文化芸術基本法に「食文化」が明記される
- 2021年 3月 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募
- 2021年10月 100年フード、食文化ミュージアム事業公募開始
- 2022年 3月 100年フード認定発表
- 2023年 3月 「食文化100年継承・鉄板会議」に対し、令和4年度文化庁食文化「知の活用」振興の優良事例として表彰



YouTube「コナモンちゃんねる」で



朝日新聞 2019年6月27日

【天声人語】「粉もん」世界へ

茶人の千利休は、客のもてなしに小麦粉を薄く焼いた菓子を出すことがあった。文献には「フノヤキ」とある。漢字で麩焼。鉄板で粉ものを焼く食文化の源流の一つに

なった▶「もちっとした食感に『なんですのん』と客が感激する。その様子を利休は楽しんだのでは」。2003年に日本コナモン協会を設立した熊谷真菜さん(57)は想像をめぐらす。卒業論文のテーマがたこ焼き。その後も研究を重ねて本を著した。協会は今こそ粉もん文化の普及を目指す。小麦は1万年前、中央アジアで栽培が始まったとされる。東で麩、餃子(ギョーザ)に。西ではピザ、パン、パスタへと発展をとげた。日本ではフノヤキ以来、鉄板で焼く文化が広ま、「世界でもまれに見る粉もん大国になりました」▶中でも本場として知られるのは関西圏だ。独自のだし文化がいま以上に世界に知られる好機にまだない。古くは大阪城の建築中からうどん屋が繁盛した。昭和の初め、たこ焼きが生まれ、戦後はお好み焼きが大阪名物として定着したという▶粉もん文化がいま以上に世界に知られる好機になるだろうか。あすから大阪で始まるG20。過去の国際会議でも沖縄のミミガー、伊勢エビなど地元の食材が首脳らの舌を楽しませた。「大阪の粉もん文化を体験してもらいたい」と吉村洋文・府知事は意気込む▶会議が始まれば緊迫や対立の場面もあるだろう。そろって粉もんをほおばる一幕を想像してみる。感激する客人とそれを楽しめた利休のように、緊張をほぐすにはうってつけかもしれない。

天声人語

食文化100年継承・鉄板会議 開催の背景

エネルギーの源であり、食卓を豊かにする偉大なる粉モン。

粉モンの魅力を、おいしく、楽しく、健やかに探求し、粉モン文化の普及と継承を目的に、2003年5月7日「コナモンの日」がスタートしました。

文化庁においては、「食文化の保護と継承」に関する事業が始まり、100年フード事業など様々な動きが進んでいます。また世界からの関心が高まる「和食文化」、なかでも鉄板粉モンの食文化は、2025年の大阪・関西万博をひかえ、さらに注目されていくことでしょう。

この100年、大きな変化をみせた日本の食生活、醸成された食文化を背景に、鉄板粉モンに関わる各地の団体、生産者、飲食店の皆さんと、議論し、記録し、100年後もこのおいしさと楽しさが継承されることを目的に、鉄板会議を開催させていただきます。



食文化研究家
熊谷 真菜

応援メッセージ

今回、全国各地を調査した資料を拝見し、鉄板粉モンが日本の貴重な食文化の一つであることを改めて認識しました。粉モンはまさに、鉄板という調理器具をふるさととする郷土料理ですね!

熊谷真菜さんをはじめ、鉄板会議の開催に尽力された皆さんに心より敬意を表します。

放送作家・脚本家 小山 薫堂

日本の食、食文化は世界に誇れる文化の一つ。コロナ禍が明け、海外から多くの観光客が、日本の食を楽しみに来日しています。その中でもお好み焼、たこ焼をはじめとした、粉モン料理は、大阪が誇れる食文化の一つです。2025年には、大阪・関西万博も開催され、大阪から食の魅力を発信できるチャンス。大阪観光局でも、食魅力発信にも力をいれています。鉄板会議では、大阪の食魅力としても鉄板粉モンについて大いに語り、これから100年後の継承に向けて、鉄板粉モンで日本、世界を元気にしましょう!

公益財団法人大阪観光局 理事長(元観光庁長官) 溝畑 宏

鉄板会議実行委員会

- | | | | |
|---------------------|------------------|-----------------|------------------------|
| ■あかし玉子焼ひろめ隊 | ■上方お好み焼たこ焼協同組合 | ■たじみそ焼きそば研究所 | ■ひるぜん焼そば好いとん会 |
| ■旭川しようゆ焼きそばの会 | ■絆焼うどんプロジェクト | ■月島もんじゅ振興会協同組合 | ■備後府中焼を広める会 |
| ■石巻茶色い焼きそばアカデミー | ■京都府製麵卸協同組合 | ■道頓堀たこ焼連合会 | ■富士宮製麵組合 |
| ■一般社団法人大阪活性化事業実行委員会 | ■小倉焼うどん研究所 | ■とくしま鉄板連 | ■富士宮やきそば学会 |
| ■大阪鉄板会議 | ■庄原焼きプロジェクトこめぼんず | ■なにわ伝統野菜の会 | ■へきなん焼きそばまちこし隊 |
| ■大阪府商店街振興組合連合会 | ■全国製麵協同組合連合会 | ■にっぽんお好み焼き協会 | ■三津浜焼き推進プロジェクト |
| ■大阪府製麵商工業協同組合 | ■一般社団法人全日本・食学会 | ■一般社団法人日本コナモン協会 | ■三原焼き振興会 |
| ■一般財団法人お好み焼アカデミー | ■高砂いくてんの会 | ■日田やきそば研究会 | ■三次商工会議所青年部三次辛麺焼プロジェクト |
| ■尾道てっぱん料理くらぶ | ■竹原焼き応援隊 | ■日生カキオコまちづくりの会 | ■横手やきそば暖簾会 |

【全36団体】

有識者

- | | | | |
|---------|---------------------------|---------|---------------|
| ■石毛 直道 | 文化功労者、文化人類学者 | ■細井 謙一 | 広島経済大学教授 |
| ■門上 武司 | 全日本・食学会 副理事長、「あまから手帖」編集顧問 | ■松島 憲一 | 信州大学教授 |
| ■神崎 宣武 | 民俗学者 | ■的場 輝佳 | 奈良女子大学名誉教授 |
| ■熊谷 真菜 | 食文化研究家、日本コナモン協会 | ■八木 宏一郎 | 日本唐揚協会専務理事 |
| ■佐藤 洋一郎 | ふじのくに地球環境史ミュージアム館長 | ■保井 智香子 | 管理栄養士、立命館大学教授 |
| ■塩崎 省吾 | 焼きそば名店探訪録主宰 | ■和田 有史 | 立命館大学教授 |

事務局

一般社団法人日本コナモン協会 〒542-0075 大阪市中央区難波千日前5-19 河原センタービル3F リンクコーポレーション内
TEL.06-6606-9686 FAX.06-6606-9687 info@konamon.com

鉄板会議HP



鉄板粉モン年表

※鉄板会議参加店へのアンケートをもとに作成。
修正加筆すべき内容や参考文献については以下まで。
info@konamon.com



安土桃山時代

1585(天正13)年 千利休が茶事の菓子として「フノヤキ」を供し、豊臣秀吉も食した(『南方録』)。

江戸末期 「文字焼」屋台が、客の求めに応じて職人が焼くだけではなく、タネを客に売って客自身に自由に焼かせるようになる。
子供相手の商売(『北斎漫画』)

明治期

1895(明治28)年 日清戦争の後、台湾を中心に近代糖業が発展し、砂糖が一部の贅沢品から一般家庭の調味料に変わる。

明治20年代後半 鋳鉄を道具を使った焼き型による焼菓子が現れる。

1896(明治29)年 新橋・神戸間、初めて急行列車運転。

明治30年以降 東京で洋食屋台が流行。「大道洋食」「三銭シチウ」「一品西洋料理」「軽便西洋料理」などと呼ばれた。

1900(明治33)年 正田貞一郎が【館林製粉】(現【日清製粉】)を設立。世界を周り機械や部品を持ち帰り、近代的な機械製粉を進める。

1902(明治35)年 【村上製麺所】(後の【富喜製麺所】創業者、村上進の実家)創業。

1903(明治36)年 【焼そば】【デンキヤホール】が台東区・浅草で開業。大正年間にオム巻を始める。

1905(明治38)年 日清・日露戦争の勝利後、トウモロコシ・インゲン・ホウレンソウ・キャベツ・ジャガイモ・タマネギ、さらにはレタス・アスパラ・パセリなどが外国から移入され販売されるようになった。

1907(明治40)年 【大阪麵類組合】設立。1918年【大阪製麺卸商業組合】、1942年【大阪麵類製造販売商業組合】、1947年【大阪府生麵商工業協同組合】、1970年【大阪府製麺商工業協同組合】に改称。

1909(明治42)年 農商務省統計に「甘藍(キャベツ)」の項目が加わる。当時の全国のキャベツの作付面積2000ha。

【焼そば】【三日月】(現【みかづき】)が甘味喫茶として新潟市古町8番町で開業。

大正期 サラリーマンを中心とした市民階級の間に西洋料理が普及、カレー・コロッケ・トンカツの三大洋食が流行。
日本食をベースとした食生活の西洋化が、1920年代に著しく進展した。

1917(大正6)年 【丸井商店】が京都で開業。小麦粉の卸売り。現在の【木下商店】。

1919(大正8)年 【都製麺所】が京都市・西陣で開業。

1921(大正10)年 広島で一錢洋食屋台の記録。水溶きのメリケン粉を薄くひいて刻んだ青ねぎを散らし、そこに生地をたらしてひっくり返して焼く。
もう一度返して、二つ折りにして醤油をぬって新聞紙に包んだ。

1922(大正11)年 佐々木清一が広島市横川町で、醤油類の卸と酒の小売業【佐々木商店】(現【オタフクソース】)を創業。

大正期～昭和戦前期 各地でキャベツの栽培が進み、通年で手に入るようになり、安価で日常的な食材として供給、消費されるようになった。

1923(大正12)年 関東大震災発生。

1924(大正13)年 キャベツの全国の作付面積6,000haを越える。【お好み焼】精肉店【いろは食品】が兵庫県高砂市で創業。

1925(大正14)年 【食品工業】(現【キューピー】)が国産初のマヨネーズ「キューピーマヨネーズ」発売。

大阪市の人口が211万人を記録し、東京市を抜いて「大大阪」の実現を見た。東京府の人口448万人。

【お好み焼】【古沢商店】が開業(2018(平成30)年閉店)。「フライ」を考案した元祖の店と言われる。

昭和期

1926(大正15/昭和元)年 【恩地製麺所】が大阪・枚方にて創業。1959(昭和34)年【恩地製麺】に、1979(昭和54)年に【恩地食品】に改組・改称。

【焼そば】【大磯屋】(現【大磯屋製麺所】)が愛知県碧南市でうどん店として創業。

1930(昭和5)年頃 【焼そば】郷土史家の研究で、この頃、石巻市内で「焼き麺」の記述あり。

1930(昭和5)年 東京・神戸間に超特急「燕」運転開始。

【お好み焼】【堀本かまぼこ】が愛媛県松山市で開業。昭和23・4年頃、「三津浜焼」に欠かせない赤いちくわの製造を開始。

1931(昭和6)年 【麵屋棟鄂(瑞穂食品工業)】が京都で開業。【焼そば】【石谷製麺所】が秋田県横手市で創業(現【石谷製麺工場】)。

1933(昭和8)年 【お好み焼】【お好み焼 みずはら】が神戸市长田で開業、創業時は大正筋に接する横丁で、にくてん屋が6店並び、もっとも新しい店だった、現在は長田区久保町に移転。

【焼そば】【大塚ソース】が栃木・佐野市で開業。

1935(昭和10)年 東京市場ではすでに通年、全国からキャベツが供給。

1938(昭和13)年 【お好み焼】東京でお好み焼を学んだ大場亀吉が山形で「どんどん焼き」の屋台を始め、昭和30年頃までは唯一の存在。

1940(昭和15)年 【お好み焼】古川緑波「この頃盛になったものに、お好み焼が、あります。大阪が一番盛なようです」(『ロッパ食談完全版』)

【ヒロタソース】が京都にて創業。1970(昭和45)年に【廣田徳七商店】、2011(平成23)年に現社名【ヒロタソース】となる。

1941(昭和16)年 全国のキャベツ作付面積が15,000haを越える。

1944(昭和19)年 戦時体制下、ソース業界への砂糖の配給はゼロになる。全国ソース工業統制組合が農商務省に対し「無糖ソース」製造の認可申請。

1945(昭和20)年 第二次世界大戦終結。【お好み焼】【美津の】が大阪・道頓堀で開業。

【お好み焼】【みよし】が愛媛県松山市で開業(「戦後間もなく」との証言より推測)。

1945(昭和20)年	【焼そば】[石田屋やきそば店]が宇都宮市で開業。【焼そば】[花家]が台東区・田原駅前で開業(令和3年5月30日閉業)
1946(昭和21)年	【お好み焼】[おかる]が大阪・千日前で創業。【お好み焼】[ぼてぢゅう]が大阪・玉出で創業。
1947(昭和22)年	【お好み焼】[志ば多]が神戸・長田で開業。
1948(昭和23)年	【お好み焼】[ハリナ]が神戸・長田で開業。【お好み焼】[美舟]が大阪・梅田で開業。 【道満食品工業】(現[オリバーソース])が世界初の濃厚ソース「オリバーとんかつソース」を発売。 【太陽製麺】が大阪・難波新地で開業。1970(昭和45)年、戎本町に移転。
1949(昭和24)年	【焼そば】[叶屋製麺工場] (現[叶屋]) 静岡・富士宮市(旧大宮町立宿)で開業。 【杉野製粉製麺所】(現[株式会社菊水])が北海道上川郡下川町で開業。【お好み焼】[美丁(よしちょう)]が現在の神戸市兵庫区で開業(1995年閉店)。
1950(昭和25)年頃	【焼そば】平成2年まで今里新橋通商店街の2軒の焼そば店で極太麺に具は牛バラ肉と玉ネギ、塩コショウ。客の好みでウスターソースを後かけする焼そばが売っていた。「今里やきそば」のルーツ。
1950(昭和25)年	【お好み焼】[風月]が大阪・天満で開業。後に【鶴橋風月】[布施風月] [千林風月]に分かれる。 【お好み焼】広島・中央通りにお好み焼の屋台群が発生。お好み村のルーツ。
1950(昭和25)年頃	【お好み焼】[みっちゃん総本店]が広島・中央通りで屋台で開業。1965年、駅ビルに店舗を構える。 【焼そば】[島金商店]が宮城・石巻で創業(製麺業)。
昭和20年代後半	【お好み焼】[のぐち]が広島・尾道で開業。
1951(昭和26)年	【お好み焼】[鉄板焼・お好み焼 松浪(まつなみ)]が東京・日本橋人形町で開業。 【焼そば】[マルモ食品工業]が静岡・富士宮市で開業。富士宮やきそばで使用する麺、ソースを製造。
1952(昭和27)年	【その他】珈琲店[ロマン]が京都・河原町で開業。1982(昭和57)年に高級洋菓子店[マールブランシュ北山本店]を開業。 【焼そば】[小国製麺]が山形・小国町で創業(現在は新潟県胎内市清水)。【焼そば】[純喫茶 マウンテン]が台東区・浅草で開業。 【焼そば】[タチバナ製麺所]が台東区・稻荷町で開業。焼そばに用いられる「二度蒸しの黒い麺」などを製造。 【焼そば】[野澤屋] (南千住 / 1950[昭和25]年開店 / 2010[平成22]年閉店)で「焼そばパン」が誕生したという説。 お客様の要望で、別々で売っていたコッペパンに焼そばをはさんで提供。
1953(昭和28)年頃	【焼そば】秋田県横手市の[元祖焼そば神谷本店] (現[元祖神谷焼そば屋])が焼そばの提供を始める。[石谷製麺所]と共同開発したゆで麺を使用。
1953(昭和28)年	【お好み焼】[好み鉄板 いとさん]が愛媛・松山市住吉で開業。【お好み焼】[大阪 ぼてぢゅう]が大阪・宗右衛門町で開業。
1954(昭和29)年頃	【お好み焼】広島でうどんや中華麺を入れる現在の広島のお好み焼の基本が完成。
1954(昭和29)年	【焼そば】[やきそば ○金]が函館・松風町で開業。
昭和30年代	【焼そば】[ますや食堂] (真庭市蒜山／閉店)がニンニク・玉ネギ・リンゴ等の様々な材料や調味料を調合して作った味噌だれに親鶏肉とキャベツを入れて作った焼そばを提供。「ひるぜん焼そば」のルーツ。 【焼そば】愛知県瀬戸市の深川神社参道を中心に、独特の食感のある蒸し麺と醤油ベースの豚の煮汁を使った焼そばを出す店があった。「瀬戸焼そば」の源流。
1955(昭和30)年	【お好み焼】[はやしのお好焼]が徳島・南内町で開業。【焼そば】[鈴]が愛媛県松山市で開業。 【焼そば】[辻製麺・辻麵食堂]が宇都宮市で開業。食堂併設の製麺所。[沖縄製粉]が沖縄・那霸市で開業。
1956(昭和31)年	【焼そば】[角屋]が北海道・美唄市で製麺会社として創業。1970(昭和45)年から「味付ゆで焼そば」を販売開始。袋のままかぶりつくのが定番。
1957(昭和32)年	【お好み焼】広島・中央通りの屋台群が西新天地広場と東新天地広場に移り、50軒近くの屋台が営業。 【お好み焼】[お好み焼き 甘太郎(あまたろう)]が名古屋・円頓寺商店街で開業、1965(昭和40)年お好み焼を始める。 [佐々木商店] (現[オタフクソース])が日本初の家庭用お好み焼ソース「オタフクお好みソース」を発売。
1958(昭和33)年	【京都製麺卸協同組合】が設立。1967(昭和42)年[京都府製麺卸協同組合]に改称。
1959(昭和34)年	【焼そば】[喫茶ユキ]が名古屋市で開業。鉄皿で焼そばを提供。
昭和30年代後半	【お好み焼】大阪、神戸のガイドブックにお好み焼屋が登場し始める。
1960(昭和35)年	【佐々木商店】(現[オタフクソース])が「焼そばソース」を発売。 【お好み焼】[スーパー大潮屋] (現[大潮屋])が名古屋の市場の中でおでんやお好み焼を商う店として開業。
1961(昭和36)年	【お好み焼】[安良田お好み焼]が岡山・日生町で開業(推定)、1980(昭和55)年にはお好み焼に力キを入れていた(談)。 【焼そば】[みかづき] (新潟市)が「イタリアン」の提供を始める。
1962(昭和37)年	【お好み焼】[菊水]が大阪・天満で開業(2009年閉店)。
1963(昭和38)年頃	【焼そば】[喫茶ユキ]が名古屋・葵で開業。鉄板やきそばに影響を与えたと言われる「鉄板イタリアン」(スパゲッティを使う)の元祖。
1963(昭和38)年	【お好み焼】[ほり お好み焼]が岡山・日生町で開業。 【白玉食品工業所】が徳島市で開業。
	【お好み焼】[くろさわ お好み焼店]が兵庫・北浜町で開業。【お好み焼】[深町フライ]が埼玉・行田市忍でフライを扱い始める。 【全国製麺協同組合連合会】が東京・千代田区神田にて設立。【焼そば】[休暇村 蒜山高原]が岡山・真庭市蒜山で開業。
	【焼そば】[焼きそば屋] (屋号なし)が東京・渋谷で開業。2017(平成29)年にリニューアルし「鉄板やきそば・酒場しづやき」となる。

1964(昭和39)年	家庭用ガスクリッピングテーブル(テーブル埋込型ガスコンロ)が登場。
昭和40年代	【お好み焼】お好み焼が大阪の名物として旅行ガイドに定着。
1965(昭和40)年	【お好み焼】[ねぎ焼 やまもと]が大阪・十三で開業、1968年6月、賄いの「ねぎ焼」を販売。
1966(昭和41)年	【お好み焼】[お好み焼・焼そば 風月]が北海道・札幌で開業。【お好み焼】広島で新天地「お好み村」が現在地で復活。 【お好み焼】[お好み焼 いか十(いかじゅう)]が徳島・東新町で開業。【焼そば】[大学軒(だいがくけん)]が大分・日田市田島で開業。
1967(昭和42)年	【焼そば】[泰勝軒(たいしようけん)]が大分・日田市三本松で開業。
1968(昭和43)年	【お好み焼】[お好み焼・にくてん ミナミ]が兵庫・高砂市荒井町で開業。
1969(昭和44)年	【お好み焼】[きじ]が大阪・梅田で開業。【焼そば】[味の珍さん(あじのちんさん)]が大分・日田市三本松で開業。 【焼そば】[あおやぎやきそば]が宇都宮市で開業。
1970年代	ホットプレートが登場、普及率は1980年代初頭に約30%、90年代初頭では約70%、90年代半ばには約80%となる。
1970(昭和45)年	【焼そば】[らーめん・やきそば 三久(さんきゅう)]が大分・日田市龜山町で開業。 【焼そば】[みくま飯店]が大分・日田市隈で開業。【焼そば】[ヒルゼン高原センター]が岡山・真庭市蒜山で開業。 [富喜製麺所]が[村上製麺所]から独立し熊本市神水で開業(後に益城町に移転)。
1972(昭和47)年	【お好み焼】[お好み焼 ゆかり]が大阪・曾根崎で開業。【焼そば】[求福軒(きゅうふくけん)]が大分・日田市南元町で開業。 【お好み焼】[日の出]が愛媛県松山市で開業(推定)。
1973(昭和48)年	【お好み焼】[千房(ちばう)]が大阪・千日前で開業。【焼そば】[宝華]が大分・日田市豆田町で開業。 【焼そば】[甘味処 三島屋]が台東区・浅草で開業。【お好み焼】[たこ八]が兵庫県加古川市で開業。
1974(昭和49)年	【たこ焼】[甲賀流]が大阪・西心斎橋で開業。
1975(昭和50)年頃	【焼そば】[まんみ]が仙台市中央(現青葉区)で開業。
1976(昭和51)年	【お好み焼】[お好み焼 ともひろ]が岡山・日生町で開業。【お好み焼】[茶房 古舍廊(こしゃろう)]が徳島・助任本町で開業(2006年閉店)。
1977(昭和52)年	【お好み焼】[大門お好み焼き道場]が大阪・富田林で開業。【焼そば】[高原亭]が岡山・真庭市蒜山で開業。 【焼そば】[粹呑房]が岡山・真庭市蒜山で開業。
1979(昭和54)年	【お好み焼】[喫茶ソフトタイム]が愛媛県松山・港山町で開業。【たこ焼】[たこ昌]が開業。1986(昭和61)年、冷凍たこ焼販売を開始。 【その他】[お食事処 鶴重]が熊本・坪井で開業。
1980(昭和55)年	【たこ焼】[たこ八]が大阪・ミニマで開業。
1982(昭和57)年	【お好み焼】[お好み焼 なかまっこ]が山形・天童で開業。【お好み焼】[レンレン]が愛媛県松山・太山寺町で開業。 【お好み焼】[ハちゃん堂]が日本初の冷凍お好み焼を発売。
1983(昭和58)年	【お好み焼】[お好み焼 浜屋みっちゃん]が岡山・日生町で開業、1997(平成19)年頃からカキオコを始める。 【お好み焼】[どんどん亭]が福岡で開業。九州6県で45店舗展開(2023年現在)。【お好み焼 秋桜(コスマス)】が愛媛県松山・南梅本町で開業。
1984(昭和59)年	【焼そば】[やまな食堂]が岡山・真庭市蒜山で開業。【その他】[あっちゃん亭]が長崎・館内町で開業。1996(平成8)年に現在地に移転。
1985(昭和60)年	【お好み焼】[日清フーズ] (現[日清製粉ウェルナ])が家庭用お好み焼粉「日清 お好み焼粉」を発売。【お好み焼】[あじさわ]が福岡・西新で開業。 【たこ焼】[たこやきハウス KU／KU／RU道頓堀店] (現[たこ家道頓堀くくる]本店)が大阪・道頓堀で開業。
1986(昭和61)年	【お好み焼】[お好み焼大八(だいはち)]が北海道千歳市幸町で開業。【たこ焼】[たこ焼道楽わなか]が大阪・千日前で開業(菓子屋から)。
1987(昭和62)年	【お好み焼】[田よし本店]が宮城県仙台市で開業。【お好み焼】[オタフクソース]が東京にお好み焼研修センターを開設。
1988(昭和63)年	【お好み焼】[あたりや水前寺駅そば]が熊本で開業。
平成期	
1989(昭和64/平成元)年	【お好み焼】[めっせ熊]が新大阪駅構内で開業。【お好み焼】[肥後のたこ坊]が熊本で開業。
1990(平成2)年	【お好み焼】[お好み焼き いしん]が北九州市・魚町で開業。【お好み焼】[オレンジハウス]が岡山・日生町で開業。 【お好み焼】[本格広島風お好み焼 珠芽(むかご)]が宮城・仙台市で開業。【たこ焼】[たこ焼十八番]が大阪・西中島で開業。
1992(平成4)年	【お好み焼】[広島で[新天地プラザ](お好み村)開業。【その他】[つる兵衛] (居酒屋)が熊本・玉名郡で開業。 【お好み焼】[もんじゃ・お好み焼 わいす]が埼玉・行田で開業。【お好み焼】[味美(みみ)]が福岡・草ヶ江で開業。
1993(平成5)年	[与那覇食品]が沖縄・西原町で開業。【焼そば】[うるおいてい]が静岡・富士宮で開業。
1994(平成6)年	【お好み焼】[平成船手組 三津浜焼き推進プロジェクト]が愛媛県松山市で結成、三津浜の「三津浜焼き」による地域活性化、地域外の発信を行う。 【焼そば】[ふれあい特産館 風の家]が岡山・蒜山で開業。
1995(平成7)年	【焼そば】戦後～平成初期まで今里新橋通商店街で提供されていた焼そばを[長谷川]が復活させる。
1996(平成8)年	【お好み焼】[千陽]が大阪・西田辺で開業。【お好み焼】[鉄板焼、お好み焼き、かたおか]が広島県府中市父石町で開業。 【お好み焼】[三津浜焼 まるこう]が愛媛県松山市会津町で開業。【お好み焼】[とんぼ亭]が秋田市で開業。
1997(平成9)年	【お好み焼】[ねぎ焼、お好み焼、鉄板焼 福太郎]が大阪・千日前で開業。
1999(平成11)年	【お好み焼】[OKAN]が英ロンドンの催事でお好み焼を販売、2009年ブリクストンで開業。【たこ焼】[くれおーる]が大阪・東淡路で開業。
2000(平成12)年	【お好み焼】[お好み喫茶エデン]が広島県竹原市忠海長浜で開業。【お好み焼】[おやつ工房]が兵庫県高砂市緑丘で開業。 【お好み焼】[お好み焼はここやねん] (リトバコーポレーション、京都・伏見で昭和46年創業)が開業。
2001(平成13)年	【お好み焼】[お好み焼 もりした]が岡山・日生町で開業。【お好み焼】[お好み共和国ひろしま村]が広島で開業。 【お好み焼】[お好み焼きArAKA北浜本店]が大阪・北浜で開業。【お好み焼】[ちゅぢゅ]が名古屋・名駅で開業。 【焼そば】[横手やきそば暖簾会]が横手市にて設立。【焼そば】[小倉焼うどん研究所]が北九州市小倉で設立。

2002(平成14)年	【好み焼】[本場大阪好み焼 なんでやねん]が北海道・札幌で開業。【好み焼】[泉富久(せんぶく)]が岡山・日生町で開業。 【焼そば】[悠悠]が岡山・真庭市蒜山で開業。
2002(平成14)年	【好み焼】[日生カキ好み焼き研究会]が岡山・備前市日生町にて設立。2011(平成23)年に[日生カキオコまちづくりの会]に改組・改称。
2003(平成15)年	【好み焼】[好み焼き しする]が北海道厚別区で開業。【好み焼】[かっちゃん]が福島・南中央で開業。 【好み焼】[好み鉄板 すみれ]が愛媛県松山市平和通で開業。【その他】食文化継承団体として、[日本コナモン協会]が大阪市で設立。 【好み焼】[KO菜YA]が沖縄・那覇市で開業。【焼そば】[いち福]が岡山・真庭市蒜山で開業。
2004(平成16)年	【好み焼】[高砂にくてん喰わん会]が兵庫県高砂市で結成、後に[高砂にくてんの会]と名称変更。 【好み焼】[山形名物どんどん焼きのCoCo夢や]が山形市で開業。
2005(平成17)年	【好み焼】[好み焼き田よし雲(たよししづく)]が宮城県仙台・国分町で開業。
2006(平成18)年	【好み焼】[好み焼き でん]が大阪・鶴見橋で開業。【好み焼】[粉もんす]が北海道旭川市豊岡で開業。 【好み焼】[べ~子屋]が熊本・和水町で開業、[つる兵衛]と同じく、フライパンで焼く。 【好み焼】[ちょぼ焼末広]が熊本・長嶺で開業、2008(平成20)年に田崎市場に移転する。
2007(平成19)年	【好み焼】[好み焼き さんちゃん]が岡山・日生町で開業。【その他】[京橋ササラ]が大阪・京橋で開業。 【好み焼】[好み焼き 和楽]が兵庫県高砂市で開業、1960年以前、貸本屋と駄菓子屋を営み、にくてんも焼いていた。
2008(平成20)年	【好み焼】[好み焼き友禅]が徳島・助任本町で開業。【好み焼】[好み焼 きたろう]が岡山・日生町で開業。 【好み焼】[源亀(げんき)]が東京・錦糸町で開業。 【好み焼】[備後府中焼きを広める会]が広島・府中市にて設立。【その他】[おしょうしな]が熊本市中央区で開業。 【焼そば】[石巻茶色い焼きそばアカデミー]が宮城・石巻市で設立。【焼そば】[ひるぜん焼そば好いとん会]が岡山・真庭市蒜山で設立。
2009(平成21)年	【好み焼】[好み焼 クローバー]が兵庫県高砂市緑丘で開業。【好み焼】[HONA仙台]が宮城県仙台・国分町で開業。 【その他】[あか牛と馬刺し居酒屋ぐーぐー下通店]が熊本・下通で開業。
2010(平成22)年	【好み焼】[庄原焼き(しょうばらやき)プロジェクトめぼんズ]が広島県庄原市で結成。 【焼そば】[小国製麺]が2食入袋めん「みかづき監修イタリアン」を発売。 【好み焼】[はぎや]が愛媛県松山市コーナン三津浜敷地でテイクアウト専門店として開業。2020(令和2)年に[しん堂]に屋号を変更。 【焼そば】岐阜・多治見市政70周年記念イベントでグランプリを取った家庭料理メニューを元に「たじみそ焼きそば」が誕生。
2011(平成23)年	【焼そば】[日田やきそば研究会]が大分・日田にて設立。 【焼そば】愛知県碧南市で「へきなん焼きそば」が誕生、「へきなん焼きそばまちおこし隊」設立。
2012(平成24)年	【好み焼】広島県内5団体により[広島てっぱん同盟]が設立。[備後府中焼きを広める会](府中市)、[尾道てっぱん料理くらぶ](尾道市)、[庄原焼きプロジェクト連絡会議](庄原市)、[竹原焼き応援隊](竹原市)、[三原てっぱん研究会](三原市)による。
2013(平成25)年	「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録される。 【好み焼】[好み焼・もんじゃ焼 雲霞(うんか)]が東京・佐野で開業。【好み焼】[カキオコ屋 暖里(ゆるり)]が岡山・日生町で開業。 【好み焼】[昇]が愛媛県松山市で開業。[オタフクソース]の中国(青島)、アメリカ(ロサンゼルス)工場完成・稼働。 【焼そば】[絆焼うどんプロジェクト]結成。北九州の名物「小倉発祥焼うどん」と東北釜石の名産品であるイカをコラボさせた、北九州と東北を結ぶプロジェクト。
2014(平成26)年	【好み焼】[三原焼き振興会]が広島県三原市で結成。【好み焼】[やきやき鉄板 きんぎょ 衣山店]が愛媛県松山市衣山で開業。 【好み焼】[いっちゃん本店]が広島・光町で開業。
2015(平成27)年	【好み焼】[好み焼き そら]が広島県福山市多治米町で開業。【好み焼】[好み焼 鉄板焼 てこじまん]が福岡県北九州市小倉南区で開業。 【焼そば】道頓堀開削400年を記念して大阪のお好み焼店主たちが「道頓堀やきそば」を開発。【たこ焼】[たこ焼き酒場しん家]が大阪・梅田で開業。
2016(平成28)年	【好み焼】[広島お好み焼き・もんじゃ 鉄板]が北海道苫小牧市緑町で開業。 [オタフクソース]が合弁会社OTAFUKU MALAYSIA SDN.BHD.設立(マレーシア工場稼働、翌年ハラール認証取得)。
2017(平成29)年	文化芸術基本法が改正され「食文化」が明記される。
令和期	
2019(平成31/令和元)年	【好み焼】[好み焼き いずみ]が愛媛県松山市三津で開業。【その他】キンバ&チキン専門店[ウリシクタン]が熊本・安政町で開業。
2020(令和2)年	【焼そば】[京都府製麺卸協同組合]を中心に「京都やきそば」を盛り上げる動き。 【好み焼】[ももふく]が徳島・北島町で開業。十数年前まで創業者の母が営んでいたお好み焼・たこ焼[マニー]の味を受け継ぐ。
2021(令和3)年	文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業公募。100年フード・食文化ミュージアム事業公募。
2022(令和4)年	【好み焼】好み焼をテーマに「鉄板會議2022」全国12か所エリア会議を経て、初の全国大会開催。「文化を味わう! コナモン100選」発表。
2023(令和5)年	食文化100年継承・鉄板會議が『文化庁令和4年度食文化「知の活用」振興』優良事例に選定される。 【焼そば】焼そばをメインテーマに「鉄板會議2023」開催。全国14か所(18都道府県)のエリア会議(213名参加)を経て、まとめの全国大会。「文化を味わう! コナモン100選」発表。 【焼そば】[やきそば総合研究所](愛称:やきそば総研)が大阪で設立。

食文化100年継承

鉄板會議

2023

有識者コメント

- 今年は14か所のエリア会議、18都道府県の状況が明解になり、皆さんの食文化への意識の高まりを感じる。今後も継続して鉄板粉モンの知見が蓄積されることに期待したい。
- 昨年発表されたお好み焼の各地の特性に加えて、やきそばにもこのようなエリア特性があることを食文化の視点で記録することは非常に意義がある。
- やきそばに欠かせない各地の製麺所の動向も視野に入れつつ、具体的な調査が数値化され、定点観測することも模索していただきたい。
- やきそばは野菜や具材の多様性、麺の種類も多いので、日本だけでなく、世界的な規模での調査と記録が望まれる。

北海道エリア会議

日時 2023年6月15日(木) 15:00~17:00

場所 お好み焼・焼そば 風月本店 会議室

特色

大正11年札幌の中華料理店「竹家」の開業以来、中華料理店が道内に増え、ラーメン専門店と同時に、あんかけ焼そばを提供する“町中華”では、家族連れが大盛りをシェアして食べる食文化が定着した。1960年代には札幌祭りの屋台でソース焼そばが登場し、1975年からカップ焼そばの販売も始まった。

一方1967年に大阪からのお好み焼専門店が札幌に誕生すると、ソース焼そばも人気となる。1976年には専門店も登場するが、ウスターソースをあとがけするセルフの味付けについては大阪や石巻の古いスタイルと同じで、関連性が今後の課題だ。

札幌、旭川、函館などラーメンエリアだけあって、中華麺を使う焼そばとの親和性は高いものがあるが、21世紀以降に創作された各種ご当地やきそばの動向も注目したい。



参加

風月(二神ひかり、吉田和輝)／おみ焼大八(白戸樹嘉)／粉もんず(森藤博行、吉岡将之)／なんでやねん(工藤敦子)／菊水(杉野邦彦、春名公喜)
オタフクソース(清水晋、長井隼)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(加藤桃)／ヒヤリング やきそば・まるきん(かなやまひろおみ)

東北エリア会議

日時 2023年6月9日(金) 14:30~16:30

場所 オタフクソース仙台営業所

宮城県

特色

エリアによって麺のタイプや味付けは異なるが、仙台市中華系の店では、あんかけや五目焼そばに並んでソース焼そばも定番。スープと一緒に提供されることが多い。具材は五目焼そばのソースタイプで、つゆだくな仕上げ。昭和50年代には、麻婆豆腐のあんを麺にのせた「マーボー焼そば」が登場し、2011年には地元団体が活動を始めた。いずれもラーメンに使う麺を使用。

一方、石巻市では昭和5年頃「焼き麺」の記録があり、戦後まもなく焼そばが広がった。当時の製麺所が焼いてもべたつかない麺を開発し、茶色い深蒸し麺となった。だしをかけて、ソースをあとがけする。具材はネギ、もやし、キャベツ、卵、天かす、紅しょうがなど。学校給食でも焼そばはナンバーワンの人気で昭和40年代、コッペパンに切り目を入れて焼そばをはさんで食べる生徒が多かった。駄菓子屋では経木※にのせ、量り売りする焼そばもあった。同じ具材でお好み焼もあり、割り箸に巻いてソースをつけて食べていた。※スギ・ヒノキ等の材木を紙のように薄く削ったもの。食品の包材。



Photograph by George A. Butler, 1951 © President and Fellows of Harvard College, Peabody Museum of Archaeology & Ethnology, PM 2017.11.1.130

関東エリア会議

日時 2023年6月5日(月) 15:00~17:00

場所 オタフクソース東京本部

関東甲信越／東海

特色

東京都の浅草エリアは明治時代末期から中華料理店が複数開業し、都内でも中華麺の普及がいち早く進んだ地域である。その影響もあり、大正時代初期に深むし麺を使ったソース焼そばが誕生。昭和10年頃には焼そば専門の屋台が増え、浅草の名物となつた。また浅草と鉄道で結ばれている栃木県宇都宮市でも、戦前には焼そば専門店が存在していた。

戦後の紙芝居時代は屋台で蒸籠に麺を入れて、よく蒸すとコシが出るといわれた。昭和26、27年ごろ駄菓子屋、お好み焼店もふえ、焼そばブームとなる。一方、老舗のお好み焼店では、ゆで麺をラードで炒め、甘辛い牛そぼろ、もやし、キャベツ、ウスターソースで焼く。現在は、むし麺に加え、生麺をゆでて使う店が増加、具材もさまざままで味付けも多岐にわたる。



静岡県

特色

富士宮市は、富士山信仰もあり浅間大社の門前は歴史的に賑わっていた。料亭は検番もあり、鉄板を備えた駄菓子屋なども多く、「洋食屋」と平成まで呼ばれていた。小麦粉(メリケン粉)の生地に刻みキャベツを入れ、ウスターソースで味付けした具無しの「洋食」は製糸会社の女工さんからも喜ばれていた。戦後、製麺所が創業され学校給食においても麺類がふえ、焼そばが定着し、麺のはいった「しぐれ焼」も定番となっていく。隣りの富士市の製紙業の隆盛とともに富士宮の「洋食屋」も店舗数が増加し、賑わいを見せた。渡辺英彦は、焼そばを「富士宮やきそば」と名付け、2000年富士宮やきそば学会を設立、ご当地グルメで町おこしのきっかけを作る。



新潟県

特色

戦後の食糧難を経て、新潟、山形エリアにも製麺所が増えるなか新しい商品への関心が高まり、甘党喫茶店のオーナーらが東京でリサーチ、お好み焼店の焼そばをヒントに、トマトや野菜を炒めたミートソースかけの焼そばが、喫茶メニューとして広まることになる。むし麺、キャベツ、もやしを特製ソースで炒め、トマトソースをかけた。のちに学校行事、学校給食でも提供され、新潟市、長岡市、それぞれで喫茶チェーンが定着。いまでも地元のソウルフードとして、家でも作れる新潟イタリアン商品もある。



参加

松浪(木村玉枝)／めっせ熊(今西信介)／しぶやき(大竹淳平)／うるおいてい(松永治正)／全国製麺協同組合連合会(栗田晴巳)／日清製粉グループ本社(佐藤壮)／日清製粉(武藤隆文、伊藤龍馬)／日清経営技術センター(石田美幸)／オタフクソース(大出隆司、佐々木健一郎、新井哲也、石谷定之)／サントリー(眞田学、小笠原檀、中川大喜、高橋優衣)／キューピー(田中達夫、高橋勇気)／焼きそば名店探訪録(塙崎省吾)／早川書房(一ノ瀬翔太)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦、加藤桃)／ヒアリング みかづき(小林厚志)、小国製麺(斎藤公美)

秋田県

特色

昼食やおやつとして中華そばを好むエリアだが、県南の横手では当時、4万人の町に駄菓子屋が100軒ぐらいあり、その軒先でいろんな商売が展開された。大阪との縁もあり、ゆで麺の焼そばを提供したのが横手市で広がり、昭和40~50年には専門店が30~40軒あった(約30円)。半数は鉄板、半数はフライパンで調理。お好み焼店ではなく、専門店、食堂、居酒屋、中華店での提供になる。材料はゆで麺、豚の挽肉、目玉焼、キャベツ、福神漬。だしや、ラーメンスープで割ったウスターソースをたっぷり使う。ソースの割材は、和風だしもあれば、ラーメンのスープのところもある。



参加

COCO夢や(工藤真一)／HONA仙台(安藤浩樹、川崎麻理子)／横手やきそば暖簾会(三浦勝則)／石巻茶色い焼きそばアカデミー(木村均、島英人)／オタフクソース(川相庸一、財田佳高、谷口友哉、小口秀樹)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(加藤桃)

愛知・岐阜エリア会議

日時 2023年4月21日(金) 14:00~16:00

場所 オタフクソース株式会社 名古屋支店

特色

大正、昭和にかけて、陶器、自動車、部品など窯業、工業がさかんな工場労働者の町だったので、手軽に提供できる焼そばも古くから愛され、とくに名古屋を中心に戸茶店由来の鉄板(鉄皿)をつかって出す文化が色濃く定着している。

細めのむし麺が主流で、「こいくちソース」の名称で親しまれるうま味成分の多いタイプのウスター・ソースで味付けされた。また名古屋周辺では、近年ご当地焼そばも創作されている。

参加

べきなん焼きそばまちこし隊(石川輝彦、古鷹幹子、杉浦正師)
たじみそ焼きそば研究所(野島鑑詞)
信長から揚げ(森本丸丸)／パローホールディングス
古谷産業(古屋慶一朗)／名古屋めしライター(Swind)
星が丘製麺所(衣笠太門)／麺類研究家(森清)
久悦(宮田久司)／日清製粉ウェルナ(桑山貴行)
オタフクソース(高山幸樹、新田寛)／熊谷真菜／八木宏一郎



京都エリア会議

日時 2023年3月6日(月) 14:00~16:00

場所 お好み焼きは ここやねん 四条河原町店

特色

祇園の花街エリアに定着した洋食文化と、学生の街ゆえに発達したラーメン文化の融合として、中華麺、地ソースが発展、お好み焼店もさまざまな形で定着し、焼そばも好まれている。基本は生地を薄くのばす重ね焼きが主流。店ごとの工夫、こだわりが独特で、一筋縄ではいかない多様性に満ちている。ゆで麺が主流、生麺のところは少ない。焼くことを考えて「浅ゆで」の麺を使う場合もある。

京都人の本音は濃い味が好きなので、ソースは糖蜜をつかって濃くする。京都市で見ると、お好み焼はどちらかというと南のほうが重ね焼き、上賀茂など北の方が混ぜ焼き。

参加

麵屋 棣鄂(知見芳典)／ロマンライフ(秋山達行)／ヒロタソース(廣田徳久)／木下商店(岡田祐樹)／リトバコーポレーション(ここやねん)(榎原信彦、中川隆文)
日本コナモン協会(田中克彦、阿部未奈子)／京都府製麺卸協同組合(奥野貴史、長田裕行、鈴木雅子)／オタフクソース(西川博文)／日清製粉(奈良高秀)
熊谷真菜／佐藤洋一郎／八木宏一郎



大阪エリア会議

日時 2023年2月20日(月) 14:00~16:00

場所 五郎っぺ食堂

特色

大阪だけでなく、関西は全体的に、ゆで麺、中力系もっちり、甘めのソースを好む傾向がある。

戦後、焼そば用としてはむし麺が主流だったが、ゆで麺のもっちりして、味がなじみやすい利点から、店頭、業務用とともにゆで麺のアイテムも多い。水分の蒸気が麺の食感を良くするので、だし、スジのゆで汁など「だしツッコミ」し、水分がなくなるまでしっかり焼きあげる。お好み焼が焼けるのを待つ間に早く焼ける焼そばを提供することも多く、細麺でさっと仕上げる店と、10番～16番といった太めの麺をメインに出す店がある。ソースは、ウスター・ソース、濃厚ソースを店ごとにブレンドするなど、さまざま。仕上げに、青のり、けずり粉をかける。近年は、刻んだ青ねぎや水菜など、トッピングも多様。

参加

上方お好み焼たこ焼協同組合 ゆかり(山下真明)／大阪鉄板会議 千陽(板金千嘉子)／めっせ熊(今西信介)／でん(田中晶行)／福太郎(中西保夫)
しん家(橋本涼太、鳥越裕樹)／十八番(阿孫直隆)／甲賀流(田中由弘)／たこ昌(橋本佳英)／大阪府製麺商工業協同組合(恩地宏昌)
富士宮やきそば学会(笠井俊和)／日清製粉(山下正人)／オタフクソース(島原由里子、西川博文、佐々木健一郎、石谷定之、佐々木侑亮)／サントリー(小東直史)
キリンビバレッジ(平山健一、村山十一郎)／太陽製麺所(窪山雅三、関貴行)／熊谷真菜／八木宏一郎／佐藤洋一郎
日本コナモン協会(阿部未奈子、水野裕隆)／鉄板会議実行委員会事務局(鷲田顕豊)



岡山エリア会議

日時 2023年6月28日(水) 19:00~21:00

場所 お好み焼き ゆうぜん

特色 日生のかき入りお好み焼をはじめ、岡山にはお好み焼店が多く、ソースの消費量も広島に次いで多い。焼そばも店ごとに工夫があるなか、北部の真庭市、蒜山高原に特徴的な焼そばがある。蒜山は標高500m、ジャージー牛乳などの酪農や高原キャベツの栽培もさかんで、北海道との縁もあり、昭和30年代にジンギスカンが導入された。それ以前から味噌ダレは家庭で作られていたが、石賀医院隣のますや食堂※の焼そば、焼うどんが人気だった。その味が忘れられなかった人たちが開業し、ますや食堂の味に近いものを提供するようになる。地元有志が「ひるぜん焼そば好いとん会」を結成し、まちおこしの活動として提供している。

※女将・池田あや子、2000年代に閉業



参加 ひるぜん焼そば好いとん会(石賀幹浩)／蒜山観光協会(亀山尚、森木由香)／一福(樋口元治)／高原亭(後藤龍二)／休暇村蒜山高原(内山直樹)やまな食堂(山名君明)／佐助(湯横将文)／グリーンピア蒜山(池田徹)／真庭市蒜山振興局(石賀義久)／真庭觀光局(中村政三)日生カキオコまちづくりの会(江端恭臣、中村智浩、中川尚子、江端益子)／オタフクソース(高橋克磁)／熊谷真菜／八木宏一郎

広島エリア会議

日時 2023年6月30日(金) 15:30~17:00

場所 府中商工会議所

特色 コナモン100選「肉玉そば／そば肉玉」エリアなので、焼そば、焼うどんが定番。尾道市はゆで麺、福山市はむし麺、広島市は生麺ともいわれるが、広島市内でも生麺以外の焼そばは多く、お好み焼きは生麺なのに焼そばだけ、むし麺を使うところもある。

喫茶店で焼そば定食(おにぎりと焼そば、味噌汁、昆布茶など)が提供され、焼そばをたのむとオムそばが出てくる老舗もある。エリアごと、店ごとに多様だが、府中、尾道、福山、竹原で、水分が出るのをきらって焼そばにもお好み焼にも、もやは入れないことが多い。また以前は、尾道、竹原では家からご飯や卵持参で、そばめしを焼いてもらうことは日常的。兵庫県との関連も今後の課題である。

参加 備後府中焼を広める会(栗根克哉)／竹原焼き応援隊(大植美津香、大植裕典、表屋弘美)／府中商工会議所(石川広美)オタフクソース(高橋克磁)／熊谷真菜／八木宏一郎



徳島エリア会議

日時 2023年6月28日(水) 19:00~21:00

場所 お好み焼き ゆうぜん

特色 戦後、パン屋から製麺所に変わったところも多く、中華店がふえるなかで、お好み焼店でも製麺所の生麺を自分の店でまとめてゆでて焼そばにする店と、ゆで麺を使う店、むし麺を使う店と混在している。

肉類やキャベツ、天かす、もやしを塩コショウで炒め、麺は後入れが基本、以前は豚よりも牛を使う店が多かった。ウスターソースと濃厚ソースで仕上げる。



参加 とくしま鉄板連(泉衛)／お好み焼いか十(谷口宗広)／お好み焼き ゆうぜん(長濱幸夫、長濱真希)／白玉食品工業所(松尾弘美)／ヒコイチ(須見恭彦)オタフクソース(友永圭一)／熊谷真菜／八木宏一郎／ヒヤリング ももふく(南百世)

愛媛エリア会議

日時 2023年5月1日(月) 15:00~17:00

場所 愛媛県松山市役所 三津浜支所2F 大会議室

特色

松山市に根づいたやきそばとしては、ソース焼そばと、かた焼そばがある。三津浜エリアのお好み焼店では、そばバラ、そばのバラ(焼そば)、うどんバラ、うどんのバラ(焼うどん)という呼び名が特徴的だ。具材はキャベツ、天かす、ちくわ(赤いタイプ)、青ねぎなど。麺はむし麺、生麺、店によって異なる。

かた焼そばは、麺を4~5cmくらいに切って、しっかり焼く。麺をほぐすときは、水と魚粉をかけるなど、店ごとに変わり、かた焼そばにちくわは入れない。



参加

平成船手組(渡部裕司、藤本敬三)／三津浜地区にぎわい創出実行委員会(瀬村要二郎)／昇(石田博康)／しん堂(進藤正哉)／堀本蒲鉾(堀本法子、堀本雄也)／松山市(山本彰一、渡部光隆、松谷咲良)／日本アクセス(満足昭彦)／オタフクソース(細川隆志、岡本英也)／熊谷真菜／八木宏一郎／ヒアリング 鈴(大野鈴代)

福岡エリア会議

日時 2023年3月14日(火) 14:00~16:00

場所 オタフクソース九州支店

特色

ちゃんぽん、ラーメンはもとより、うどん文化が非常に濃厚なエリア。

焼そば定食、焼うどん定食が並列し、うどんのチェーン店も多い中、博多の焼ラーメンはじめ、あらゆる焼いた麺メニューが混在している。提供店も駄菓子屋系、食堂系など多様だ。焼そば、焼うどんに赤モツ(背肝)、白モツ(腸)、モツ(卵管)を使うエリアは八幡西区から直方市にかけて多くみられ、大分県日田のかた焼そばのルーツとなる店もあり、麺の両面をしっかり焼きあげる焼そば専門店もふえている。

北九州エリアでは戦後すぐからやきめし、洋食焼を出すお店が登場、のちに自分焼のお好み焼の店になつたが、大阪の焼そばの影響を受けた食堂などが、干うどんを使って焼うどんを出すようになり、現在は「小倉発祥焼うどん」として提供される。また昭和期にはデパ地下に焼うどん、焼そばがアルミホイルにボール状に包まれて、ホットケースに並んでいた。



参加

どんどん亭(中山誠)／あっちゃん亭(永江秀一)／てこじまん(小島亮太)／あじさわ(大神秀之)／いしん(向井博幸、向井恭子)／道頓堀たこ焼連合会(橋本佳英)／日清製粉(新岡慎弥)／オタフクソース(児玉崇、児玉誠、波多陽祐)／山際千津枝／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(田中克彦)

熊本エリア会議

日時 2023年7月10日(月) 14:30~16:30

場所 おしょうしな特酒ぶた居

特色

九州では福岡に次いで、お好み焼店舗数が多いエリア。中華麺の需要は非常に高いものの、そば焼単体については目立った動きはなく、ソースの売上からも家庭でつくる人は多いはずだが、外ではラーメンが中心となり、そば焼は祭りの屋台で食べるもの、という意見も多い。※熊本は焼そばではなく「そば焼」が一般的。

昭和30年代から40店舗近くにまで広がった「あたりや」の創業者※が「そば焼をモダンに食べさせたい」ということで、薄くひいた生地のうえにそば焼をおいて焼いた「モダン焼」が健在。熊本の震災後は「にらちゃんやきそば」など、ご当地やきそばも創作されている。※佐藤昭一、兵庫県芦屋市出身



参加

あたりや(榎原将和)／おしょうしな(藤原将和)／鶴重(富田亮)／あか牛と馬刺し居酒屋ぐーぐー下通店(三答祐史)／ウリシクタン(張慶一)／熊本大学(宮尾千加子)／熊本県(中山淳嗣)／オタフクソース(児玉宗)／熊谷真菜／八木宏一郎／ヒアリング 富喜製麺所(村上規子)、熊本県大阪事務所(清田雄真)

大分エリア会議

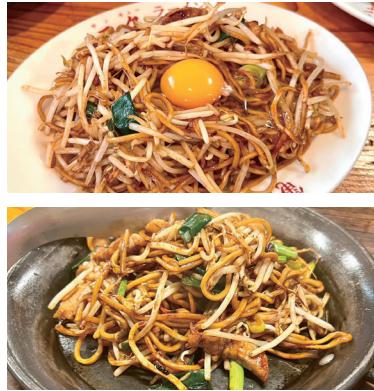
日時 2023年3月16日(木) 15:00~17:00

場所 日田観光協会

特色

大分県の日田市は、福岡の八幡西区から直方、久留米、熊本北部との文化圏交流が強いので、麺類や焼そばのタイプも相互に影響しあっているエリアといえる。焼そば専門店もあるが、ラーメンなどの中華屋さんが焼そばを提供する場合が多い。

ヘラをつかって、ゆで麺を広げ両面こんがり焼きあげる。豚、もやし、ねぎを炒め、麺をヘラでカットしながら、ソースで仕上げる。



参加

日田やきそば研究会(河津勇成、木下周)／味の珍(梅木誠三)、求福軒(加藤早苗)、宝華(城本アサ子)、大学軒(飯沼秀文)、三久(田中修)、泰勝軒(加藤幸信)、みくま飯店(吉田明彦)／甲能製麺所(甲能憲司)／道頓堀たこ焼連合会(橋本佳英)／日本コナモン協会(田中克彦)
オタフクソース(兎玉崇、本吉裕太)／熊谷真菜／八木宏一郎

沖縄エリア会議

日時 2023年5月25(木) 14:00~16:00

場所 KO菜YA(コナヤ) 新都心店

特色

中国、日本、アジアの影響を受けながら、自然災害に備えて乾麺や小麦粉を活用する食文化があった。そこに缶詰や鳥の丸焼き、ステーキなど、帰郷した移民やアメリカ軍基地の影響も加わり、多様なメニュー展開と独自性で、本土にはない発展がある。お好み焼専門店も存在するが、沖縄には従前より小麦粉を水で溶き、ねぎやニラなどを入れて焼いたヒラヤーチー(平焼)があり、台風時における定番の家庭料理として親しまれてきた。いか、魚、芋などを揚げた一口サイズの総菜天ぷらの専門店も多く、粉モンが好きなエリアである。沖縄の「焼そば」は一般に沖縄そばの麺が用いられ、味付けにトマトケチャップが使われることもある。また保存食である乾麺やパスタを炒めることが多く、素麺チャンプルーが代表的である。※「チャンブルー=豆腐入りの炒めもの」と定義する立場からは、「素麺チャンブルー」ではなく「素麺タシヤー」が正しいと主張されるが、一般には「素麺チャンブルー」のほうが広く使われている。



参加

KO菜YA(仲宗根真紀、横澤太郎、島袋政枝、タバ・ギャン・バハドゥル、ドラル・スニタ)／イオン琉球(木下貴司)／与那覇食品(知名建太朗)
沖縄製粉(城間康彰、長堂健作)／オタフクソース(兎玉宗、佐々木健一郎、屋嘉部太輝、天久俊太)／熊谷真菜／八木宏一郎／日本コナモン協会(加藤桃)

文化を味わう! コナモン100選

文化を味わう! コナモン100選 選定基準

- 戦後、高度経済成長期ごろには存在していること。
- 地元のお店、家庭で愛食されていること。
- 発祥時の名称、または地元での呼び名で選出する。
- 有識者によって最終決定を行う。



2022年
選定
12点

2023年選定
13点

あんかけ焼そば

北海道

大正期以降、中華料理店での中華メニューやラーメンが人気を得るなか、小樽では1957年頃からあんかけ焼そばを看板メニューにするお店がふえていく。ゆで麺を中華鍋で焦げ目をつけ、そこに豚、海老、イカ、野菜炒めのあんが盛られたあんかけ焼そばは、見た目も味わいもご馳走として好まれ、北海道各地の中華店で提供されるようになる。現在もコンビニなどで販売されるあんかけ焼そばは、ダントツの人気商品だ。



焼そば(ソースあとがけ、深むし麺使用)

宮城県石巻市



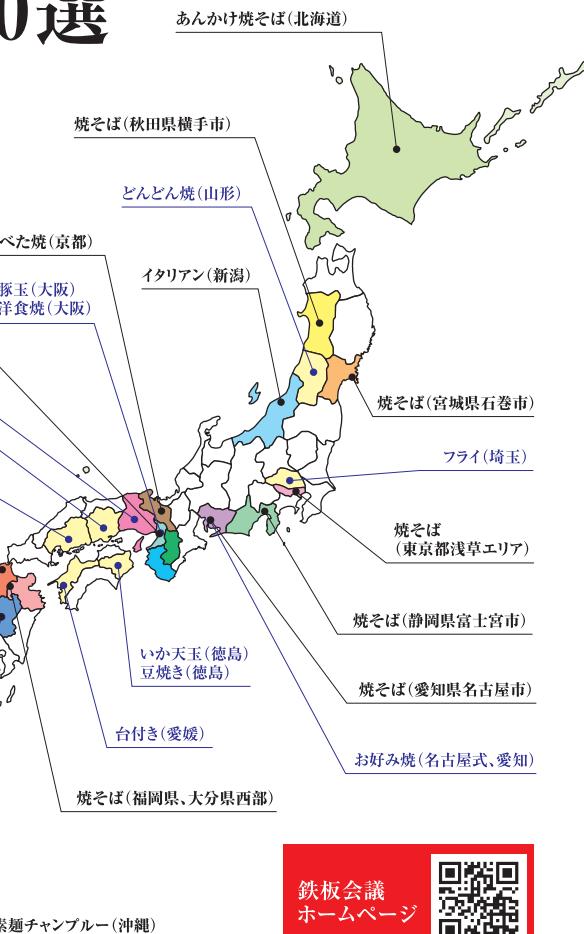
戦後まもなく屋台が登場した。麺は一度だとボソボソるので、10分くらいかけて茶色になるまで香ばしく二度蒸しあげると、コシがあり風味も独特な麺になる。アジ、サバ、イワシ等の小魚系のだしをたっぷりかけながら焼くが、だしをかけない店も

あった。ソースはあとがけ、その酸味でむせるような感じが好まれた。具材はねぎ、もやし、キャベツ、卵、天かす、紅しょうがなど。当時は天かすだけという店もあった。昭和40年代、学校給食でも焼そばは人気ナンバーワンで、コッペパンに切り目を入れて焼そばをはさみ食べるが流行した。

イタリアン

新潟県

昭和35年ごろ、甘党喫茶店のオーナーらがお好み焼店の焼そばをヒントに、トマトや野菜を炒めたミートソースがけの「焼そばイタリアン」を発売。その後、学校行事、学校給食で提供され、地元の人たちに好まれるメニューとなり、新潟市、長岡市、それぞれ喫茶チェーンが定着していった。地元のソウルフードとして店舗数多く、家庭でも作られている。材料はやや太めのむし麺、キャベツ、もやしをソースで炒め、トマトソースをかける。



鉄板会議
ホームページ



焼そば(ゆで麺使用)

秋田県横手市



終戦直後、横手市内の屋台で販売されていたお好み焼は、小麦粉の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たが、これに代わるメニューとして、大阪出身者が横手に移住した関連で焼そばが検討され、麺業者と麺づくりの試行錯誤が繰り返された。昭和28年頃現在の麺が完成、駄菓子屋の一角や民家の軒先で焼そばを販売する店も増え、当時、市内には100軒ほどの焼そば店があった。特徴は、太めで縮れのない角のゆで麺、キャベツ、豚ひき肉を具材に、ウスターソースに各店のだしが加わり、やわらかい味わい。目玉焼をのせることが多い。

焼そば(むし麺)

東京都浅草エリア

大正期には焼そばを提供する屋台や喫茶店が現れ、昭和10年代にはソース焼そばが浅草名物として人気となる。昭和10年頃のレシピによると、むし麺または深むし麺、千切りキャベツ、天ぷらの揚げかすを使い、ウスターソースで味付けされ、子供向けの屋台では新聞紙で提供された。戦後も他地域に先んじて、浅草公園の闇市でソース焼そばの屋台が並び、空腹を満たす人気メニューだった。現在もお好み焼やもんじゃ焼店、甘味処や喫茶店、居酒屋などで提供されており、ステンレスの楕円皿で提供するスタイルも残る。



焼そば(むし麺、肉かす入り)

静岡県富士宮市

富士山をご神体とする浅間大社の門前は古くから賑わい、鉄板を備えた駄菓子屋も多く「洋食」と呼ばれるお好み焼の原型も人気だった。高度経済成長期には、「洋食屋」の店舗数も増加、肉かすとキャベツの焼そばが定番となる。ヘラで麺を持ち上げながら、「あおる」ように炒め、ソース(ウスター系が多い)をかけて、さらにあおる。仕上げに青のり、だし粉(いわし、鯖節)をふりかけ、紅しょうがを添える。店や家庭によっては、イカ、ひき肉、桜エビを入れることもある。シソ漬け(ピンク色)の紅しょうがは「ミカちゃん」と呼ばれる。



べた焼

京都府京都市



京都市でも南エリアで昔から焼かれていたお好み焼の一つ。薄い生地にキャベツやねぎをのせて焼き、ソースをぬって二つ折りにする。大阪の洋食焼が京都ではこの名称で定着した。ここから発展した「マンボ焼」は薄く焼いた小麦粉の上にソース味の焼そばやスジなどのホルモンや

イカ、ねぎなどの具材を乗せ、生卵をおいて生地をかけて返したもの。

焼うどん

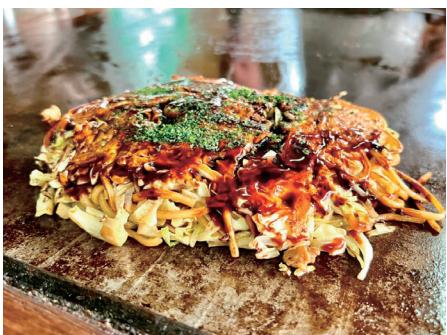
福岡県北九州市

北九州市エリアで戦後、干うどんを使って焼うどんが焼かれていた。大阪の焼そばの影響を受けたもので、中華そばの代わりに手に入りやすかった干うどんが使われた。当時の作り方は、乾麺をゆでてざるにあげ、一食ずつにして冷蔵庫で1日寝かせる。豚の背脂で豚肉、キャベツ(細切り)、玉ねぎ(スライス)、うどんを炒め、魚粉(アジ、サバ、混合節)をふって焦げ目をつけながら刷毛でウスターソースを塗るように焼く。また、生地を薄くひき、その上に完成した焼うどんをのせて卵を割り、卵に生地を軽くかけてひっくり返し、少し焼いてから返したものは「天窓」と呼ばれた。



モダン焼

熊本県熊本市



あがりはお好み焼。「あたりや」の屋号を継承するお店はじめ、お好み焼店でいまも人気。

「そば焼をモダンに食べさせたい」という思いから生まれた熊本のモダン焼。

薄くひいた生地のうえにそば焼をおき、生地を垂らして返して焼いたもの。ちゃんぽん麺をラードで炒めて鰯節とソースで味付けし、作っているときは焼そばだが、でき

焼そば(むし麺、鉄皿で提供)

愛知県名古屋市

麺は細めのむし麺が多く、味付けはウスター・ソース(特級こいくち)で、「麺にソースを焼き付ける」「ソースをかけて蓋をして蒸し焼き」にする。フライパンや中華鍋で仕上げた焼そばを鉄皿にのせて提供する「鉄板焼そば」は喫茶店、居酒屋、お好み焼店、中華料理店、スーパー銭湯、フードコートなどで定番になっている。鉄板焼そばに影響を与えたといわれる「鉄板イタリアン」の由来は昭和30年代の「喫茶ユキ」。いずれも卵が使われることが多く、目玉焼添え、目玉焼のせ、溶き玉子敷きなどがある。具材の基本は豚肉とキャベツ。ソース以外にも鉄板ナポリタン風焼そば、台湾焼そばなど多様。



お好み焼定食／焼そば定食

大阪から西日本一帯



高度経済成長期にサラリーマン向けの昼食として、お好み焼店で提供され、各地に広まった。白米、漬物、味噌汁がつき、お好み焼(混ぜ焼きが主流)、焼そば、それぞれソース味と白米の相性を楽しむ。大阪の食文化への注目から、今世紀に入って新たに提供する店が増加している。

焼そば(ゆで麺、生麺)

福岡県、大分県西部

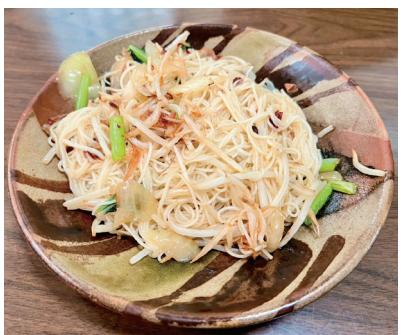
福岡、長崎の麺文化の影響を受けたエリアなので、ラーメン店や中華料理店が、焼そばを提供する場合が多い。大分県日田市では、生麺をゆで、鉄板に麺を広げ、麺が面に連なった状態を返し、時間をかけて焼きあげる。

豚、もやし、ねぎなどを炒め、麺をヘラでカットしながら、ソースで仕上げた焼そばが定着した。近年、かた焼そばの専門店は全国的に増加している。「両面焼き」「かた焼そば」と呼ばれる。



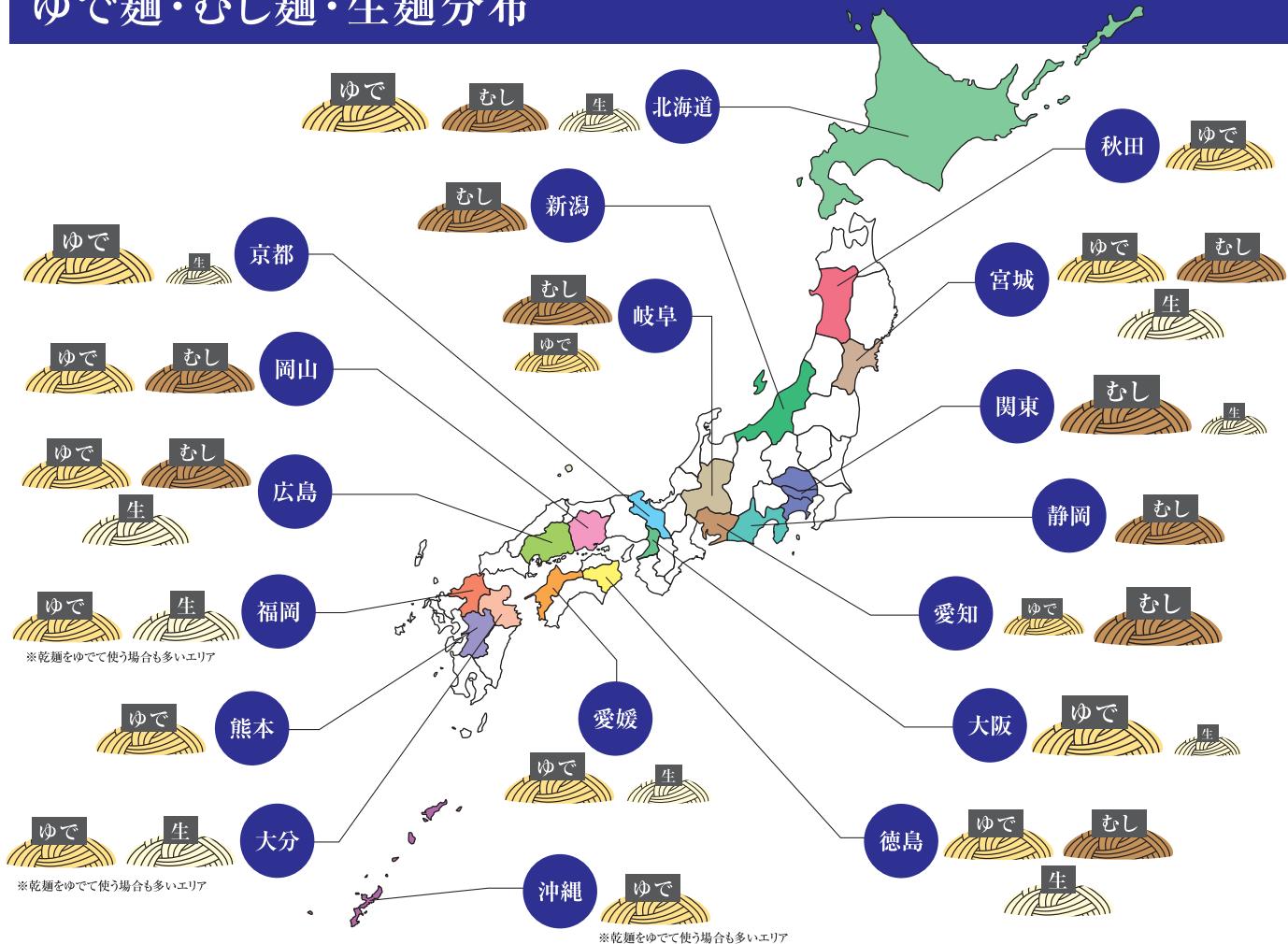
素麺チャンプルー

沖縄県

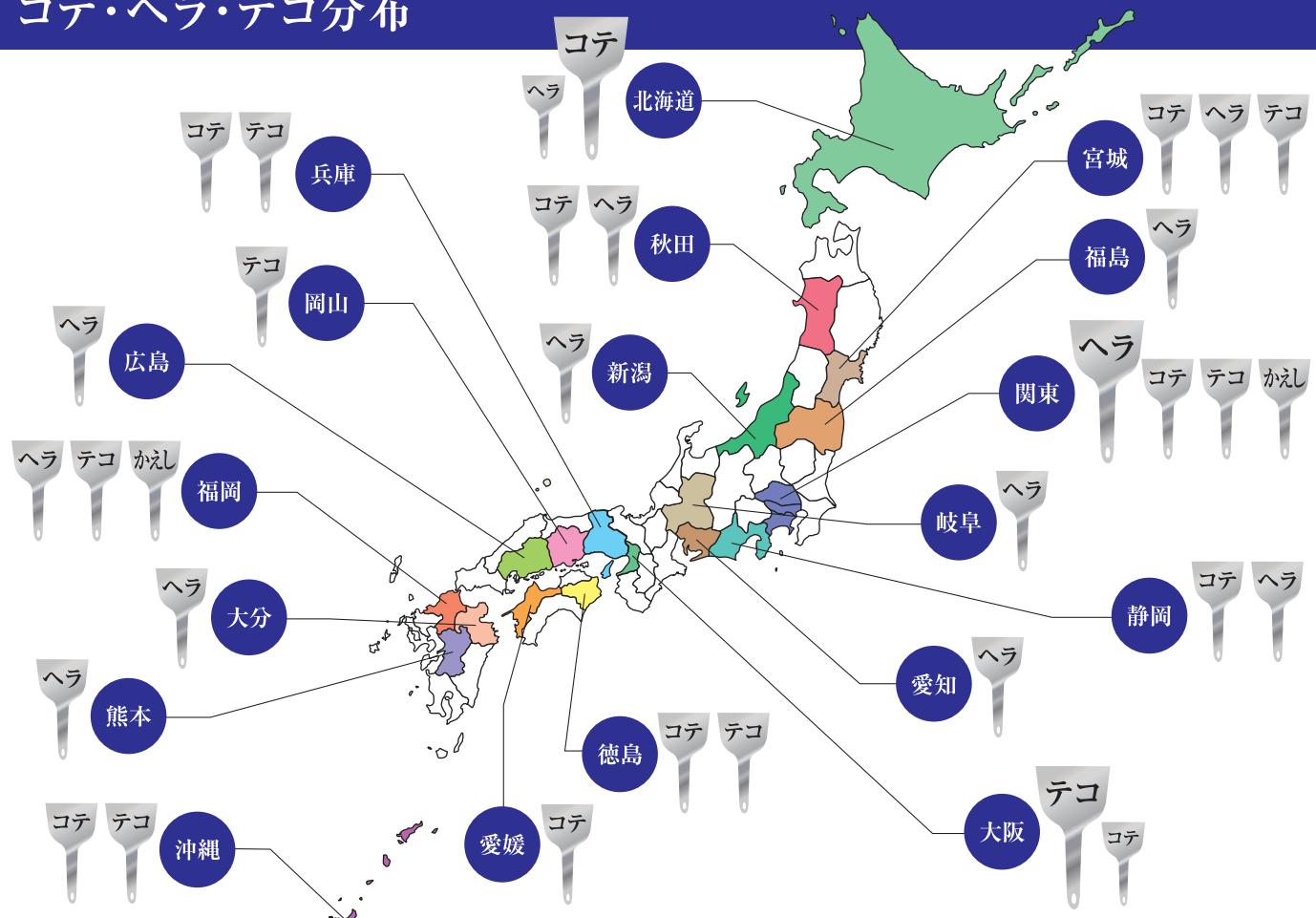


発祥の時期は定かでないが、油炒めを調理の第一選択とする沖縄では、素麺もまた炒めて食べることが一般的である。家庭の味として、また居酒屋のメニューとして欠かせない。ねぎまたはニラとかつお節、ツナ缶あるいはベーコン程度のシンプルなものが一般的だが、近年では多様な具材を用いたさまざまなバリエーションも紹介されている。乾燥中華麺でつくる「支那そばチャンプルー」もこの発展形と考えられる。

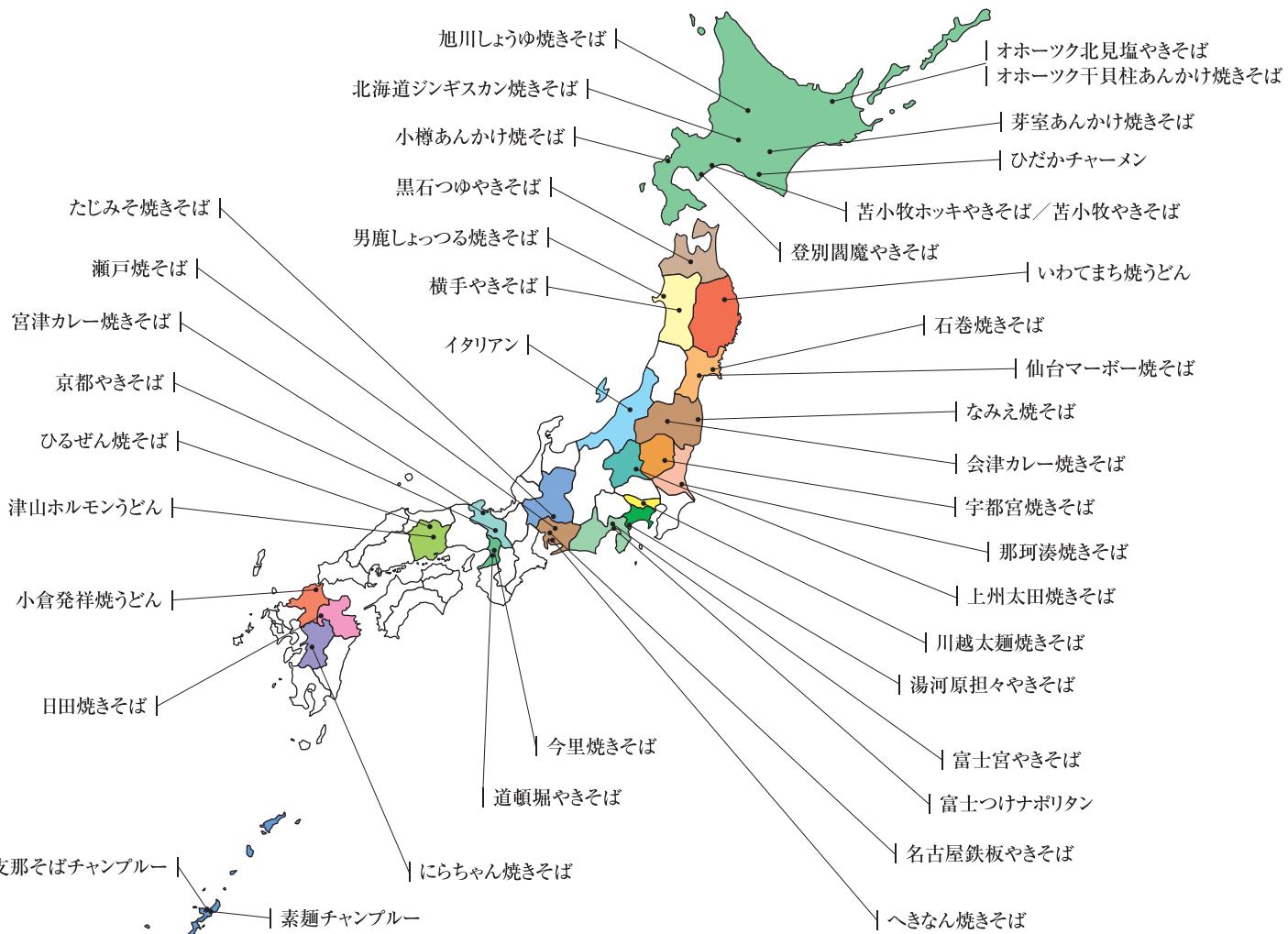
ゆで麺・むし麺・生麺分布



コテ・ヘラ・テコ分布



各地のやきそば



100年後も残したいお店データ教えてください!

100年後も伝えたいおススメのお店情報を待ちしております。国内外問いません。

項目に沿って、メールで番号順に回答していただければと思います。

店主さん、お客様、どなたでも送ってください。

100年後も、おいしさと楽しさを継承するために、宜しくお願い致します。

Web上での
回答はこちら



1 お店の屋号(読みがなも)

2 住所(または電話番号)

3 創業年(年月日もわかれば)

4 お店の代表的なメニュー

5 メニューに対する
思い出やエピソード

6 ご記入者のお名前、
メールアドレス(または電話番号)

頂いた情報は、資料として大切に保管し、お店に確認のうえ、
食文化年表に加えさせていただきます。

お送り先

info@konamon.com



YAKISOBAの全国調査、結果発表! やきそば総研 設立のお知らせ

私たちの考える「やきそば」とは

いまや世界に通用するワード【やきそば／YAKISOBA】
ソース焼そば、あんかけ焼そば、焼うどん、焼ラーメン、素麺チャンプルー、パッタイ、ミーゴレン…。
焼いた麺類すべてを、やきそばカテゴリーとし、世界のYAKISOBAを視野にリサーチを進めます。

【やきそば総合研究所】発足!

ソース(洋食)×麺(中華)×だしツッコミ(和食)で完成される、ニッポンの「やきそば」!
国民的人気メニューでありながら、そこまで注目されてこなかった「やきそば」!
日本の食文化「YAKISOBA」の地位向上をめざし、日々やきそばを探求し、
やきそばに思いをかけるメンバーが集い、やきそば総研が始まります。

やきそば総研は、【やきそばの価値向上】のために動く!

1. やきそば文化の探求、普及、継承
2. やきそばの栄養、麺益力の啓発活動
3. 海外のYAKISOBA事情を調査、日本のやきそばとの文化交流

全国47都道府県の4,700人が回答! 焼そばの現状調査を実施!

今回の現状調査から、好きなメニュー、食べる頻度、どの結果を見ても、多くの人に好まれていることは明確。ですが、他の定番メニューと比べると食べる頻度は1位とはならず、いずれも中途半端な結果となりました。でもこれが、現在のやきそばの立ち位置なんです。
冷蔵庫の余りもので、手軽に安価で…それも大事なことですが、やきそばの真の魅力はそれだけじゃない!
焼き方、具材、アイデアで、あっと言わせる・食卓が笑顔になるご馳走としてのポテンシャルがある!
レンジアップだけの調理など簡便志向が高まり、家庭での一からの手作り料理が減っているなか、現在も「簡単でおいしく作れる」ことから、フライパンで日常的に手作りされるメニュー・やきそばは、栄養、食育の観点からも貴重な食文化として、もっと評価してほしい、と考えます。
やきそば総研では、このような定点観測や調査研究を行い、広めることで、次世代にも継承すべき「やきそば文化」の進化・醸成を目指していきたいと思います。

●やきそば総合研究所 活動メンバー

- | | | |
|--------------|----------------|----------------------|
| ■有識者メンバー | ■各地の生産者 | ■一般社団法人日本コナモン協会(事務局) |
| ■各地の専門店、飲食店主 | ■全国のやきそばLOVERS | |

●有識者メンバー

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|
| ■あまから手帖編集長 江部拓哉 | ■やきそば名店探訪録主宰 塩崎省吾 | ■管理栄養士 立命館大学教授 保井智香子 |
| ■クレイジーケンバンド 小野瀬雅生 | ■瑞穂食品工業 麺屋棟鄂代表取締役社長 知見芳典 | ■立命館大学教授 和田有史 |
| ■日本コナモン協会会長 熊谷真菜 | ■広島経済大学教授 細井謙一 | |
| ■全国製麺協同組合連合会専務理事 栗田晴巳 | ■日本唐揚協会専務理事 ハ木宏一郎 | |

●協力企業

- オタフクソース株式会社 ■日清製粉株式会社 ■株式会社菊水

【お問合せ】やきそば総合研究所(やきそば総研)事務局 日本コナモン協会 info@konamon.com

調査結果の詳細データ

調査方法

■調査方法 インターネット調査 ■調査対象 全国在住の18~69歳(各都道府県100サンプルずつ回収)
 ■回答数 4,700サンプル ■調査期間 (本調査)2023年7月5日~7月11日
※本調査はウェイトパック集計(各都道府県の人口に合わせてウェイトをつけて集計) ※当調査結果を紹介いただく場合は、注釈として「やきそば総研調べ」とご記載ください。

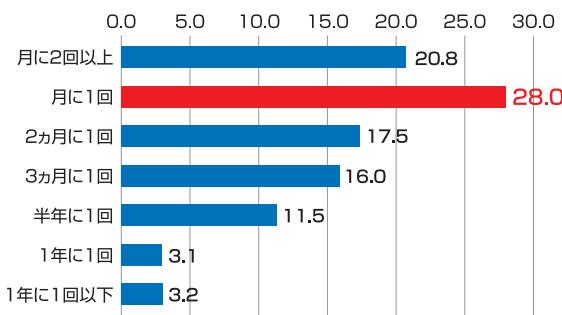
1 月に1~2回手作りが、半数近くも!

家で焼そばを作る頻度は、「月1回」が最も多く、月2回以上も約2割。

月に1回または2回以上が2割を超える結果に。2カ月に1回、3カ月に1回まで含めると8割以上が食べていることから、食卓で浸透している料理と考えられる。

Q.家庭でどのくらいの頻度で焼そばを作るか。

(n=3,532) ※自分または誰かが調理して(炒めて)食べる方

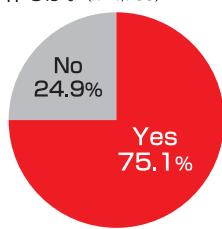


3 焼きそばは自宅で!

普段焼そばを自宅で作る人は約7割。
普段の食べ方は「調理して食べる」が約7割、
カップ焼そばが約5割。

「調理して食べる」が約7割で、「カップ焼そば」が約5割と、手作りが上回る結果に。合わせて、「インスタント袋麺の焼そば」「冷凍食品」などの食べ方もされており、自宅で作って食べる人が多いことがうかがえる。

Q.普段、焼そばを自宅で作るか。(n=4,700)



4 家焼そばは、具材いろいろ、ボリューム満点、絶対うまい!!

焼そばを食べる際に重視することは、「失敗なく簡単においしく作れること」の回答が1位。

「失敗なく簡単に作れる」「材料が安い」「冷蔵庫の余りもので作れる」という回答が上位で、「手軽でおいしい」「経済的」などの印象を持たれている。

Q.家庭で焼そばを食べる際に、どのようなことを重視するか。

(n=4,700) (カップ焼そば、インスタント袋麺の焼そば、冷凍食品の焼そばは除く)



※「とても重視する:6」~「全く重視しない:1」を得点化し、平均した値

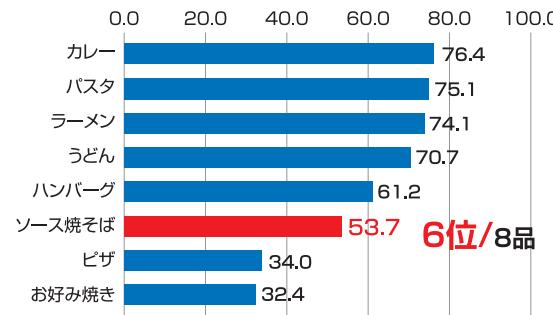
2 でも、食べる頻度のランキングは6位

月1回以上食べる料理ランキングでは、ソース焼そばは「6位」。

月1回以上食べる料理のうち、麺類のパスタ・ラーメン・うどんが上位に上がり、ソース焼そばは6位という結果に。

Q.普段次のメニューをどれくらいの頻度で食べるか。

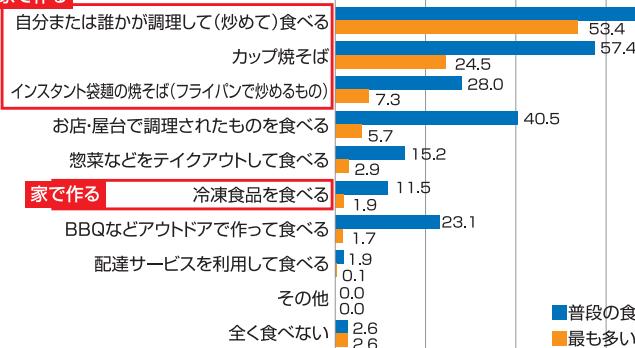
(n=4,700) (月1回以上食べる割合)



Q.普段、焼そばをどのようにして食べるか。〈最も多い食べ方を選択〉

(n=4,700)

家で作る



5 王道の具はキャベツ、豚肉!

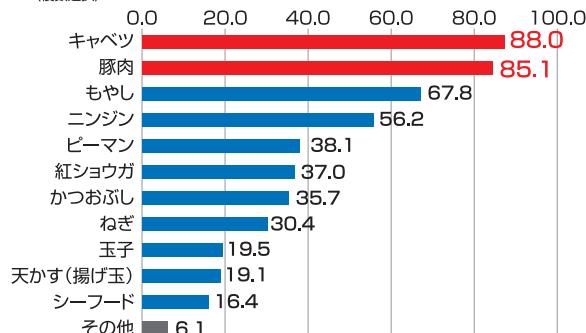
焼そばに入れる具は「キャベツ」「豚肉」が人気。

定番のキャベツ、豚肉が8割を上回り、もやし、にんじんなど定番も半数以上で使われていることがわかる。

Q.家庭で焼そばを作る際に、焼そばに入れる食材は。

(n=2,647) (自分で焼そばを作る方) (カップ焼そば、インスタント袋麺の焼そば、冷凍食品の焼そばは除く)

複数選択



食文化100年継承 鉄板会議

<https://konamon.jp/teppan>

100年後も、コナモンのおいしさ、楽しさを伝えていきましょう！

健康と信頼をお届けする



小さな幸せを、地球の幸せに。

Borderless Happiness



愛は食卓にある。



よろこびがつなぐ世界へ



SUNTORY