

食文化100年継承 鉄板会議



2025

テーマ

お好み焼の継承問題 「店の継承、技の継承」

第4回 全国大会

【来賓挨拶】石毛 直道(文化功労者 文化人類学者)

【来賓プレゼン】「100年フードとお好み焼の継承」

長谷部 勝(文化庁 生活文化連携担当 参事官補佐)

【発表】「お好み焼」2035年問題

「全国100店舗アンケート集計報告」 熊谷真菜(食文化研究家)

「お好み焼店の現状と課題」 大内康隆(オタフクソース株式会社)

「お好み焼粉市場の現状と今後の展望」 目黒憲和(株式会社日清製粉ウェルナ)

「全国10ヶ所、店の継承、技の継承」

熊谷真菜(食文化研究家) Swind(名古屋めしライター) 二神弘樹(三津浜焼きプロジェクト)

「マヨネーズ発売100周年、企業としての継承の意義」 猿渡守(キューピー株式会社)

「インバウンド最前線 お好み焼アンケート報告」 熊谷真菜(食文化研究家)

「タイのコナモン事情について」 塩谷知己(日本コナモン協会タイ支部長)



文化を味わう コナモン100選

- 開催日 2025年10月3日(金)
- 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 実行委員会メンバー 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37団体】
- 後援 文化庁 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
キューピー株式会社 アサヒビール株式会社 住友商事株式会社
- 事務局 日本コナモン協会

「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 2025

全国10ヶ所 エリア会議開催

2025年テーマ「お好み焼の継承問題」

- ① 2月20日(木) 兵庫エリア会議
- ② 2月21日(金) 大阪エリア会議
- ③ 3月3日(月) 関東エリア会議
- ④ 4月21日(月) 東海エリア会議
- ⑤ 5月14日(木) 広島エリア会議
- ⑥ 5月15日(金) 福岡エリア会議
- ⑦ 7月10日(木) 香川エリア会議
- ⑧ 7月11日(金) 愛媛エリア会議
- ⑨ 8月5日(火) 宮崎エリア会議
- ⑩ 8月20日(水) 北海道エリア会議

食文化100年継承
鉄板会議
2025



2022年テーマ
「お好み焼 各地の特色」
全国12都道府県開催



2023年テーマ
「やきそば 各地の特色」
全国14ヶ所・18都道府県開催



2024年テーマ「たこやき」
全国7ヶ所開催



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される

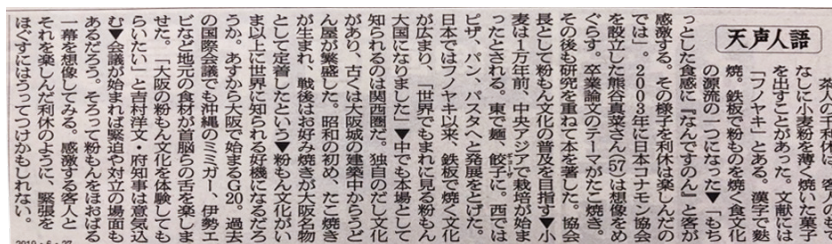


YouTube 「コナモンちゃんねる」

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。協会長として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。東で麺、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り、「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。独自のだし文化があり、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んだ利休のように、緊張をほぐすにはうってつけかもしれない。



食文化100年継承・鉄板会議 第4回全国大会 ご挨拶



食文化研究家 熊谷 真菜

2022年より開催してきた食文化100年継承・鉄板会議。今年も全国10ヶ所のエリア会議を経て、第4回全国大会の運びとなります。

大阪・関西万博で盛り上がる大阪、なかでも人気メニューのお好み焼ですが、若者のお好み焼離れが進み、閉業する店も多く果たして、お好み焼に未来はあるのか？という議論から、お好み焼の継承問題をテーマに全国の店主たちに本音を伺いました。

キャベツたっぷりの長寿食「お好み焼」が、100年後どのように継承されるのか、全国の実態から予測し、未来を考えます。

応援メッセージ

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まに心より敬意を表します。

放送作家・脚本家 小山 薫堂

今年の訪日観光客数は、過去最高になる見込みで、その多くは日本の食を楽しみに来日しています。10月中旬まで開催されている大阪・関西万博への来場など、大阪は連日多くの観光客で賑わい、中でもお好み焼き、たこ焼きを始めとした粉モン料理は大人気で、道頓堀界限を中心に多くの観光客が粉モン料理を楽しんでいます。

今年の鉄板会議でも「鉄板粉モン」について大いに語り、大阪から日本の食文化の魅力を発信してまいりましょう！

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【全37団体】

- | | | | |
|---------------------|------------------|-----------------|------------------------|
| ■あかし玉子焼ひろめ隊 | ■絆焼うどんプロジェクト | ■月島もんじゃ振興会協同組合 | ■備後府中焼を広める会 |
| ■旭川しょうゆ焼きそばの会 | ■京都府製麺卸協同組合 | ■道頓堀たこ焼連合会 | ■富士宮製麺組合 |
| ■石巻茶色い焼きそばアカデミー | ■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 |
| ■一般社団法人大阪活性化事業実行委員会 | ■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 |
| ■大阪鉄板会議 | ■全国製麺協同組合連合会 | ■につぼんお好み焼き協会 | ■三津浜焼き推進プロジェクト |
| ■大阪府商店街振興組合連合会 | ■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 |
| ■大阪府製麺商工業協同組合 | ■高砂にくてんの会 | ■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 |
| ■一般財団法人お好み焼アカデミー | ■竹原焼き応援隊 | ■日生カキオコまちづくりの会 | ■一般社団法人焼き餃子協会 |
| ■尾道てっぱん料理くらぶ | ■たじみそ焼きそば研究所 | ■ひるぜん焼そば好いとん会 | ■横手やきそば暖簾会 |
| ■上方お好み焼たこ焼協同組合 | | | |

有識者

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

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』)			
1831~1845(天保年間)年	【たこやき】鑑甲細工師 江戸屋岩吉(小島岩三郎)が珊瑚玉のイミテーション「明石玉」発明。			
明治期				
1887(明治20)年	【たこやき】明石玉の生産量53万6780個、売上げ4522円。			
1891(明治24)年	【たこやき】セルロイドにおされて、明石玉製造業が緊迫する。			
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	鑄鉄を道具に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。 【たこやき】江戸屋岩吉の孫弟子、樽屋町の山口英七が明石玉の特許申請。			
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	[村上製麵所](後の[富喜製麵所]創業者、村上進の実家)創業。			
1903(明治36)年	【やきそば】[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[大阪製麵卸商業組合]、1942年[大阪麵類製造販売商業組合]、1947年[大阪府生麵工商業協同組合]、1970年[大阪府製麵工商業協同組合]に改称。 【たこやき】この頃から、玉子焼(明石焼)屋台が登場した可能性が高い。			
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。 【やきそば】[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。 【たこやき】山口英七、明石玉製造から、セルロイド再加工作品としての明石玉製造へ稲垣足穂が明石の縁日で玉子焼を食す。			
1912(明治45)年	【たこやき】明石の天覧品として、明石玉30個献上される。 【たこやき】明石の玉子焼屋台「いと万」[近波] [竹井] [石橋] [丸尾] [向井] など。			
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、カレーやコロッケ、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。			
1912(大正元年)	【たこやき】明治末~大正にかけて、「ちよぼ焼」が駄菓子屋などで登場(西日本)。			
1917(大正6)年	[丸共商店]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	[都製麵所]が京都市・西陣で開業。 [食品工業](現[キュービー])創業。			
1921(大正10)年	広島で一銭洋食屋台の記録。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。 【たこやき】[きむらや]が兵庫県明石市桜町で創業。当初はうどん、いなり寿司などを出す食堂。いつ頃から明石焼も扱うようになる。			
1925(大正14)年	[食品工業](現[キュービー])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。 ラジオ放送開始(3月22日9時30分)、当時最先端の文明の利器・ラジオにあやかって「ラジオ焼」の登場。			
昭和期				
1926(大正15/昭和元年)年	[恩地製麵所]が大阪・枚方にて創業。1959(昭和34)年[恩地製麵]に、1979(昭和54)年に[恩地食品]に改組・改称。 【やきそば】[大磯屋](現[大磯屋製麵所])が愛知県碧南市でうどん店として創業。			
1930(昭和5)年頃	【やきそば】郷土史家の研究で、この頃、石巻市内で「焼き麵」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」に欠かさない赤いちくわの製造を開始。 [麵屋棟鄂(瑞穂食品工業)]が京都で開業。【やきそば】[石谷製麵所]が秋田県横手市で創業(現[石谷製麵工場])。			
1931(昭和6)年				
1933(昭和8)年	【お好み焼】[お好み焼 みずはら]が神戸市長田で開業。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。 【やきそば】[大塚ソース]が栃木・佐野市で開業。【お好み焼】[みずはら]が神戸市長田区で開業。			
1935(昭和10)年	東京市場ですでに通年、全国からキャベツが供給。阪神タイガースの前身「大阪タイガース」発足。			
1937(昭和12)年	【お好み焼】[初音]が東京・日本橋で開業。			
1938(昭和13)年	【お好み焼】東京で「お好み焼を学んだ大塚亀吉が山形で「どんだん焼き」の屋台を始め、昭和30年頃までは唯一の存在。			
1939(昭和14)年	【たこやき】[明石/玉子焼 今中]が兵庫県明石市岬町で開業。			
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。 全国のキャベツ作付面積が15,000haを越える。			
1941(昭和16)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。			
1944(昭和19)年	【たこやき】[田村玉子焼き店]が兵庫県明石市二見町で創業(推定)。当初は屋台だった。			
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)。 【やきそば】[石田屋やきそば店]が宇都宮市で開業。【やきそば】[花家]が台東区・田原駅前で開業(令和3年5月30日閉業) 【焼うどん】[だるま堂]が北九州・小倉で開業(11月)。当初は焼飯、一銭洋食を提供。後に干うどんを使った焼うどんを提供するようになる。			



珊瑚玉のイミテーション



ちよぼ焼 ※再現



洋食焼 ※再現

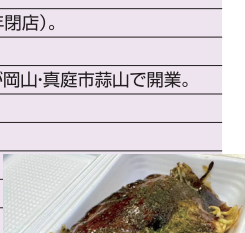
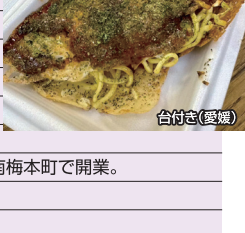
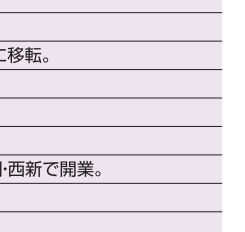
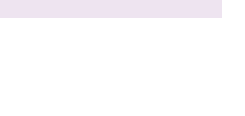


ラジオ焼 ※再現



山形のどんだん焼

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・長田で創業。	
1948(昭和23)年	【 お好み焼 】[ハルナ]が神戸・長田で創業。【 お好み焼 】[美舟]が大阪・梅田で創業(2024(令和6)年12月閉店)。 [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・難波新地で創業。1970(昭和45)年、戎本町に移転。 【 やきそば 】[叶屋製麺工場](現[叶屋])静岡・富士宮市(旧大宮町立宿)で創業。 [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。 【 お好み焼 】[まるき]が神戸市長田区で創業。【 お好み焼 】[ハルナ]が神戸市長田区で創業。	
1949(昭和24)年	[杉野製粉製麺所](現[菊水])が北海道上川郡下川町で創業。【 お好み焼 】[美丁(よしちょう)]が現在の神戸市兵庫区で創業(1995(平成7)年閉店)。 【 やきそば 】1990(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がけする焼そばが売られていた。「今里やきそば」のルーツ。	
1950(昭和25)年頃 1950(昭和25)年	【 やきそば 】宮城県石巻市内で、常温で保存できる／焼いてもベタつかない麺をと試行錯誤し二度蒸しする麺が編み出された。 【 お好み焼 】[風月]が大阪・天満で創業。後に[鶴橋風月][布施風月][干林風月]に引き継がれる。 【 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。 【 お好み焼 】[みっちゃん総本店]が広島・中央通りで屋台で創業。1965年、駅ビルに店舗を構える。【 やきそば 】[鳥金商店]が宮城・石巻で創業(製麺業)。 【 お好み焼 】[お好み焼 ゆかり]が大阪市で[甘党ゆかり商店]として創業。	
昭和20年代後半 1951(昭和26)年	【 お好み焼 】[のぐち]が広島・尾道で創業。 【 お好み焼 】[鉄板焼・お好み焼 松浪(まつなみ)]が東京・日本橋人形町で創業。 【 やきそば 】[マルモ食品工業]が静岡・富士宮市で創業。富士宮やきそばで使用する麺、ソースを製造。 【その他】珈琲店[ロマン]が京都・河原町で創業。1982(昭和57)年に高級洋菓子店[マールブランシュ北山本店]を創業。 【 お好み焼 】[お好み焼 つる家]が大阪市北区で創業。 【 お好み焼 】[ゆきよし]が名古屋市北区で創業。【 お好み焼 】[鉄板焼 お好み焼 松浪]が東京都中央区で創業。 【 お好み焼 】[うさぎや]が大阪・新世界で創業。「新世界で一番古いお好み焼き屋」。	
1952(昭和27)年	[佐々木商店](現[オタフクソース])が日本初のお好み焼専用ソース「オタフクソース」を発売。【 お好み焼 】[本とん平]が大阪・曾根崎で創業。 【 やきそば 】[小国製麺]が山形・小国町で創業(現在は新潟県胎内市清水)。【 やきそば 】[純喫茶 マウンテン]が台東区・浅草で創業。 【 やきそば 】[タチバナ製麺所]が台東区・稻荷町で創業。焼そばに用いられる「二度蒸しの黒い麺」などを製造。 【 やきそば 】[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。お客の要望で、別々で売られていたコッペパンに焼そばをはさんで提供。 【 お好み焼 】[ふみや]が高松市で創業。	
1953(昭和28)年頃 1953(昭和28)年	【 やきそば 】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。 【 お好み焼 】[お好み鉄板 いとさん]が愛媛・松山市住吉で創業。【 お好み焼 】[大阪 ぼてぢゅう]が大阪・宗右衛門町で創業。 【 たこやき 】[うまい屋]が大阪・天五中崎商店街で創業。【 たこやき 】[蛸の壺]が神戸市中央区三宮町で創業。元祖熱いだし。 【 お好み焼 】[げん]が大阪市で創業。	
1954(昭和29)年頃 1954(昭和29)年	【 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。 【 やきそば 】[やきそば ○金]が函館・松風町で創業。	
昭和30年代	【 やきそば 】[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。 【 やきそば 】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・南内町で創業。【 やきそば 】[鈴]が愛媛県松山市で創業。 【 やきそば 】[辻製麺・辻麺食堂]が宇都宮市で創業。食堂併設の製麺所。[沖縄製粉]が沖縄・那覇市で創業。	
1956(昭和31)年 1957(昭和32)年	【 やきそば 】[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ukのが定番。 【 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(あまたらう)]が名古屋・円頓寺商店街で創業、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])が日本初のご家庭用お好み焼ソース「オタフクお好みソース」を発売。 [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。 【 やきそば 】[喫茶ユキ]が名古屋・葵で創業。鉄板やきそばに影響を与えたとと言われる「鉄板イタリアン」(スパゲッティを使う)の元祖。 【 たこやき 】[一富久(いちふく)]が大阪市西成区花園南で創業。 【 お好み焼 】[青森]が神戸市長田区で創業。	
1958(昭和33)年	【 お好み焼 】[美空](現[JAPANESE PIZZA 美空])が鳥取・境港で創業。 【 やきそば 】[長岡饅頭本舗](現[フレンド])が新潟・長岡市で創業。	
1959(昭和34)年	[甲能製麺所]が大分・日田で創業。 【 やきそば 】太田市西本町の和菓子店[峯岸大和屋]が焼そばをメニューに加える。創業は明治中頃。どらやきも人気。	
昭和30年代後半 1960(昭和35)年	【 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。 [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創業。 【 お好み焼 】[安良田お好み焼]が岡山・日生町で創業(推定)、1980(昭和55)年にはお好み焼にカキを入れていた(談)。 【 やきそば 】[みかつき](新潟市)が「イタリアン」の提供を始める。 【 お好み焼 】[赤とんぼ]が松山市で創業。【 お好み焼 】[山田屋]が高松市で創業。 【 お好み焼 】[古市]が高松市で創業。【 お好み焼 】[味楽]が高松市で創業。	
1961(昭和36)年 1962(昭和37)年	【 お好み焼 】[菊水]が大阪・天満で創業(2009(平成11)年閉店)。 【 お好み焼 】[ほり お好み焼]が岡山・日生町で創業。 【 たこやき 】[山岡金属工業]が「世界初」のガス家庭用たこ焼き器を発売。大ヒットし累計400万台以上を販売。 【 たこやき 】[三笠屋]が大阪府伊丹市中央で創業。	
1963(昭和38)年頃 1963(昭和38)年	[白玉食品工業所]が徳島市で創業。 【 お好み焼 】[くろさわ お好み焼店]が兵庫・北浜町で創業。【 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。【 やきそば 】[休暇村 蒜山高原]が岡山・真庭市蒜山で創業。 【 やきそば 】[焼きそば屋](屋号なし)が東京・渋谷で創業。2017(平成29)年にリニューアルし「鉄板やきそば・酒場しびやき」となる。	
1964(昭和39)年	家庭用ガススクッキングテーブル(テーブル埋込型ガスコンロ)が登場。 【 たこやき 】[大福屋 福原商店]が大阪府茨木市元町でたこ焼の販売を開始(創業は1930年)。 【 たこやき 】[お多福造酢](現[オタフクソース])が「たこ焼ソース」を発売。 【 お好み焼 】[好味屋]が名古屋市瑞穂区で創業。	

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(昭和43)年6月、賄いの「ねぎ焼」を販売。	
	【 たこやき 】兵庫県明石市桜町の食堂「きむらや」が「明石焼専門店」となる。市場から仕入れたタコもつりさげて販売した。	
	【 お好み焼 】「お好み焼き 越田」が広島市中央区で開業。【 お好み焼 】「KAJISAN」が広島市南区で開業(2024(令和6)年10月閉店)。	
	【 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。	
1966(昭和41)年	【 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。【 やきそば 】「大学軒(だいがくけん)」が大分・日田市田島で開業。	
	【 やきそば 】「泰勝軒(たいしょうけん)」が大分・日田市三本松で開業。	
	【 お好み焼 】「風月」が札幌市で開業。	
1968(昭和43)年	【 たこやき 】「てんしん」が兵庫県明石市二見町で開業。	
	【 やきそば・たこやき 】「清水屋本店」が群馬県太田市八幡町で開業。たこ焼は名古屋からの流れの釣鐘型。鯛焼きも人気。	
	【 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。	
	【 たこやき 】この頃、冷凍たこ焼の生産はじまる。	
1969(昭和44)年	【 お好み焼 】「さじ」が大阪・梅田で開業。【 やきそば 】「味の珍さん(あじのちんさん)」が大分・日田市三本松で開業。	
	【 やきそば 】「あおやぎやきそば」が宇都宮市で開業。【 お好み焼 】「百花」が東京都新宿区で開業。	
	人工甘味料「チクロ」が発がん性の疑いで全面使用禁止。	
	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	【 やきそば 】「らーめん・やきそば ミ久(さんきゅう)」が大分・日田市亀山町で開業。	
	【 やきそば 】「みくま飯店」が大分・日田市隈で開業。【 やきそば 】「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)。	
	「すかいらーく」1号店が東京・国立で開業。「外食元年」と呼ばれる。	
1971(昭和46)年	【 お好み焼 】「木村商店」が名古屋市で開業。【 お好み焼 】「どんどん亭」が福岡市で開業。【 お好み焼 】「あべとん」が大阪市で開業。	
	「ミスタードーナツ」1号店が大阪・箕面で開業。(4月2日)	
	「マクドナルド」1号店が東京・銀座で開業。(7月20日)	
	【 お好み焼 】「お好み焼 ゆかり」が大阪・曾根崎で開業。【甘党ゆかり商店】本店2階をお好み焼店に業態変更。	
1972(昭和47)年	【 お好み焼 】「日の出」が愛媛県松山市で開業(推定)。【 やきそば 】「求福軒(きゅうふくけん)」が大分・日田市南元町で開業。	
	「ダイエー」が「三越」を抜き小売業1位となる。70年代は流通業界で量販店の売場面積拡大と店舗数の増加が顕著になる。	
	1973(昭和48)年	
	【 お好み焼 】「千房(ちぼう)」が大阪・千日前で開業。【 やきそば 】「宝華」が大分・日田市豆田町で開業。	
1974(昭和49)年	【 やきそば 】「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。	
	【 たこやき 】「甲賀流」が大阪市中央区・アメリカ村三角公園前で創業。	
	【 たこやき 】「和楽路屋(わらじや)」が大阪府豊中市千里東町で開業(推定)。	
	【 たこやき 】「マルミ」が兵庫県伊丹市行基町で開業。	
1975(昭和50)年頃	【 たこやき 】「たこ焼 き タルイ」が大阪府泉佐野市松風台で開業。	
	「デニーズ」1号店が横浜市港南区のイトーヨーカドー 上大岡店内で開店。(4月)	
	「セブン・イレブン」1号店が開店(5月)。アメリカからCVSのノウハウを本格導入。	
	1975(昭和50)年頃	
1976(昭和51)年	【 やきそば 】「まんみ」が仙台市中央(現青葉区)で開業。	
	【 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 古倉廊(こしょうろ)」が徳島・助任本町で開業(2006年閉店)。	
	「ほっかほっか亭」が埼玉県草加市で創業。持ち帰り弁当事業。	
	1977(昭和52)年	
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。【 やきそば 】「高原亭」が岡山・真庭市蒜山で開業。【 やきそば 】「粋吞房」が岡山・真庭市蒜山で開業。	
	1978(昭和53)年	
	【 お好み焼 】「千代」が大阪市で開業。【 お好み焼 】「かく庄」が大阪市で開業。	
	1979(昭和54)年	
1980(昭和55)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。【その他】「お食事処 鶴重」が熊本・坪井で開業。	
	【 やきそば 】「もみの木」が群馬県太田市浜町で開業。	
	【 たこやき 】「たこ焼割烹 たこ昌」が大阪市中央区道頓堀で開業。1986(昭和61)年、冷凍たこ焼販売を開始。	
	【 たこやき 】「たこ八」が大阪市中央区道頓堀で開業。【 たこやき 】「秀ちゃん」が札幌市中央区で開業。	
1981(昭和56)年	【 お好み焼 】「ハ昌」が広島市で開業。【 お好み焼 】「鉄板焼・お好み焼 丸玉 天神店」が福岡市中央区で開業。	
	【 お好み焼 】「ゆき」が神戸市で開業。	
	1982(昭和57)年	
	【 お好み焼 】「さじ」が大阪市で開業。	
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 】「ルンルン」が愛媛県松山・太山寺町で開業。	
	【 お好み焼・たこやき 】「ハちゃん堂」が冷凍お好み焼(世界初)、冷凍たこ焼の製造と販売を開始。	
	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)年頃から力キオコを始める。	
1983(昭和58)年	【 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(コスモス)」が愛媛県松山・南梅本町で開業。	
	【 たこやき 】「大八 五日市本店」が広島市佐伯区五日市で開業。	
	【 たこやき 】「醤油たこ焼 ちやん」が埼玉県春日井市で開業。	
	【 たこやき 】『広辞苑』第3版に「たこやき」の項登場、熊谷真菜(現・日本コナモン協会会長)のたこやき調査スタート。	
1984(昭和59)年	「ケンショク「食」資料室」が大阪市天王寺区で開業(11月30日)。開業当初は蔵書1万冊、現在は20万点を超える。	
	【 やきそば 】「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。	
	【 たこやき 】「たこ一(たこいち)」が大阪市淀川区三津屋北で開業(推定)。	
	【 たこやき 】「たこ焼き 浜田屋」が開業。2004年から現在地(大阪府茨木市総持寺町)。	
1985(昭和60)年	【 たこやき 】「蛸虎(たこトラ)」が京都市左京区一乗寺で開業。	
	【 お好み焼 】「日清フーズ」(現「日清製粉ウエルナ」)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。	
	【 たこやき 】「揚げたこ焼[なかかわ]」1号店が徳島市大和超で開業。最盛期には60店舗のFC展開。	
	【 たこやき 】「タコヤキハウスKU/KU/RU」(現「たこ家道頓堀くくる」)が大阪市中央区道頓堀で開業。	
1986(昭和61)年	【 お好み焼 】「伝統こなもん専門店 雀のお宿」が大阪・寝屋川で開業。	
	【ラーメン】「博多 一風堂」が福岡市中央区大名で開業。(10月16日)	
	【 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。	
	【 たこやき 】「日清フーズ」(現「日清ウエルナ」)が家庭用たこ焼粉「日清たこ焼粉」を発売。	
1987(昭和62)年	【 たこやき 】「たこ焼道楽わなか千日前本店」が大阪・千日前の菓子屋の軒先で創業。	
	【 たこやき 】当時、兵庫県明石市で明石焼専門店6軒、お好み焼と明石焼のお店が15軒確認されている。	
	【 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	
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。	
	【 たこやき 】海善(海苔卸業)から分離し、「元相たこ昌」設立。	
	【 お好み焼 】「しげちゃん」が広島市で開業。	

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。	
	【 たこやき 】[たこ焼いか焼の桃太郎]が大阪市住之江区南港中で開業(推定)。	
	【 お好み焼 】[ハゼヤ]が広島市で開業(2024(令和6)年8月閉店)。【 お好み焼 】[いすみ]が帯広市で開業。	
	【 お好み焼 】[てぼ]が福岡市中央区で開業。	
1990年代	【 たこやき 】タイのたこ焼工場で女性らの手焼きたこ焼が冷凍食品として製造される。バンコクではたこ焼専門店登場。人気はカニカマ。	
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(むかこ)]が宮城・仙台市で開業。【 たこやき 】[たこ焼十八番]が大阪市淀川区・西中島南方駅前で創業。	
1991(平成3)年	【 お好み焼 】[伊代]が北九州市で開業。	
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 わいず]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。	
	【 お好み焼 】[お好み焼 天久]が千葉県習志野市で創業。【 お好み焼 】[味美]が福岡市で開業。【 お好み焼 】[かたおか]が宮崎市で開業。	
1993(平成5)年	[与那覇食品]が沖縄・西原町で開業。【 やきそば 】[うるおいてい]が静岡・富士宮で開業。	
	【 たこやき 】世界初のたこ焼研究書、熊谷真菜著『たこやき』刊行、NHK全国ニュースで紹介される。	
	【 たこやき 】渋谷のたこ焼競争勃発、第1次たこ焼ブーム。【 お好み焼 】[草庵]が宮崎市で開業。	
	【 お好み焼 】[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。	
1994(平成6)年	【 やきそば 】[ふれあい特産館 風の家]が岡山・蒜山で開業。	
	【 たこやき 】アジアでのたこ焼生産本格化、冷凍たこ焼の輸入、商品化始まる。	
	【 たこやき 】東南アジアでたこ焼店が続々オープン。【 たこやき 】スペースシャトルコロンビアに乗って、たこ焼が宇宙へ。	
	【 たこやき 】日本コナモン協会会長・熊谷真菜がたこ焼の魅力について表現した「表面カリッと、中トロリ」から「カリとろ」が、たこ焼の食感を表現する言葉として頻繁に使われるようになる。	
	【 お好み焼 】[童童]が福岡市中央区で開業。	
1995(平成7)年	【 やきそば 】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。	
	【 やきそば たこやき 】[たこきち]が群馬県太田市で開業。2015年に現地(太田市新井町)に移店。	
	【 たこやき 】初のCDアルバム「たこやき」リリース。	
	【 たこやき 】自動たこ焼器開発、家庭用たこ焼粉の売上げが伸び始める。	
	【 お好み焼 】[くにちゃん]が大阪市此花区で開業。	
	【 お好み焼 】[お好み焼 鉄板焼き かたおか]が広島県府中市で開業。	
1996(平成8)年	【 お好み焼 】[干陽]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。	
	【 たこやき 】たこ焼店のフランチャイズチェーン展開が本格化。	
1997(平成9)年	【 お好み焼 】[ねぎ焼、お好み焼、鉄板焼 福太郎]が大坂・千日前で開業。	
	【 たこやき 】熊谷真菜が、つまようじ2本違いを紹介。	
	【 たこやき 】[伊たこ焼]が大阪市福島区・JR福島駅前で開業。看板メニューは明太子マヨ。現在は大阪市北区芝田に移店。	
	【 お好み焼 】[ろくもんや]が東京都新宿区で開業。	
1998(平成10)年	【 たこやき 】『広辞苑』第5版で「たこやき」の項、改訂(『たこやき』が改訂会議の検討材料)。	
	【 たこやき 】[築地銀だこ]都内1号店を中野に開店、第2次たこ焼ブーム。	
	【 たこやき 】家庭用たこ焼粉の発売が相次ぎ売上げ増加。	
	【 お好み焼 】[花ためぎ]が京都市下京区で開業。	
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。	
	【 たこやき 】[くれおー]が大阪市東淀川区東淡路で創業。	
	【 やきそば 】[そば焼き いりちゃん]が神戸市長田区で開業。阪神淡路大震災で全壊した焼そば専門店[金六]の味を引き継ぐ。	
2000年代平成	【 たこやき 】スーパーなどで自動たこ焼器を導入する店舗が登場。	
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1971(昭和46)年創業)が開業。	
	【 たこやき 】[ひろはうす JR茨木店]が大阪府茨木市西中条町で開業。	
	【 たこやき 】[丸幸水産]が大阪府高石市羽衣で開業。【 たこやき 】[粉もんず]が旭川市豊岡で開業。	
	【 お好み焼 】[ふわとろ本舗]が東京都渋谷区で開業。【 お好み焼 】[お好み焼き鉄板焼 やんちゃ]が大阪市平野区で開業。	
	【 お好み焼 】[お好み喫茶 エデン]が広島県竹原市で開業。	
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]が大坂・北浜で開業。【 お好み焼 】[ちゅちゅ]が名古屋・名駅で開業。	
	【 やきそば 】[横手やきそば暖簾会]が横手市にて設立。【 やきそば 】[小倉焼うどん研究所]が北九州市小倉で設立。	
	【 お好み焼 】[げんてん]が大阪市生野区北巽で開業。【 たこやき 】[蛸釜(たこます)]が京都市中央区新京極で開業。	
	【 たこやき 】[もはや、国民的おやつ](NHKテレビのテキスト「男の食彩」6月号、「たこ焼き、全国制覇への道のり」(朝日新聞「AERA」6月18日号)。	
2002(平成14)年	【 お好み焼 】[本場大阪お好み焼 なんでやねん]が北海道・札幌で開業。【 お好み焼 】[泉富久(せんぶく)]が岡山・日生町で開業。	
	【 やきそば 】[悠悠]が岡山・真庭市蒜山で開業。	
	【 お好み焼 】[日生力キお好み焼き研究会]が岡山・備前市日生町にて設立。2011(平成23)年に[日生力キオコまちづくりの会]に改組・改称。	
	【 お好み焼 】[げんてん]が大阪市で開業。【 お好み焼 】[鈴]が宮崎市で開業。	
2003(平成15)年	【 お好み焼 】[お好み焼き しする]が北海道厚別区で開業。【 お好み焼 】[かつちゃん]が福島・南中央で開業。	
	【 お好み焼 】[お好み鉄板 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。	
	【 お好み焼 】[KO菜YA]が沖縄・那覇市で開業。【 やきそば 】[いち福]が岡山・真庭市蒜山で開業。	
	【 お好み焼 】[わいず]が行田市で開業。【 お好み焼 】[本場大阪お好み焼き なんでやねん]が札幌市で開業。	
2004(平成16)年	【 お好み焼 】[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。	
	【 お好み焼 】[山形名物どんどん焼きのCoCo夢や]が山形市で開業。	
	【 たこやき 】[はなだこ]が大阪市北区角田町で開業。【 たこやき 】[幻だこ本店]が大阪市住之江区中加賀屋で開業。	
	【 お好み焼 】[お好み焼き でん]が大阪・鶴見橋で開業。【 お好み焼 】[お好み焼きチング]が大阪市西区で開業。	
	【 お好み焼 】[きんさい家]が愛知県一宮市で開業。【 お好み焼 】[しんちゃん]が宮崎市で開業。【 お好み焼 】[道頓堀]が根室市で開業。	
	国内の製粉工場114社、年間1万トン以上の製粉会社は48社。	
2005(平成17)年	【 お好み焼 】[お好み焼き田よし雫(たよししく)]が宮城県仙台・国分町で開業。	
	【 たこやき 】[DINNING BAR TOMATO]が大阪府豊中市桜塚で創業。たこ焼の販売は2011年から。	
	【 たこやき 】[粉もん屋ハ ラソラ札幌店]が札幌市白石区東札幌で開業。	
	【 お好み焼 】[悟空]が広島市で開業。	

2006(平成18)年	【お好み焼】 「粉もんず」が北海道旭川市豊岡で開業。	「白雪姫」(大阪)
	【お好み焼】 「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。	
	【お好み焼】 「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。	
	【たこやき】 「まるたこ」が大阪市中央区日本橋で開業(推定)。	
	【たこやき】 明石焼と鯛茶漬の店「あかし多幸」が兵庫県明石市本町・魚の棚商店街で開業。元は果物屋を営んでいた。	
	【お好み焼】 「電光石火」が広島市で開業。	
	【お好み焼】 「やいやい」が東京都渋谷区で開業。	
2007(平成19)年	【お好み焼】 「お好み焼き 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。	「君の名は」(大阪)
	【お好み焼】 「お好み焼き 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。NHKでタイのコナモン文化を紹介。屋台のカノンクロックなど。	
	【たこやき】 シンガポール大使公邸での、たこ焼デモンストレーション、シンガポール若手料理人らに、たこ焼セミナー。	すしギ焼(大阪)
	【たこやき】 インドネシア王女のたこ焼店「Konamon Takoyaki」がグランドオープン。	
	【たこやき】 NHK「ためしてガッテン」にたこやき登場。	
	【たこやき】 「宝や。」が大阪市中央区谷町で開業。 【たこやき】 「あきない」が大阪府摂津市千里丘東で開業。	
	【たこやき】 「ハっちゃん」が札幌市白石区で開業(6月15日)。	
	【お好み焼】 「まっか」が札幌市で開業。	
2008(平成20)年	【お好み焼】 「お好み焼き友禅」が徳島・助任本町で開業。 【お好み焼】 「お好み焼 きたろう」が岡山・日生町で開業。	肉玉(大阪)
	【お好み焼】 「源亀(げんき)」が東京・錦糸町で開業。	
	【お好み焼】 「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。	
	【やきそば】 「石巻茶色い焼きそばアカデミー」が宮城・石巻市で設立。 【やきそば】 「ひるぜん焼そば好いとん会」が岡山・真庭市蒜山で設立。	
	【たこやき】 ドイツ、フランクフルトのナショナルデーレセプションパーティーで、たこ焼デモンストレーションとご紹介、総領事公邸でのたこバ。	
	【たこやき】 世界初のたこ焼レシピ単行本「たこやきいろいろレシピ」出版。	
	【たこやき】 フランス、パリ、ブルターニュでの、たこ焼交流会。	
2009(平成21)年	【たこやき】 「松SHOW」が広島市西区己斐本町で開業。	かき入りお好み焼(岡山)
	【お好み焼】 「五郎っぺ食堂」が大阪市で開業。	
	「ラーメン」【博多 一風堂】の海外1号店「IPPUDO NY」がニューヨークで開業。(3月6日) 現在では世界14カ国・地域で展開。	
	【お好み焼】 「お好み焼 クローバー」が兵庫県高砂市緑丘で開業。 【お好み焼】 「HONA仙台」が宮城県仙台市・国分町で開業。	
	【その他】「あか牛と馬刺し居酒屋ぐ〜ぐ〜下通店」が熊本・下通で開業。	
	【たこやき】 「どっちが美味しい「明石焼VSたこ焼」」イベントが明石市で開催。	
	【やきそば】 「やきそば専門店イカリ」が神戸市須磨区にて創業。当初はお好み焼店だったが、翌2010年春に神戸市長田区の現在地に移転し焼そば専門店となる。	
2010(平成22)年	【お好み焼】 「庄原焼き(しょうばらやき)プロジェクトこめぼんズ」が広島県庄原市で結成。	かき入りお好み焼(岡山)
	【やきそば】 「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。	
	【お好み焼】 「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。	
	【やきそば】 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「たじみ焼きそば」が誕生。	
	【たこやき】 大阪に続き、東京のお台場に日本コナモン協会監修による「たこ焼ミュージアム」がオープン。	
	【たこやき】 いわて三陸復興食堂に参加、たこ焼教室人気。	
	【たこやき】 「ばーらーちゃんきー」が大分県佐伯市内町で開業(3月14日)。	
2011(平成23)年	【たこやき】 「上木屋(うえきや)」が東京都豊島区北大塚で開業(10月1日)。	もつ焼(熊本)
	【たこやき】 「お台場たこ焼きミュージアム」が東京・お台場でオープン。大阪の「伊たこ焼」が「4種盛り」を初めて提供した。	
	【やきそば】 「日田やきそば研究会」が大分・日田にて設立。 【やきそば】 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。	
	【たこやき】 「大阪イギー」が大阪市淀川区十三東で開業(12月8日)。	
	【たこやき】 熊谷会長焼き方指導のもとギネス世界記録認定、みんなで「たこ焼き大パーティー」を実施。	
	【たこやき】 道頓堀川遊歩道で「道頓堀たこ祭」開催(「道頓堀たこ焼連合」主催)。	
	【お好み焼】 広島県内5団体により「広島でっばん同盟」が設立。【備後府中焼きを広める会】(府中市)、「尾道でっばん料理くらぶ」(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)、「三原でっばん研究会」(三原市)による。	
2012(平成24)年	【たこやき】 第1回たこ焼技能検定試験、「TAKOYAKI MASTERS」実施。	もつ焼(熊本)
	【たこやき】 「愛の料理 元氣屋 薬院店」が福岡市中央区薬院で開業。	
2012(平成24)年	【たこやき】 「雅庵(みやびあん)」が京都府八幡市で開業(11月20日)。	もつ焼(熊本)
	【お好み焼】 「もみじ屋」が大阪市中央区で開業。	
2013(平成25)年	【お好み焼】 「お好み焼・もんじゃ焼 雲霞(うんか)」が東京・佐野で開業。 【お好み焼】 「カキオコ屋 暖里(ゆるり)」が岡山・日生町で開業。	もつ焼(熊本)
	【お好み焼】 「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。	
	【やきそば】 「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。	
	【たこやき】 「あずまや」が東京都調布市布田で開業(3月29日)。	
	ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録される。	
	【お好み焼】 「三原焼き振興会」が広島県三原市で結成。 【お好み焼】 「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。	
	【お好み焼】 「いっちゃん本店」が広島・光町で開業。	
2014(平成26)年	【たこやき】 「塩たこやき専門店 博多ソルたこ」が福岡市博多区那珂で創業(当初はキッチンカー「たこやき一流」。2018年に現屋号の店舗をオープン)。	もつ焼(熊本)
	【たこやき】 「易木屋(ようきや)」が東京都武蔵野市中町で開業(11月1日)。	
	【たこやき】 第3回道頓堀たこ祭開催。	
	【たこやき】 海外のメディアでも大阪のたこやきは、ひっぱりだこ。5月イギリス、10月オーストラリアと海外メディアの取材増加。	
	【お好み焼】 「なにわの夢」が大阪市中央区で開業。	
	【お好み焼】 「あおの」が広島市で開業。	
	【お好み焼】 「お好み焼き そら」が広島県福山市多治米町で開業。	
2015(平成27)年	【お好み焼】 「お好み焼 鉄板焼 てこじまん」が福岡県北九州市小倉南区で開業。	もつ焼(熊本)
	【やきそば】 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。	
	【たこやき】 「たこ焼き酒場しん家」が大阪・梅田で開業。	
	【たこやき】 本場大阪のプロがジャッジ、セネタコ試食会!(JICA共催)。	
	【たこやき】 「たこやき ヒロちゃん」が福岡県福岡市博多区美野島で開業。	
	【たこやき】 「たこランラン」が大阪市北区角田町・新梅田食道街で開業。	
	【たこやき】 「KARLSBALLS TAKOYAKI」がニューヨークで開業。	
2015(平成27)年	【たこやき】 「みっちゃん」が北海道北広島市虹ヶ丘で開業。	もつ焼(熊本)
	【お好み焼】 「じゅにあ」が広島市で開業。	

2015(平成27)年	【お好み焼】[ふじ]が神戸市長田区で開業。	
	【お好み焼】[鉄板酒場 ひとじまん]が北九州市で開業。	
	【ラーメン】[成田屋]が東京・浅草で開業。ハラル対応のラーメン専門店。	
	【お好み焼】[大市]が東京・日本橋で開業。母体は2000年創業。	
2016(平成28)年	【お好み焼】[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、翌年ハラル認証取得)。	
	【たこやき】「前髪切りすぎたたこ焼」vs「道たこ連のドリたこ!」。	
	【たこやき】「セネタコ挑戦」が、NHK国際放送でもOA!。	
2017(平成29)年	【たこやき】ABC万博たこやきマラソン開催。	
	文化芸術基本法が改正され「食文化」が明記される。	
	【たこやき】日本コナモン協会推薦「日清うまい屋監修たこ焼粉」発売。	
	【たこやき】蛸半夏生キャンペーンスタート。	
2018(平成30)年	【やきそば】[やきそば 頂]が大阪・杉本町で開業。	
	【お好み焼】[馬添ふ]が大阪市天王寺区で開業。【お好み焼】[たびおか食堂]が大阪市で開業。	
	【たこやき】アメリカ、ニューヨークでラーメン店のサイドメニューにたこ焼メニュー(冷凍たこ焼を揚げたもの)を発見(2016年にはなかった現象。同じアメリカでも日本食レストランでは既に1990年代からスターターに揚げた冷凍たこ焼を提供する店があった)。	
	【たこやき】キュービーマヨネーズの3穴タイプ登場。	
令和期	【たこやき】インドネシアとの国交60周年、縁日祭のたこ焼屋台や、スーパーマーケットでのたこ焼が定着。	
	【たこやき】[蛸坊主]が兵庫県尼崎市東難波町で開業(12月18日)。	
2019(平成31/令和元年)	【お好み焼】[お好み焼き いすみ]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。	
	【たこやき】タイではタコ、イカ、カニカマ、ウインナーのたこ焼屋台が駅構内にも登場。返さず油をかけるTakoyaki風をナイトマーケットで確認。	
	【たこやき】[博多TACOやき翔]が福岡市城南区七隈で開業。	
	【たこやき】[たこ焼ソース]が大阪市阿倍野区阪南町で開業。	
2020(令和2)年	【お好み焼】[ひろ助]が北九州市で開業。	
	【やきそば】[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。	
	【お好み焼】[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[マミー]の味を受け継ぐ。7都府県を対象に新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急非常事態宣言(4月7日)。4月16日には対象が全国に拡大。	
	【たこやき】[たこやき 満月〜みつ〜]が堺市西区北条町で開業。	
	【たこやき】[たこ焼き たこDAN(たこだん)]が大阪市淀川区西三国で開業。	
	【たこやき】[ナンクル]が福岡市中央区大名で開業。	
	【たこやき】[たこやき ぼち]が大阪市住之江区中加賀屋で開業。	
	【たこやき】蛸半夏生キャンペーンで、コナモン大使近藤利樹さんの「タコなベイバー」が近畿のイオン売場にてオンエア、売場を盛り上げる。	
	【お好み焼】[ふじや]が大阪市で開業。【お好み焼】[エキニシ ばどっく]が広島市で開業。	
	【お好み焼】[箱]が大阪市で開業。	
	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。	
	【たこやき】「料理通信」の粉物特集でたこ焼レシピ紹介。コロナ禍で、売場からたこ焼粉がなくなってしまうほどの全国的なたこバ人気、「暮らしの手帖」などでたこ焼器の商品比較記事が増え、冷凍たこ焼の商品比較特集が目立った。	
2021(令和3)年	再び新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急非常事態宣言(1月)。	
	【たこやき】[しばいたろか!!]が大阪市中央区西心斎橋で開業。【たこやき】[たこ焼き 魔法蛸]が大阪市北区同心で開業。	
	【たこやき】[くまたこ]が宮崎県宮崎市大坪西で開業(7月21日)。【たこやき】[たこ焼 八本足]が大阪府豊中市本町で開業。	
	【お好み焼】[お好み焼き 八郎]が大阪市城東区で開業。	
	【お好み焼】[てっぱん あきちゃん焼き]が福岡市中央区で開業。	
	【たこやき】[くまたこ]が宮崎県清武町で開業。(7月)	
	【お好み焼】お好み焼をテーマに「鉄板会議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。	
	文化庁100年フード「大阪の鉄板粉モン」認定。	
2022(令和4)年	【たこやき】明石焼カフェ[タコあしCafe.]が兵庫県明石市鍛冶町で開業。	
	食文化100年継承・鉄板会議が「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。	
	【やきそば】焼そばをメインテーマに「鉄板会議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。	
	【やきそば】[やきそば総合研究所](愛称:やきそば総研)が大阪で設立。	
	【たこやき】タイでは屋台の規制が厳しくなり、カノンクロックやたこ焼は減るが、返さないTakoyaki風は健在。	
	【たこやき】EUやアジアのラーメン店で、揚げた冷凍たこ焼をサイドメニューとして提供する店が増える。	
	新型コロナウイルスが感染症法上の5類に移行(5月)。	
	【たこやき】[風月]が札幌市中央区のココノススキノでたこ焼専門店で開業。	
	【たこやき】大阪スタイルのたこ焼・みたらし団子の「ここまる」が名古屋市中川区のスーパーマーケットパロー戸田店内で開業。	
	【お好み焼】[お好み焼 福]が大阪市北区で開業。【お好み焼】[ここまる]が岐阜県恵那市で開業。	
	【たこやき】[まるっぴK2]が大阪市淀川区十三東で開業。	
	【たこやき】日本コナモン協会コナモンの日イベントで、米粉たこ焼の試食アンケート実施。	
2023(令和5)年	【やきそば】やきそば総研による「やきそばの達人、押し麺」キャンペーン実施。	
	【お好み焼】大阪・関西万博2025のイベントとして、[オタフクソース]が大阪でお好み焼教室開催(日本コナモン協会後援)。	
	【たこやき】鉄板会議2024、たこやきをテーマに全国でエリア会議とたこやき教室を開催。	
	【たこやき】「鉄板会議2024全国大会」で、食感について4類型「カリとろ・サクもち・ふわとろ・ふわもち」を発表。	
	ユネスコ無形文化遺産に日本の「伝統的造り」が登録される(12月)。	
	【ラーメン】[RYU-Gu 龍旗信]が大阪・堺で開業。(2月1日)世界初のグルテンフリーラーメン専門店。	
	【ラーメン】大阪市北区[なにわ麺次郎雅]がヴィーガン対応ラーメン「なにわの羅臼昆布塩出汁そばメ飯付」を発売。(3月)	
	[キュービー株式会社]から道頓堀たこ焼連合開発、鉄板粉もん専用マヨネーズ発売。(3月)	
2024(令和6)年	「2025年日本国際博覧会」(大阪・関西万博)が大阪市で開催。(4月13日～)	
	日本コナモン協会タイ支部によるオコバ開催(6月)	
	ポイルマダコの価格500円台に(100g¥528 @首都圏のスーパー)(8月)	
	日本コナモン協会タイ支部によるタコバ開催(9月)	
2025(令和7)年	鉄板会議2025全国大会@大阪(10月3日)	



ハラル・ベジタリアン対応
おもてなしエクストラ

北海道エリア会議

日時 2025年8月20日(水)
15:00~17:00

場所 本場大阪お好み焼き なんでやねん



参加

風月(二神ひかり、吉田和輝)
なんでやねん(工藤敦子、道免美香)
粉もんず(森藤博行)
株式会社菊水(杉野邦彦)
オタフクソース株式会社
(熊本正巳、長井隼、佐々木健一郎)
熊谷真菜 / 八木宏一郎

関東エリア会議

日時 2025年3月3日(月)
15:00~17:00

場所 めっせ熊 東京店



参加

めっせ熊(今西信介、此村勝巳)
道頓堀たこ焼連合会・たこ八(垣内健祐)
松浪(木村玉枝) / もみの木(竹川幸光)
株式会社TFMIカンパニー(伊東裕雄)
全国製麺協同組合連合会・増寿屋(金子増男)
オタフクソース株式会社(佐々木健一郎)
株式会社日清製粉グループ本社(佐藤壮)
日清製粉株式会社(武藤隆文)
熊谷真菜 / 田中克彦 / 八木宏一郎

東海エリア会議

日時 2025年4月21日(月)
15:00~17:00場所 オタフクソース株式会社
名古屋支店

参加

ここまる(古屋恵子、古屋慶一郎)
NY Karlsball(Karl Palma)
オタフクソース株式会社
(高山幸樹、新田寛、岡はつき)
Swind(名古屋めしライター)
星が丘製麺所(衣笠太門) / 森清(麺類研究家)
とくしま鉄板連(泉衛) / 熊谷真菜 / 八木宏一郎
服部建仁 / 田中克彦

大阪エリア会議

日時 2025年2月21日(金)
15:00~17:00

場所 福太郎本店



参加

【上方お好み焼たこ焼協同組合】ゆかり(山下真明、矢野義登)、千房(宮内伸一、小山佳昭、河田勉)
【道頓堀たこ焼連合会】たこ八(垣内健祐)、甲賀流(田中由弘)、たこ昌(橋本佳英)
【大阪鉄板会議】福太郎(中西保夫、中西陽子)、でん(田中晶行)、千陽(板金千嘉子)
美津の(森川宜資子)、AT THE21(西真澄、辻村剛亮)、めっせ熊(今西信介)
オタフクソース株式会社(古殿泰之、秋田悌)、キューピー株式会社(内藤雄介)
なにわ伝統野菜の会(難波りんご、植谷佐江子、角倉咲子、原野揚子、谷福江、福谷玲子、井手裕子)
野村尊実(グルメブログ「マッハのオススメごはんですよ!」)
大阪商工会議所(藤田法子、高田周平) / 読売新聞大阪本社(平野真由)
熊谷真菜 / 田中克彦 / 八木宏一郎

兵庫エリア会議

日時 2025年2月20日(木)
15:00~17:00

場所 兵庫県立神戸生活創造センター



参加

ゆき(池端謙二)
あかし玉子焼ひろめ隊(古志利宗)
新長田まちづくり株式会社
(園田文雄、MCケーちゃん(新良恵子))
熊谷真菜 / 田中克彦 / 八木宏一郎

香川エリア会議

日時

2025年7月10日(木)
15:00~17:00

場所

お好み焼 多美也



参加

ふみや(杉原潔)
味楽(佐々木隆)
多美也(高杉知哉)
かなくま餅11号線(多田美和子)
とくしま鉄板連(泉衛)
星が丘製麺所(衣笠太門)
オタフクソース株式会社(濱坂真亮、上松和洋)
田尾和俊
熊谷真菜／八木宏一郎

愛媛エリア会議

日時

2025年7月11日(金)
18:00~19:30

場所

愛媛県松山市役所
三津浜支所2F 大会議室



参加

お好み鉄板すみれ(芳野有美)
ルンルン(成井真知子)
三津浜焼き推進プロジェクト
(渡部裕司、二神弘樹、小池克幸、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)
松山市まちづくり推進課
(山本彰一、大久保謙、平松優里)
オタフクソース株式会社(清水晋、埜越康史)
熊谷真菜／八木宏一郎

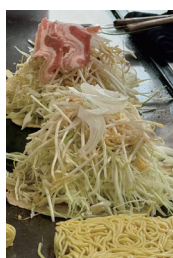
広島エリア会議

日時

2025年5月14日(水)
15:00~17:00

場所

WoodEgg お好み焼館 1F
ショールーム「体験スタジオ」



参加

KAJISAN(梶山敏子)／お好み焼越田(越田昌洋)
立ち呑みばどく(越智利樹)
広島てっぱん同盟・尾道てっぱん料理くらぶ(宇根本茂)
備後府中焼を広める会(栗根克哉)
お好み喫茶エデン・竹原焼き応援隊(大植美津香、表屋弘美)
オタフクソース株式会社(大内康隆、波多陽祐、児玉崇)
NHK広島放送局(鈴木昭弘)／あかし玉子焼ひろめ隊(古志利宗)
津山市観光文化部観光(松本宏光、明楽佳那子)
熊谷真菜／八木宏一郎

福岡エリア会議

日時

2025年5月15日(木)
15:00~17:00

場所

オタフクソース九州支店



参加

鉄板酒場ひとじまん(小島亮太)
てっぱんあきちゃん焼き(土井章子)
童童(遠藤祐司)／どんどん亭(中山誠)
向井博幸、向井恭子(いしん)
オタフクソース株式会社(児玉誠、岡本英也)
山際千津枝(料理研究家)
熊谷真菜／八木宏一郎

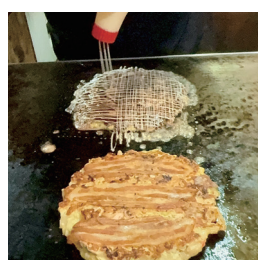
宮崎エリア会議

日時

2025年8月5日(火)
16:00~18:00

場所

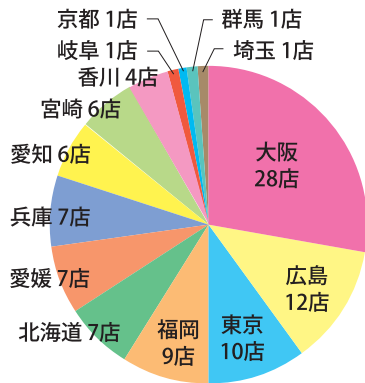
スナック入り口



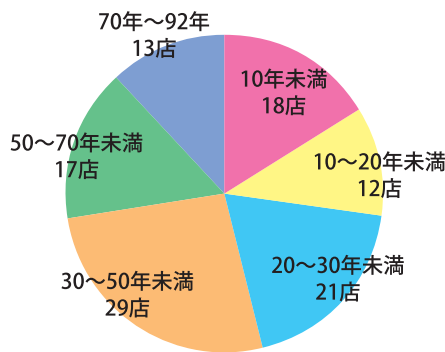
参加

かたおか(濱田あかり)
草庵(山下裕子)
焼き餃子協会(小野寺力、恒吉浩之)
宮崎県飲食業生活衛生同業組合
宮崎支部(櫻田哲郎)
Riichirou Produce(古川里一郎)
オタフクソース株式会社(益田和昭)
熊谷真菜／八木宏一郎

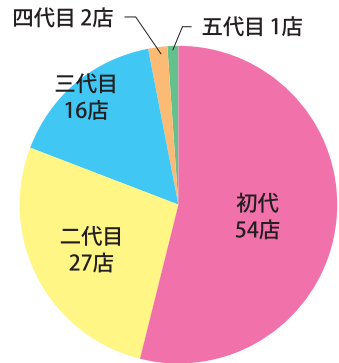
【店の所在地(県別)】



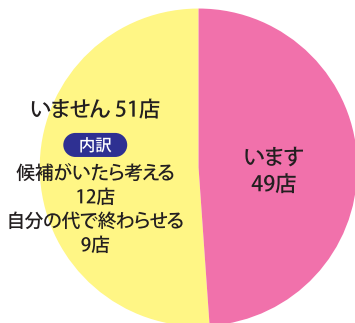
【創業年数】



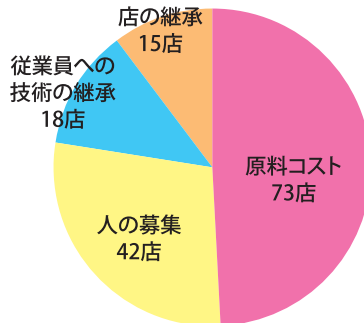
【何代目ですか?】



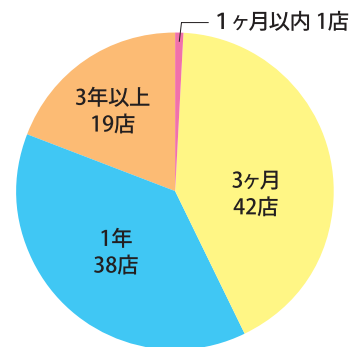
【後継者はいますか?】



【現在、困っていること】
(複数回答)



【焼けるようになるまでの期間】



お好み焼の系譜

※調査中(2025年10月現在)

安土桃山(1573～1603)

『南方録』

千利休の フノヤキ

金属板を熱して水溶き小麦粉を流して焼くスタイルの嚆矢

江戸(1603～1868)

文字焼(辻売り)

明治(1868～1912)

文字焼(屋台、駄菓子屋) どんどん焼

大正
(1912～1926)

文字焼
流し焼
たらし
ぼった焼

明治後半～
大正にかけて

洋食屋台の流行

洋食焼(一銭洋食)
にくてん
どんどん焼
どんどん焼(山形)



そば洋食・うどん洋食(大阪)

お好み焼

西洋料理への興味から、①メリケン粉 ②ソース ③キャベツをつかって、生地をひき、具材をのせた洋食焼(重ね焼きタイプ)が、屋台、駄菓子屋で焼かれ、現在の「お好み焼」の原型となる。

各地の花街にある男女が待ち合わせる甘々の店で、鉄板テーブルに、背もたれを高くした内装のお好み焼店がふえ、「店焼き」の重ね焼きスタイルが「自分焼き」の混ぜ焼きスタイルにも変わっていく。

第二次世界大戦

昭和
(1926～1989)

もんじゃ
(東京/群馬)

具材がより豪華に
(明太もちチーズなど)

にくてん(兵庫)
肉玉(広島)
素焼き(愛媛)



洋食焼、ねぎ焼
お好み焼(名古屋式、愛知)
いか天玉(徳島)、豆焼(徳島)
べた焼(京都)
かき入りお好み焼(岡山)
もつ焼(香川)

肉玉そば
(広島)
台付き
(愛媛)



モダン焼
(大阪/熊本)
ちよぼ焼
(熊本)



フライ(埼玉)
豚玉(大阪)
ねぎ焼



お好み焼定食
(大阪)

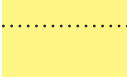


敗戦後、アメリカから的小麦粉や油脂の輸入で、お好み焼専門店がふえ、大阪では豚バラをのせた豚の玉子入りお好み焼「豚玉」(混ぜ焼き)が登場し、お好み焼の基本メニューとして全国に広がる。また高度経済成長期には、お好み焼専門店が増加、自分焼きから店焼きにもどっていく。

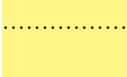
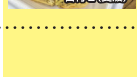
一方広島では、「肉玉」にうどん、中華麺を加え、ボリュームを出すためにキャベツをたっぷりのせたお好み焼「肉玉そば・肉玉うどん」が定着していく。

平成
(1989～2019)

専門店が大阪に登場
もんじゃ焼が
大阪にも広まっていく



令和(2019～)



重ね焼き

混ぜ焼き

OKONOMIYAKI FESTIVAL 2025 in OSAKA

アンケート結果 来場者300名対象



30カ国の来場者のお好み焼意識調査。200人以上が、お好み焼を食べたことがあり、好きと回答。

キャベツたっぷり栄養バランスの良さについて知っていた人は200人近くも。

お好み焼のイメージとしては、日本らしい料理、家庭的、作って楽しい料理と、とても良く理解されています。

日時 2025年5月31日(土)～6月1日(日) 11:00～19:00 会場 梅田スカイビル・ワンダースクエア
主催 オタフクソース株式会社 後援 日本コナモン協会

1. 現在どこに住んでいますか？

●日本居住 ……155人 ●外国居住 ……145人

外国居住地(30カ国)

アメリカ ……24人	フィンランド ……2人
韓国 ……21人	ベルギー ……2人
フィリピン ……16人	台湾 ……2人
ドイツ ……15人	イタリア ……1人
オーストラリア ……10人	イラン ……1人
カナダ ……6人	チェコ ……1人
タイ ……6人	デンマーク ……1人
インド ……5人	トルコ ……1人
シンガポール ……5人	ハンガリー ……1人
フランス ……4人	ブラジル ……1人
ロシア ……4人	ベトナム ……1人
マレーシア ……3人	ポルトガル ……1人
ポーランド ……3人	中国 ……1人
イギリス ……3人	香港 ……1人
オランダ ……2人	サウジアラビア ……1人

2. 年齢は？

●10代 ……7人 ●50代 ……52人
●20代 ……2人 ●60代 ……22人
●30代 ……87人 ●70代以上 ……10人
●40代 ……50人

3. 大阪に来るのは何回目ですか？

●初めて ……131人 ●3回以上 ……134人
●2回目 ……35人

4. お好み焼を食べたことがありますか？

●ある ……245人 ●ない ……55人

5. 食べたことがある場合、どこで？(複数回答可)

●お店で ……195 ●屋台などの催事で ……67
●自分の家で ……121

6. お好み焼きは好きですか？

●好き ……213人
●普通 ……22人
●空欄 ……6人

その理由(代表的な回答)

・おいしいから ・ソースがおいしいので好き ・適当に柔らかくて、ソースがよく合っている ・手軽で美味しい
・楽しくておいしいから ・大阪のも広島のもおいしいから小麦粉で作っても米粉で作ってもおいしい！米高いとき、助かる
・Oishii! ・I love how it was cooked ・good taste, not too sweet, just perfect!
・savory and texture is nice ・it is delicious

7. お好み焼きにはキャベツがたっぷり入っていて、栄養バランスが良いことを知っていましたか？

●知ってた ……198人 ●知らない ……10人

8. キャベツたっぷり、栄養バランスが良いことを知ったうえで、お好み焼きに対する印象は良くなりましたか？

●はい ……187人 ●いいえ ……9人

9. お好み焼きの印象を教えてください。(複数回答可)

●日本らしい料理 ……167 ●家庭的な料理 ……102 ●作って楽しい料理 ……98
●ヘルシーな料理 ……74 ●エンタメ性がある料理 ……24 ●栄養バランスがとれた料理 ……60

10. あなたが知っている「粉もん」を選んでください。(複数回答可)

【鉄板系】

●お好み焼き ……264 ●いか焼き ……119 ●餃子 ……211
●たこ焼き ……244 ●ねぎ焼き ……108 ●タコス ……154
●焼きそば ……205

【麺類】

●うどん ……235 ●そば ……203
●ラーメン ……235 ●パスタ ……199

【フライ系】

●串カツ ……139
●天ぷら ……227

【窯焼き系】

●パン ……222
●ピザ ……216

【スイーツ】

●どら焼き ……156 ●ドーナツ ……204
●ホットケーキ ……227 ●チュロス ……194

百選 コナモン

文化を
味わう

2025年
選定
8

2024年
選定
6

2023年
選定
13

2022年
選定
12

ひとくち餃子(大阪府大阪市)

たこ焼(ソース)(大阪) ちよほ焼(大阪)
たこ焼(素焼き)(大阪) ラヂオ焼(大阪)

お好み焼定食／焼そば定食(大阪から西日本一帯)

玉子焼／明石焼(兵庫)

にくてん(兵庫)

カキ入りお好み焼(岡山)

肉玉(広島市)

肉玉そば／そば肉玉(広島)

焼うどん(福岡県北九州市)

鉄なべ餃子(福岡県)

モダン焼(熊本)

ちよほ焼(熊本)

素麺チャンプルー(沖縄)

べた焼(京都)

豚玉(大阪)
洋食焼(大阪)

焼そば(秋田県横手市)

とんとん焼(山形)

イタリアン(新潟)

あんかけ焼そば(北海道)

焼そば(宮城県石巻市)

焼きまんじゅう(群馬県)

餃子(栃木県宇都宮市)

フライ(埼玉)

焼そば(東京都浅草エリア)

羽根つき餃子(東京都大田区)

焼そば(静岡県富士宮市)

焼そば(愛知県名古屋式)

お好み焼(名古屋式、愛知)

たこ焼(醤油)(愛知)

いか天玉(徳島)
豆焼き(徳島)

素焼き(松山市)

台付き(愛媛)

生餃子持ち帰り(宮崎県)

焼そば(福岡県、大分県西部)

文化を味わう
コナモン100選



鉄板会議
ホームページ



文化を味わう コナモン100選 選定基準

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



おきりこみ

群馬県

おきりこみは、幅広に打った小麦粉の麺を、大根・人参・里芋・青菜・葱などの野菜たっぷり鍋に入れて、味噌または醤油味の汁に入れて煮込んだもの。その呼称は、「切り込む」という言葉、すなわち包丁で切った生麺を下ゆでせず、直ちに鍋に入れて煮込むことに由来する。江戸時代、1795年(寛政7)には既に食されていたという記録がある。おきりこみは、手軽に作れて、これ一品で一回の食事になることから、養蚕業で忙しかった農家の女性に重宝され、群馬の代表的な家庭料理となった。

農業人口の減少に伴い、家庭における日常食としてのおきりこみの食習慣は衰退するかに見えたが、次第におきこみを提供する飲食店が増加した。2013年には、おきりこみを伝統食として再評価し、ぐんまブランドの創出につなげる試みとして、県が「群馬県おきりこみプロジェクト」を開始。2014年には、その文化財的価値が認められ、おきりこみは県の選択無形民俗文化財に登録された。

焼きまんじゅう

群馬県

焼きまんじゅうは、あんを入れない酒まんじゅう数個を竹串に刺し、甘辛い味噌ダレを塗って焼いたもの。群馬の農村には、農休みや七夕などの夏の年中行事に酒まんじゅうを作る習慣があり、時間が経ち固くなったまんじゅうを囲炉裏で焼き、味噌を付けて食べたのが、その原形と考えられている。商品としての焼きまんじゅうの起源は、江戸末期にまで遡り、原嶋屋総本家(前橋市)の初代・原嶋類蔵によって考案されたものとされる。

焼きまんじゅうの基本は「あんなし」だが、伊勢崎市や沼田市を中心に「あん入り」も見られ、県民の好みも「あんなし派」と「あん入り派」に二分される。また、まんじゅうの生地にも、発酵に酒種を用いる伝統的なものと、イーストを用いる新しいものがある。専門店が県内各地にあるほか、祭りや縁日には必ずと言っていいほど、焼きまんじゅうの露店が出る。味噌の焦げる香ばしい匂いが客足を引き、店の前には常に行列ができる。



※コナモン100選は、テーマに合わせて、毎年少しずつ増えていく形になります。ご意見、ご指摘がありましたら、以下までご連絡ください。
info@konamon.com



餃子

栃木県宇都宮市

宇都宮の陸軍第14師団が満州に出兵し餃子を知り、戦後に宇都宮に引き上げてきた人が餃子売り始めたというのが、宇都宮餃子の始まり。昭和26年に餃子も提供する喫茶店「宮茶房」が開業、昭和28年には「蘭鈴(らんりん)」が餃子をメインにした屋台をはじめ、その人気に乗じて翌年に「忠次」が開業。昭和33年に「みんな」、昭和40年に「正嗣」が開業、現在は300店舗ほどの餃子店がある。大きさ、皮の厚さ、肉や野菜のバランスなど店によって多様、宇都宮餃子といえばコレというかたちはない。

全国に知られるようになった理由として、市役所職員の沼尾さんが餃子で町おこしに奔走し「宇都宮餃子会」を設立。毎年11月には宇都宮餃子祭りが開催される。

羽根つき餃子

東京都大田区

中国残留孤児だった八木功さんが日本に戻って昭和58年「你好(ニイハオ)」を創業、中国で食べた羽根付き焼きまんじゅうの発想で「羽根つき餃子」を考案。その後、妹さんが昭和61年に「歓迎(ホァンヨン)」、弟さんが平成6年に「金春(コンパル)」を開店、羽根つき餃子の蒲田御三家(甥が平成19年に開いた「春香園」を加えて蒲田餃子四天王)と呼ばれ蒲田は羽根付き餃子の聖地となった。

共通する特徴は、手打ちでコシのある皮に餡がぎっしり詰まり、羽根も皿いっぱい広がっている。「你好」はニラやニンニクは使わない、「金春」はキャベツの代わりに白菜を用いる点など特徴がある。



ひとつち餃子

大阪府大阪市

大阪北新地で昭和30年に浦上恵美子さんが創業した「天平(てんぺい)」は、当時流行り始めていた餃子(おそろく珉珉)を真似て作ったもので、完成したのは小振りな一口サイズだった。口の周りを汚さず食べられると北新地の花街で働く女性に好評となり、ひとつち餃子専門店が北新地や心斎橋、京都の祇園などの花街に増えた。土産として注文が多いため、店もカウンターだけのところが多い。

一方、東大阪で昭和44年に創業した丸正餃子店、のれん分けで派生した「丸正系」と呼ばれる店舗が存在する。特徴は、みずみずしい白菜と黒毛和牛、ニンニクや生姜が効いた餡を極薄の皮で包んでいるところ。小粒で野菜が多いが風味にパンチがあり、ビールにもご飯にも合うと愛されている。お土産の餃子として、日常的なおかずとして、それぞれ違った形で混在するのが大阪のひとつち餃子文化の特徴といえる。



鉄なべ餃子

福岡県

鉄なべ餃子の発祥は昭和33年に北九州市八幡地区で誕生した「やまとぎょうざ 本店鉄なべ」。八幡製鐵所で邦文タイピストをしていた宇久温子さんが、近所の中華料理店で餃子に出会って感銘を受け、日本人向けに餃子を提供することを決意。彼女の兄が銀座の喫茶店でスパゲッティナポリタンを鉄皿で出す店を見たことにヒントを得て、夫の知人(京都の鋳物店)に発注して鉄なべが作られ、餃子を並べて焼きたての熱々を提供するスタイルが生まれた。後に、本店鉄なべで働いていた二田さん姉妹が、福岡駅前の屋台で鉄なべ餃子を提供し、それが「鉄なべ荒江本店」と「鉄なべ中洲本店」となった。

福岡の餃子もひとつちサイズが多いのは、久留米で昭和24年に発祥した「宝雲亭」の影響があるといわれ、玉ねぎを使い、ニンニクを使わない代わりに柚子胡椒を添えるスタイル。福岡だけでなく長崎や熊本などにものれん分けして広がった。この流れが、鉄なべ餃子の誕生に影響を与えているかもしれない。平成18年に「八幡ぎょうざ協議会」が設立、鉄なべ餃子をはじめ北九州市を代表するご当地グルメとして全国に発信。

生餃子持ち帰り

宮崎県

満州から引き上げの黒木清さんが延岡で昭和30年「黒兵衛」を創業、独立する形で高鍋町に「餃子の馬渡(まわたり)」(昭和42年)や「たかなべギョーザ」(昭和46年)が生まれ、昭和54年に黒木さんの長男が宮崎市内に「黒兵衛」を開店。畜産王国の宮崎県では、植物性の油よりもラードの方が手に入りやすく、今でも老舗餃子店では餃子をラードで焼く。また、焼き餃子を持ち帰って家で食べるという習慣があった。

宮崎県ではお持ち帰りの習慣は餃子に限らず、現在においても家計調査では外食費が低い。背景には、宮崎県は出生率が高く子供が多い世帯が多いことや、公共交通がそれほど発達していないためと考えられる。平成元年にクール宅急便が開始され、生餃子専門の販売店を開いた「ぎょうざの丸岡」の影響で生餃子の取り寄せが増えた。持ち帰り専門店では、夕方に売り切れてしまうので大量に購入して近所に配るという人も現れる。この状況は令和2年からのコロナ禍で加速、ついには家計調査の「ぎょうざ」支出金額では宇都宮、浜松を超えて日本一となり、それを契機に「宮崎市ぎょうざ協議会」や「宮崎県ひなた餃子連合会」が立ち上がり、冷凍・冷蔵の両方で生餃子持ち帰り文化が定着している。



素焼き

松山市

台付きの麺がないタイプで、洋食(洋食焼)に近い形。小魚の削り節、キャベツ、てんかす、牛脂などをのせてひっくり返し、焼きあがったら、ソースをぬって二つ折りにし、その表面にもソースをぬって出される。コテを使って鉄板の上から直接食べる店が多い。卵と肉を入れると「素焼きの肉玉」。現在の素焼きは肉と卵が入っている店が多い。



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！



小さな幸せを、地球の幸せに。

Borderless Happiness



愛は食卓にある。



住友商事

Enriching lives and the world