食文化100年継承

鉄板会議

総集編 2022▸2026


【新潟県】イタリアン


【山形県】どんどん焼


【秋田県横手市】
焼そば（ゆで麺使用）


【北海道】
あんかけ
焼そば

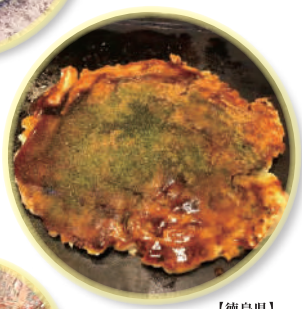

【栃木県／群馬県（両毛エリア）】
じゃがいも入り焼きそば


【大阪府大阪市】ちょぼ焼


【大阪府】たこ焼


【大阪】
洋食焼

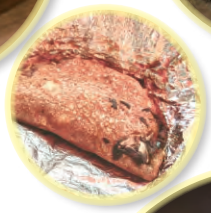

【東京都浅草エリア】
焼そば（むし麺）


【徳島県】
いか天玉


【熊本県熊本市】
モダン焼


【広島県】
肉玉そば／そば肉玉

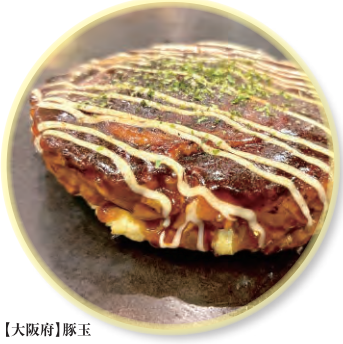

【愛知県名古屋市、三重県】
焼そば（むし麺、鉄皿で提供）


【愛知県】
お好み焼（名古屋式）


【兵庫県明石市】
玉子焼／明石焼


【沖縄県】
ぼーぼー／ちんびん


【愛媛県松山市】素焼き


【大阪府】豚玉


【静岡県
富士宮市】
焼そば
（むし麺、
肉かす入り）

鉄板会議実行委員会
https://konamon.jp/teppan/

2026年10月9日発行

第5回
全国大会

「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 2026

2026年テーマ 焼きそばの継承問題

食文化100年継承
鉄板会議
2026

プログラム

【祝　辞】石毛 直道（文化功労者 文化人類学者）
【来賓挨拶】前野 勇雄（文化庁 参事官（生活文化連携担当）付 参事官補佐）
【発　表】「製麺について」　上原 岳夫（日清製粉株式会社）
「全国エリア会議の報告・製麺所70社 アンケート集計」　熊谷 真菜（食文化研究家 日本コナモン協会）
座談会「製麺業の今、そして未来」
栗田 晴巳（全国製麺協同組合連合会）　塩崎 省吾（焼きそば名店探訪録）
木嶋 孝明（有限会社木嶋製麺所）　木田のぞみ（株式会社菊水）
知見 芳典（株式会社瑞穂食品工業）　中澤 健太（有限会社中沢製麺）
「焼そばへのオタフクの取り組み」　大内 康隆（オタフクソース株式会社）
「コナモン文化と歩む、マヨネーズ101年目の挑戦」　三井 潤治（キユーピー株式会社）

コナモン百選 Konamon Basic 100 Cultures 文化を味わう
文化を味わう コナモン100選　選定57 2022～2026

開催日　2026年10月9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【38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
キユーピー株式会社　住友商事株式会社
事務局　一般社団法人日本コナモン協会

鉄板会議
ホームページ

文化庁の動向

100年フード
文化庁

■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
■2023年10月　文化庁後援「鉄板会議2023」全国大会開催
■2024年10月　文化庁後援「鉄板会議2024」全国大会開催
■2025年10月　文化庁後援「鉄板会議2025」全国大会開催
■2026年10月　文化庁後援「鉄板会議2026」全国大会開催


表彰状

YouTube
「コナモンちゃんねる」

第５回全国大会　ご挨拶



食文化研究家
熊谷 真菜

2017年11月文化芸術基本法に「食文化」が明記され、この10年で「食文化」という表現を目にする機会が増えました。鉄板会議の活動も5年目となり、食文化を担う皆さんからの理解の高まりを感じています。

今年は「焼きそばの継承問題」を把握するために全国の製麺所を訪問、焼きそば麺は手間がかかる割にコストが価格に反映されてない現状があります。一方、生産の9割が焼きそば麺という老舗や、製造、経営の多様性から製麺所の未来も見えてきました。

さらに主役であるはずの麺に対して、食べる側の意識の低さも感じます。

身近すぎる焼きそばだけに、この半世紀軽く扱ってきた現実。

「あなたは本当においしい焼きそばを食べていますか」。　改めて問いかけたいと思います。

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**

「鉄板粉モン文化」は、地域の暮らしの中で育まれ、作り手と食べ手、人と人をつないできた、日本が誇る大切な食文化です。その文化を未来へつなぐため、全国各地で歴史を振り返り、地域の担い手や新たな可能性を考える取り組みが進められていることに、大きな意義を感じています。

食は、人を惹きつけ、地域を訪れるきっかけとなり、その土地の歴史や人、暮らしに触れる「観光」の大きな魅力にもなります。大阪を起点に、全国各地の鉄板粉モン文化が地域の観光資源としても輝き、多くの人を地域へ誘う存在となることを期待しています。

「鉄板会議2026」が、地域や事業者、そして次代を担う若い世代をつなぎ、鉄板粉モン文化の「100年継承」に向けた大きな力となることを願っています。

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2022−2026の概要

鉄板会議開催 73か所　　**延べ参加総数** 1,538人

実食店舗数 1,157軒　　**製麺所訪問** 12か所

食文化100年継承
鉄板会議
2022−2026

■2022年テーマ「お好み焼き 各地の特色」







ダイジェスト　本編

■2023年テーマ「焼きそば 各地の特色」







ダイジェスト　本編

■2024年テーマ「たこ焼き」





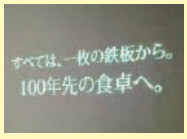


ダイジェスト　本編

■2025年テーマ「お好み焼きの継承問題」







ダイジェスト　本編

Teppan Konamon Cultural History Timeline

『鉄板コナモン 歴史文化年表』

鉄板コナモンの嚆矢から400年余り。
コナモンをめぐる社会の変化や参加店の
創業など、5年間、各地で集めた知見を
年表にまとめました。
年表はQRコードからご覧ください。

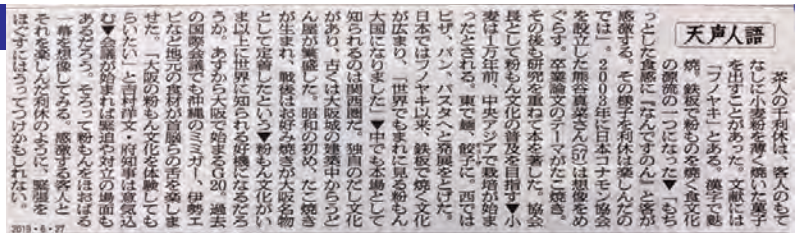
年表は
コチラ

https://konamon.jp/teppan-nenpyo



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、客人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。

鉄板会議実行委員会 【全38団体】

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

有識者

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

エリア会議要約と製麺所訪問

関東エリア会議

日時 2026年2月16日(月) 15:00〜17:00

場所 オタフクソース株式会社 東京支店

熟練技が支える関東の蒸し麺文化

焼きそば発祥の店ともいわれる浅草の喫茶店では、二度蒸し麺の焼きそばが看板商品となっている。しかし、その麺を供給する製麺所の閉業により、仕入れ先を何度も変えざるを得ない状況が続く。

一方、昭和25(1950)年創業の浅草開化楼では、つけ麺ブームを機に商品の多様化が進み、パスタ麺を使った焼きそばも登場。「既存の麺を店に卸す」のではなく、料理人と製麺師が料理から逆算し、新しい麺そのものを一緒につくることを提唱している。



参加
鉄板やきそば・酒場 しぶやき(大竹淳平)／もみの木(竹川幸光)
PICES TOKYO(藤田雄司、佐野和哉)／浅草開化楼(不死鳥カラス)
全国製麺協同組合連合会(栗田晴巳)／富士宮やきそば学会(渡辺孝秀、遠藤崇浩)
麺業新聞社(三宮弘志)／日清製粉グループ本社(佐藤壮)／日清製粉(武藤 隆文)
オタフクソース(佐々木健一郎、佐々木侑亮、岡部貴将、四宮賢次、齊藤理奈)
塩崎省吾(焼きそば名店探訪録)／熊谷真菜／田中克彦／八木宏一郎





カラヒグ麺130g×2食:215円

株式会社タチバナ製麺所

浅草の老舗の名店愛用の「二度蒸し麺」の技

昭和27(1952)年、三代目・嶺村武さんの叔父が上野稲荷町で創業。看板商品は、浅草周辺のソース焼きそば店で使われてきた、昔ながらの茶褐色の「二度蒸し麺」。閉業した製麺所から依頼を受けて取引先を引き継いできたため、工場内には廃業した製麺所の屋号が入った番重が何種類も残る。

二度蒸し麺は、生中華麺を40分以上蒸したあと、熱々のまま水洗いしてほぐし、水を切って再び蒸す。その後、再度水洗いと水切りを行い、油をまぶして冷却・熟成、ほぐしを行うという、非常に手間のかかる工程だ。

「焼きそば麺は製麺のなかでもっとも難しく、手間がかかる。入社したての頃は任せてもらえなかった」。独特の弾力と食感があり、袋から出した際にもほぐれやすく、鉄板上で扱いやすいという特徴がある。





三代目社長 嶺村武さん

二度蒸し(黒色)、浅蒸し(黄色)

有限会社中沢製麺



ソース王国、両毛エリアで愛される「二度ぶかし麺」

昭和29(1954)年、焼きそば麺の製造からスタート。初代・中澤勇さんが「二度ぶかし麺」と「じゃがいも入り焼きそば」を広め、二代目は小山駅の名物「きそば」を育て、三代目は新たな製麺の可能性に挑戦している。製麺所に併設された直売所も人気を集め、令和2(2020)年には東京・大塚に「東京なまめん 中沢製麺」をオープンした。

地元では18番の細麺、東京では14番の太麺が人気。焼きそば麺をはじめ、餃子の皮、生そうめん、パスタまで、業務用・小売りの双方で商品の幅を広げている。



三代目社長 中澤健太さん


二度ぶかし焼そば(細):105円
黄色い焼そば:105円 (通販)2食入り:260円


東京なまめんショップ

YouTube 関連動画 粉の匠

宮崎エリア会議

日時 2026年5月10日(日) 17:00～18:00　場所 スナック入り口

バーベキューで親しまれる焼きそば

らっきょうの生産地でもある宮崎では、まず、らっきょう漬け教室からスタート。釜揚げうどんや持ち帰り餃子が親しまれている地域で、家庭で焼きそばを食べる頻度は低く、焼きそばを食べる場面としてはバーベキューが圧倒的に多かった。飲食店では、お好み焼き店のサイドメニューとして提供されることが多く、蒸し麺が使われている。



参加　かたおか(濱田あかり)／草庵(山下裕子)／上杉淳子／元・国武製麺所(國武媽登呼)
Alisappo-Link(井ノ上亜里沙)／宮崎市議会議員(くろだ奈々、持原まさゆき)
焼き餃子協会 宮崎支部(恒吉浩之)／オタフクソース(藤本慎二、益田和昭)
熊谷真菜／八木宏一郎




ミックス焼そば@草庵

日本めん株式会社

製麺所と飲食店がともに支える焼きそば文化

昭和32(1957)年から、宮崎県近郊の飲食店向けにラーメン、うどん、焼きそば、ちゃんぽんなどの麺を製造している。中華麺が製造量全体の約7割を占め、そのうち約1割が焼きそば麺である。

焼きそば麺は、「蒸す・ゆでる・袋ごと殺菌する」という3回の加熱工程を経てつくられる。まずボイラーで22～23分蒸し、約30分粗熱を取った後、ゆで釜で約1分半ゆでる。130gずつ小分けして包装し、最後に袋ごと殺菌する。蒸すことで品質が安定し、流通しやすくなるという。



三代目社長ご夫妻




生麺の焼きそば@かたおか



小売用:68円　業務用:48円

有限会社木嶋製麺所

明治の石炭からはじまり、工業都市に育まれた製麺

無添加製麺で地元の麺文化を活性化。山口県宇部市で昭和26(1951)年、木嶋源治さんが創業。その名の「源」を冠した「丸源」の印は、現在も包装資材に受け継がれている。三代目・木嶋孝明さんが焼きそば麺の独自製法に取り組むとともに、「宇部ラーメン」や「宇部丸うどん」といった地域の麺文化の活性化を進めている。無添加製法や国産原料への転換など、現代のニーズに応える商品づくりに加え、同業者との交流や業界の未来を見据えた活動から、同社の麺づくりに対する情熱と哲学が浮き彫りになった。

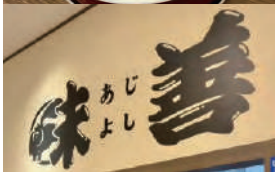




三代目社長 木嶋孝明さん













広島・山口エリア会議

日時 2026年6月15日(月) 15:00〜17:00

場所 オタフクソース株式会社 ウッドエッグお好み焼館

肉玉そばの麺ではない、麺が主役の焼きそば開発を!

「広島のお好み焼きは、焼きそばが入っているだけ」という見方に対し、お好み焼き(肉玉そば)に使うそばと、独立したメニューである焼きそばのそばでは、調理法が異なるため、別物として捉えるべきだという意見が出た。「お好み焼きの添え物」ではなく、麺そのものを主役にした焼きそばを開発できるのではないかという議論に発展した。







参加 マルバヤシ(林本正也)／山本食品(山本慎太郎)／ユニバース(本間康之)
オタフクソース(川本和晴、上川遥可、来原征志、岡部貴将)
NHK広島放送局(鈴木昭弘)／タッちゃん(お好み焼き愛好家)／熊谷真菜
八木宏一郎

焼そばマイスター・川本さんに学ぶ調理のポイント

高温で焼く
鉄板を煙が出るほどの約250℃まで熱し、調理中は約230℃を保つ。

魚粉で風味を立たせる
麺に直接魚粉をまぶし、食べたときの風味を際立たせる。

ラードを使う
高温に耐え、鉄板の乾燥を防ぐラードを使用する。

蒸気で一気にほぐす
麺に湯をかけ、立ち上る蒸気で一気にほぐしながら、均一に熱を通す。

具材の食感を引き出す
キャベツはソースが絡みやすい角切りに。もやしはあまり動かさずに焼き目をつけ、水分を飛ばして旨味を凝縮させる。

麺からソースを絡める
まず麺にソースを絡めてから全体を混ぜ、最後に具材を加える。麺にソースがしっかり絡み、味が際立つ。

最後に焼き付ける
全体を混ぜた後、さらに鉄板に焼き付けて香ばしさを引き出す。

株式会社マルバヤシ

地元スーパーと飲食店のための商品開発

昭和23(1948)年、林本正市さんが創業。現在は三代目社長林本正也さんが受け継ぐ。焼きそば麺は「ゆで麺」と「蒸し麺」の2種類を製造している。

広島ではもともと、生の中華麺をゆでて鉄板で焼くスタイルが定着し、現在もお好み焼き店ではゆで麺が主流である。その後、スーパーの台頭とともに蒸し麺が普及した。生麺を蒸気で蒸し、途中で湯をかけて「蒸しゆで」の状態にする製法で、生産効率が高くコストを抑えられることから、機械メーカーの戦略的な後押しもあり市場に広まった。

広島のお好み焼きにおいて、麺は重要な要素であり、消費者が店を選ぶ基準にもなっている。ゆで麺と蒸し麺は、店舗の状況やこだわりに応じて使い分けられている。







三代目社長 林本正也さん






海鮮焼きそば@としのや









徳島エリア会議

日時 2026年6月16日（火）15:00〜17:00　場所 お好み焼き ゆうぜん

自由な具材文化と「乾燥てんぷら」の継承

徳島のお好み焼き店では、焼きそばもごく日常的な人気メニューであり、お好み焼きと同じ鉄板文化の中に共存している。お好み焼き用の麺にとどまらず、麺・ソース・焼き方を焼きそば独自のものとして捉え、単独の商品価値を高められないかという議論になった。

徳島特有の「乾燥てんぷら」は、うどんの具に由来し、甘い金時豆とともにお好み焼きに入れる「豆天玉」にも使われてきた。しかし、製造業者の廃業により供給が危ぶまれ、現在は障害者施設や中津市場の乾物店「林川」などが生産を担う。価格の上昇や品質のばらつきもあり、製法と食文化の継承が課題となっている。

客の好みに応じて具材を自由に組み合わせる文化が根づく徳島。平成20（2008）年創業の「ゆうぜん」では、白玉製麺所の中太生麺を使用している。3分30秒ゆでた後、ぬめりがなくなるまで洗い、水を切って一人前ずつ冷蔵。提供時には、いりこだしで麺と野菜を蒸し温め、オリジナルのお好みソースと、焼いたときに香辛料の香りが立つユニオンソースを合わせて仕上げる。

懇親会では、これまで意外と試されていなかった 豆子郎選手村「いか天玉」と 豆子郎選手村「豆焼き」の焼きそばタイプを試作。自家製金時豆のやさしい甘さや乾燥てんぷらは麺との相性もよく、新しいメニューとなる可能性が見えてきた。








焼きそば@ももふく


徳島では必須の「乾燥てんぷら」


初試作の「豆天いか焼きそば」@ゆうぜん

参加 とくしま鉄板連（泉衛）／お好み焼き ゆうぜん（長濱幸夫、長濱真希）
Taqueria 彦一（須見恭彦）／移動スーパーとくしまる・タウン誌あわわ（住友達也）
オタフクソース（清水晋、上松和洋）／熊谷真菜／八木宏一郎

福岡エリア会議

日時 2026年6月11日（木）15:00〜17:00　場所 オタフクソース株式会社 九州支店

ラーメン王国・九州から焼きそば麺を考える

福岡県内には約63社の製麺所があり、その約3分の1にあたる20社が福岡市内に集中している。製造の中心は中華麺で、特に豚骨ラーメンに使われる低加水麺が多い。福岡エリア会議では、ラーメン文化の強い福岡から視野を九州全体へ広げ、地域ごとに異なる焼きそば麺とその可能性を考えた。

さらに地域で育まれた大分県日田市の 豆子郎選手村「焼そば」、麺を香ばしく焼き付けて独特の食感を生み出す日田スタイルとして定着し始めている。



「ゆでる」と「蒸す」で変わる麺の食感

日清製粉の松岡芳宏さんが、焼きそば用麺の基礎知識を解説。焼きそば麺は、大きく「生麺」「ゆで麺」「蒸し麺」の3種類に分けられる。生麺は調理前にゆでる必要があり、九州では「想夫恋」や「バソキ屋」などが自家製の生麺を使用。ゆで麺は大阪や名古屋など西日本で多く、蒸し麺は関東を中心に広く流通している。

生麺を食べられる状態にするには、加熱によってデンプンをα化（糊化）させる必要がある。熱湯の中で水分を吸収させる「ゆで麺」は、ソフトで粘りのある食感に。一方、蒸気で加熱する「蒸し麺」は水分の増加が少なく、しっかりとした歯ごたえが生まれる。

蒸し麺には、蒸しのみ、中間で水をかける製法、蒸した後に湯を通す「蒸しゆで」、長時間蒸して褐色に仕上げる「深蒸し」などがある。製法の違いが、富士宮やきそばや戸畑ちゃんぽんをはじめ、各地の麺の食感や個性につながっている。

また、製造後の麺は、時間の経過とともに水分が内部で移動し、α化したデンプンの再結晶化も進む。弾力や食感が変化する「老化」は、冷蔵流通する焼きそば麺が抱える共通の課題である。




焼きそば@味美


焼きそば@想夫恋 名古屋天白店


ひたやきそば@来々軒（原宿）

参加 どんどん亭（中山誠、深谷亨介）／てっぱんあきちゃん焼き（土井章子）／童童（遠藤祐司）／味美（横田博子）／いしん（向井恭子、向井博幸）／鉄板酒場ひとじまん（小島亮太）
日清製粉（松岡芳宏）／オタフクソース（元吉祐太、藤本慎二、高崎慎也）／山際千津枝（料理研究家）／熊谷真菜／八木宏一郎

京都・大阪エリア会議

日時 2026年2月25日（水）16:00～

場所 お好み焼はここやねん 四条河原町店

関西の「ゆで麺」の価値と、次世代への継承を考える



製麺所からは、人手不足、早朝勤務の担い手不足、後継者問題、原材料費や流通コスト、億単位に及ぶ設備投資など、深刻な課題が報告された。一方、ラーメン用生麺への特化や、店舗ごとの要望に応じた麺づくりなど、事業を選択・集中する動きも見られた。富士宮やきそば学会からは、活動開始から25年を迎え、B-1グランプリの経験を知らない世代へ価値をどう継承するかという課題も示された。

飲食店側からは、焼きそばは親しまれている一方、お好み焼きのサブメニューという位置づけが強く、新しさや独自性を出すことが難しいとの意見が出た。関西で重宝される「ゆで麺」の価値を見直し、蒸し麺との違いを明確にすることも重要な論点となった。

野菜を生かした焼きそば、サラダ感覚の提案、多様な可能性も提示された。安さやボリュームだけを求めるのではなく、「本当においしい焼きそばとは何か」を改めて考え、麺、ソース、野菜、焼き方、店づくり、地域活動を通して、焼きそばを独立した価値ある料理へ育てる必要がある。

AIやロボットが担える仕事が増える時代だからこそ、人の手で食文化をつくり、伝え、次世代へ継承していくことの重要性が確認された。

参加

板金千嘉子（千陽）／リトパコーポレーション・お好み焼はここやねん（西本達郎、榊原信彦）／京都府製麺卸協同組合・都製麺所（奥野貴史）
大阪府製麺商工業協同組合・恩地食品（恩地宏昌）／麺屋 棣鄂（知見芳典）／富士宮やきそば学会（遠藤崇浩、笠井俊和）
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）／香山かおり（京都芸術大学・学生）／オタフクソース（原田隆、岡本英也）
キユーピー（内藤雄介）／的場輝佳（奈良女子大学名誉教授）／保井智香子（立命館大学食マネジメント学部教授 管理栄養士）／熊谷真菜／水野裕隆
野村尊実（マッハのオススメごはんですよ!）／八木宏一郎／礒田浩平

大阪府製麺商工業協同組合

大阪府製麺商工業協同組合

大阪の「ゆで麺」文化、その価値と継承



大阪府製麺商工業協同組合 理事長 沖至規さん

焼きそば・中華麺領域ではゆで麺への移行が進み、ソースのり・香り演出に優れるゆで麺が大阪文化に適合する一方、東京やコンビニ・冷製用途では保存性とほぐれ性に優れた蒸し麺が強い。製麺業界は騒音・匂い問題、価格高騰、後継者不足で組合員が激減する厳しい状況にあるが、若手の台頭と権限移譲、事務所移転による基盤強化、店舗運営や協業による新展開に希望が見える。大阪のうどん・焼きそば文化の継承には、技術共有・適正価格化・イベント発信・学術連携を通じた戦略的な再構築が必要。用途・文化・設備要件に応じた麺選択の多様性によって、関西の製麺業界をこれまで以上に牽引していけるよう、若い世代による新しい展開に期待している。

株式会社瑞穂食品工業

麺屋棣鄂 M&Aで麺づくりを次の100年へ




三代目社長 知見芳典さん

昭和6（1931）年創業、京都でいち早く中華麺を手がけた。屋号は、創業者・知見鬼三さんが学生時代に暮らした「棣鄂寮」に由来する。「棣鄂（ていがく）」とは、中国の古典『詩経』に登場するニワウメの花と萼が支え合う姿から、仲睦まじく寄り添う様子を表す言葉である。

三代目知見芳典さんは、父の体調不良を機に家業へ戻り、職人から製麺を学んだ。長く続いた赤字経営を立て直し、ラーメン店ごとに料理から逆算してつくるオーダーメイド麺を強みに、全国の店から支持される製麺所へと育てた。

令和5（2023）年、次の100年を見据えてM&Aを決断。当初は会社を壊されることへの不安もあったが、12社からの提案を比較し、「棣鄂」の看板と麺の品質を守りながら、会社がどこまで成長できるかを基準に相手を選んだ。「M&Aは結婚。自分たちが何を求めるかを明確にし、ニーズに合う相手を選ぶことが大切」と語る。



M&A後は経営責任の重圧が軽くなり、現在は「楽しく操縦席に乗っている」という。会社は売って終わるものではなく、技術や文化、従業員の未来を次へ渡すためのもの。「自分がいなくても会社が続くことが最強」と考える知見さんは、M&Aを後継者問題に悩む製麺所が持っておくべき選択肢の一つと位置づける。

焼きそばについては、蒸し麺やゆで麺だけでなく、「生麺をゆで、しっかり洗ってから焼くおいしさにも気づいてほしい」と提案。余分なでんぷんを洗い落とすことで、麺の輪郭が際立つという。



北海道エリア会議

日時 2026年7月30日(木) 15:00～17:00　場所 本場大阪お好み焼き なんでやねん

「あんかけ、袋入り、しょうゆ」北の大地に広がる焼きそば文化

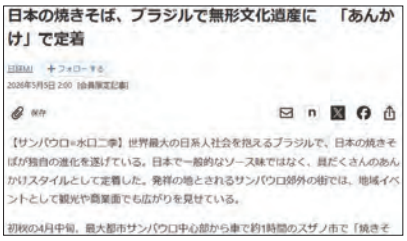
家庭用焼きそばには「安価な軽食」という印象が根強く、液体ソースやあんかけ焼きそば、冷凍調理麺などによって、価格に見合う価値を高める必要性が議論された。

北海道独自の食文化として、中華料理店のあんかけ焼きそば、美唄市の炭鉱で働く人が袋から直接食べられるようにつくられたソース焼きそばはじめ、エリアごとの食材を生かした焼きそばがある。

菊水の杉野さんからは、ブラジル・スザノ市で、日系移民が伝えたあんかけ焼きそばが独自に発展し、「焼きそば祭り」として地域に根づいた事例も紹介された。




あんかけ焼そば@香州


日本の焼きそば、ブラジルで無形文化遺産に　「あんかけ」で定着

【サンパウロ＝水口二季】世界最大の日系人社会を抱えるブラジルで、日本の焼きそばが独自の進化を遂げている。日本で一般的なソース味ではなく、具だくさんのあんかけスタイルとして定着した。発祥の地とされるサンパウロ郊外の街では、地域イベントとして観光や商業面でも広がりを見せている。

初秋の4月中旬、最大都市サンパウロ中心部から車で約1時間のスザノ市で「焼きそ

あんかけ焼きそばの定着@ブラジル、スザノ市




袋入りの「やきそば」@角屋

参加　風月(長井浩二、吉田和輝)／なんでやねん(工藤敦子、道免美香)／コナズコーポレーション(森藤博行)
菊水(杉野邦彦、庄司義孝、春名公喜)／オタフクソース(長井隼)／熊谷真菜／八木宏一郎

株式会社菊水

北海道の麺文化を全国へ、製造体制も次の時代へ

昭和24(1949)年創業。全国で生ラーメンを販売する菊水では、近年「あんかけ焼きそば」も好調に推移。令和6(2024)年3月、自社工場での焼きそば用蒸し麺の生産を終了。現在は同業他社の余剰生産能力を活用した協業供給体制へと転換し協業先の持続的な成長にも貢献していく。

今後は蒸し麺だけでなく、新たに「茹で焼きそば」を開発・商品化に取り組み、麺本来の美味しさを追求していく。




炒麺@五香飯店









旭川しょうゆ焼きそば

株式会社須藤製麺工場

旭川しょうゆ焼きそば

平成22(2010)年デビューの「旭川しょうゆ焼きそば」。須藤製麺が開発した専用麺は、旭川産米粉30%と北海道産小麦70%を配合する。蒸した直後にゆでる製法で改良を重ねた。旭川産米粉を配合した麺、旭川の醤油だれ、旭川・道北の食材使用を基本に、各店が独自の商品を展開している。


@風月 イオン旭川西店


@めん丸



須藤製麺、須藤会長@めん丸

東海エリア会議

日時 2026年4月6日(月) 15:00～17:00　場所 オタフクソース株式会社 名古屋支店

喫茶店の鉄皿焼きそばから「碧南やきそば」まで

愛知県碧南市では、地元発祥の白醤油や特産ニンジン、サラダ玉ネギを使った「碧南やきそば」で地域を発信する一方、提供店の減少と後継者不足が課題となっている。名古屋では、喫茶店を中心に鉄板皿の焼きそばが100店以上で提供され、塩・コショウで焼いた麺に客がソースをかける「あと掛け」文化も残る。台湾焼きそばや細い深蒸し麺など、地域独自の展開も共有された。また、焼きそばは焼き手による味の差が大きく、持ち帰り後の変化も考えた調理技術の継承が必要だと確認された。



参加　古屋産業・ここまる(古屋恵子)／星が丘製麺所(衣笠太門)／全国製麺協同組合連合会・堀製麺(堀哲次)／へきなん焼きそばまちこし隊・大磯屋製麺所(磯貝賢一)
へきなん焼きそばまちこし隊(石川輝彦、古鷹幹子)／森清(麺類研究家)／Swind(名古屋めしライター)／オタフクソース(髙山幸樹、新田寛、岡はつき)／熊谷真菜／八木宏一郎

沖縄エリア会議

日時 2026年7月14日(火) 15:00〜17:00　場所 KO菜YA 新都心店

ビーチパーティで必須の焼きそば文化

沖縄では、30人規模で楽しむ「ビーチパーティー」が盛んで、焼きそばは焼肉の締めとして定着。1kg入りの大袋麺が使われ、鉄板やテントなどを一式で借りる独自の文化がある。家庭では沖縄そばの麺を転用し、ポーク缶やピーマンを加えたソース味のほか、ケチャップ味も一般的。会議では、蒸し麺・ゆで麺・生麺の製法と調理性の違い、豊富なソース売場、沖縄料理が復帰後の交流やメディアを通して再評価されてきた過程も共有され、地域の日常に根づく焼きそばの多様性が浮かび上がった。







沖縄そば使用のケチャップ焼きそば@KO菜YA 新都心店

参加　578(仲宗根真紀、照屋ちか、浦添睦美、チーチーカイン)／沖縄製粉(悦田茂、奥平直樹)
オタフクソース(天久俊太)／熊谷真菜／八木宏一郎

株式会社与那覇食品

沖縄の「ゆで麺」文化を次代へつなぐ

平成5(1993)年、ラーメンの製造・卸売で創業し、工場移転を機に自動化と量産化を進め、県内スーパーへ販路を拡大した。現在の製品構成はラーメン約5割、沖縄そば約3割、焼きそば・うどんなど約2割。3年前にスーパー向け焼きそば専用麺を発売し、売上を伸ばしている。沖縄そばで培ったゆで麺製法を採用し、需要の拡大に対応するため、2023年ゆで麺の製造ラインも増設。袋詰め後の蒸気殺菌によるLL麺を開発し、120日間保存できる土産用沖縄そばの技術を焼きそばにも応用する予定だ。三世代による事業承継も進み、地域の豚肉文化や観光と結びつけた展開を見据えている。







取締役統括本部長　知名建太朗さん

株式会社堀製麺

地域に合わせた麺づくりと需要創造

東海では角麺、関西では丸麺が主流で、同社は焼きそば用14番角、あんかけ用20番丸など、用途に応じて麺を設計する。焼きそば・うどん・ラーメンの比率は各約3割。喫茶店や焼きそば提供店の減少、価格の取りにくさ、後継者不在を課題としながら、米粉麺の再開発や、あんかけ、醤油・塩・味噌味など、新たな焼きそば商品の開発をしながら、需要の創出を目指している。



三代目社長 堀哲次さん



株式会社大磯屋製麺所

「島田掛け乾燥熟成」が生む、小麦を味わう焼きそば麺

大正15(1926)年、磯貝市太郎さんが碧南市で「大磯屋うどん店」を創業。戦後、二代目の妻・志津子さんが焼きそば麺を主力商品として開発、代々製法が守られている。四代目賢一さんは平成20(2008)年から焼きそばに特化したブランディングをはじめ、現在は売上の約9割を占める。創業100周年を迎え、全国への販路を広げている。

製法は、5種類の国産小麦と天然ミネラル由来のかんすいを使用。麺を「島田掛け」にして乾燥熟成させ、小麦の風味とコシを引き出す。大釜でゆでた後は水で締めず、油をまぶして風で冷ます。平成28(2016)年発売の深蒸し麺は、包装後の蒸気加熱により賞味期限を6日から21日に延長。伝統の味を守りながら製造の自動化も進めている。



島田掛け乾燥熟成



四代目社長 磯貝賢一さん



熟成麺をほぐしてゆでる



スーパーに並ぶ熟成焼きそば140g：148円



碧南やきそば@好味家

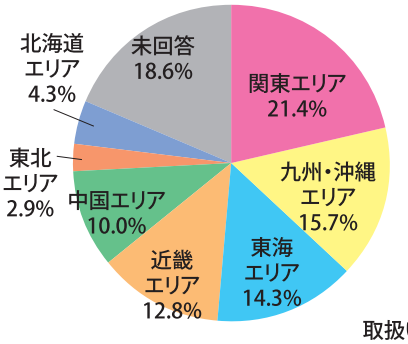


碧南やきそば@福本屋

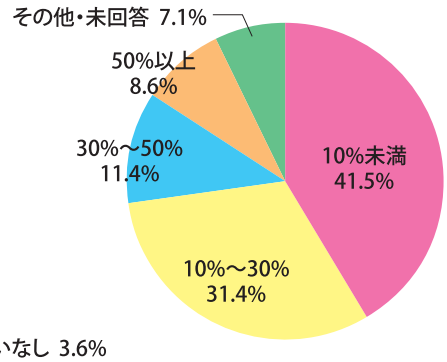
焼きそば 製麺所70社 継承についてのアンケート集計

2026年2～5月実施
協力：全国製麺協同組合連合会、日本コナモン協会

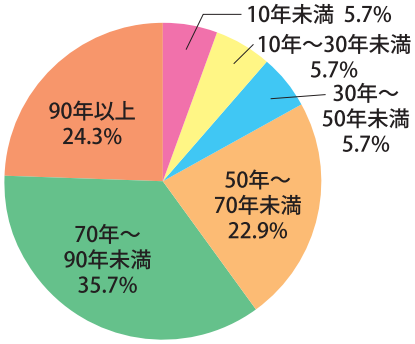
店の所在地（エリア別）



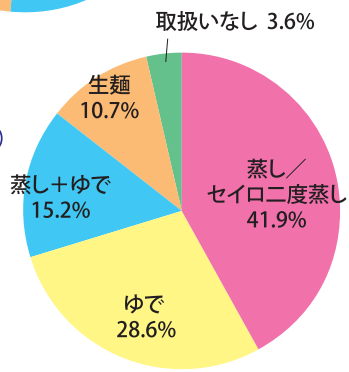
焼きそば麺の生産比率



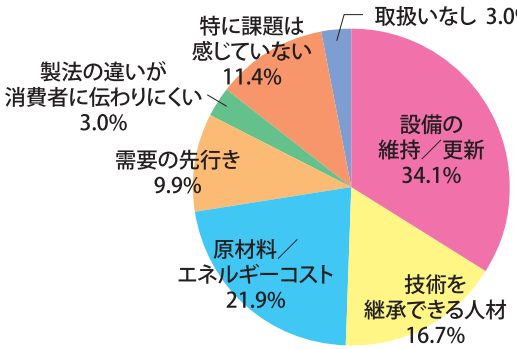
創業年数



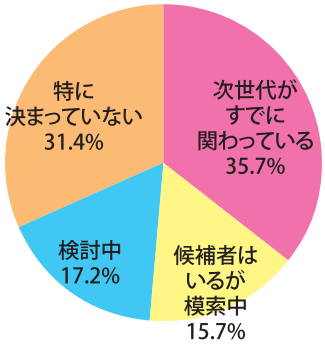
焼きそば麺の製法（複数回答）



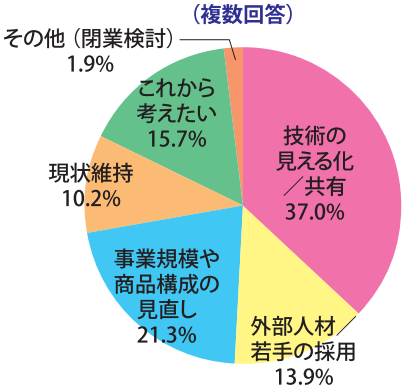
製法についての課題（複数回答）



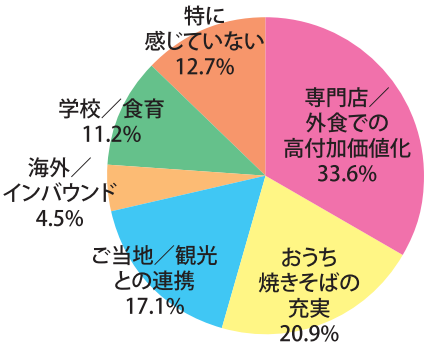
事業承継について



事業承継の工夫と意識（複数回答）



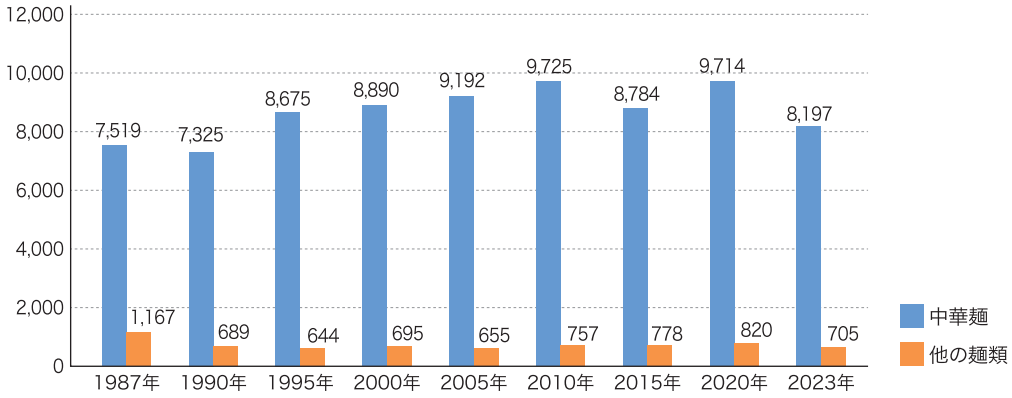
焼きそば文化に今後可能性を感じる分野（複数回答）



めん類 世帯当たり 年間購入数量

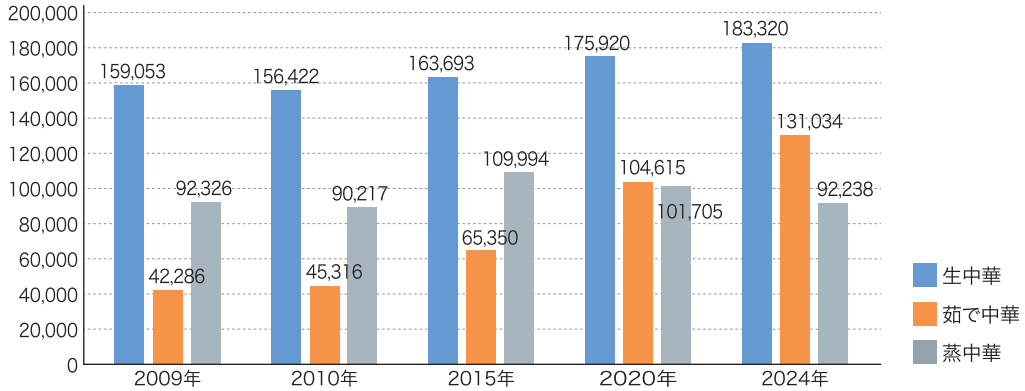
（g／世帯・年）

※食品産業センター「食品産業統計年報」



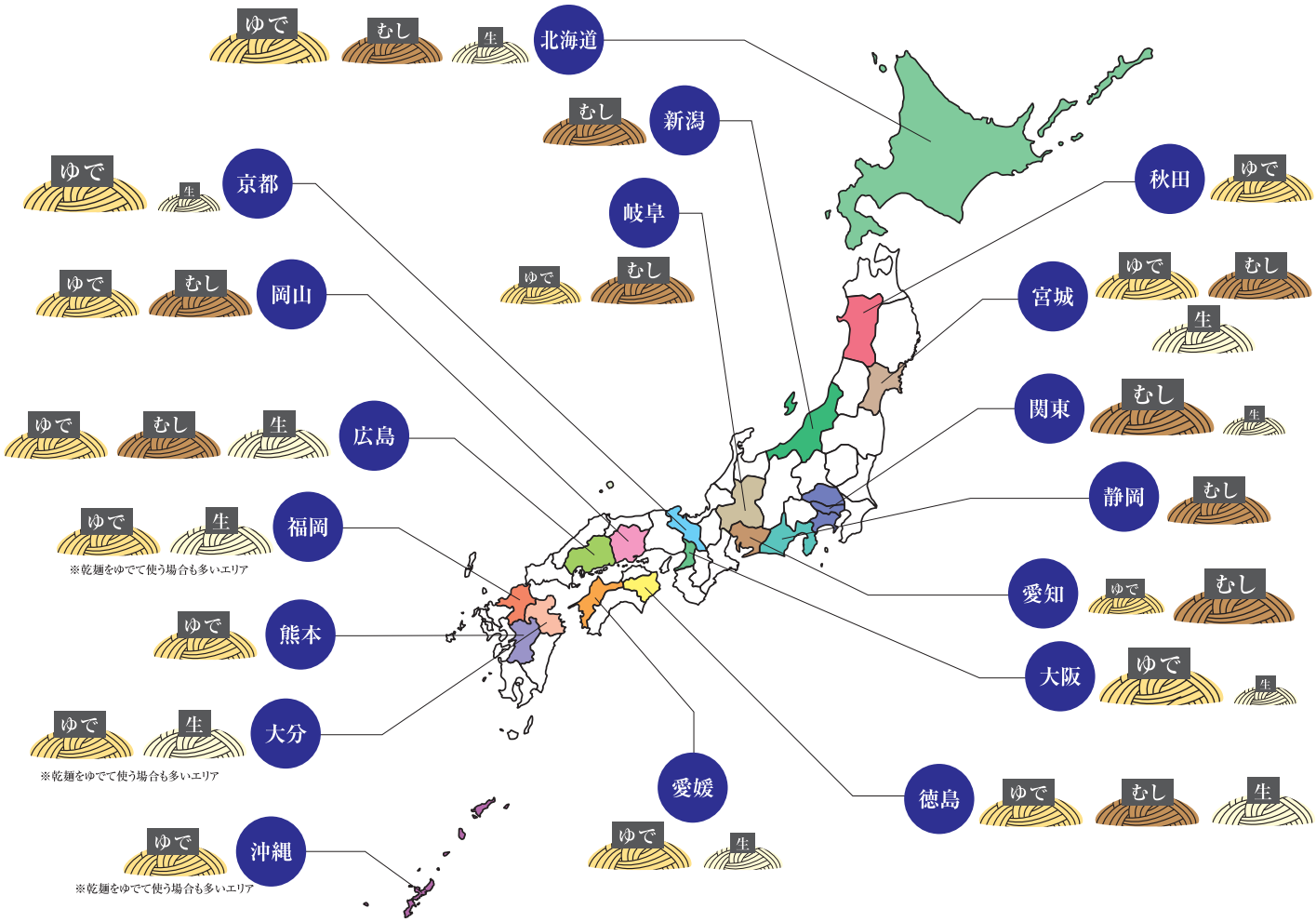
中華麺 生産量（小麦粉使用量）（単位:t）

※農林水産省「食品産業動態調査」



焼きそば ゆで麺・むし麺・生麺分布

協力：全国製麺協同組合連合会、日本コナモン協会



「この点は次の世代にも伝えたい」と思うこと（自由記述）

協力：全国製麺協同組合連合会、日本コナモン協会

- 日本の若者にはいろいろな分野で活躍して欲しいが、食品製造業は朝早く水仕事や汚れ仕事で労働の割には建設業のように高配当では無いが、日本の食文化と物作り文化をもう一度再認識して奮起してほしい。
- 焼きそばはとてもシンプルな料理ですが、麺·焼き方·鉄板·具材の組み合わせで大きく味が変わる奥深い料理です。だからこそ「焼く料理」であることの面白さや、こだわりの麺づくりと焼きの技術の大切さを次の世代にも伝えていきたいと思います。
- 製麺の歴史
- 麺類は日本を代表する主食の一つ。我々は、常に安定供給をしていく義務と責任がある。
- 麺に関しては需要があるのに業界が先細っているのでまだまだ開拓する余地があると思うので頑張って下さい。
- 生活者に選んでいただく企業であるには生活者視点での変革の継続が不可欠です。また「美味しい麺づくり」を継続するためにも工場運営ではなく工場経営が求められる。一方で「良品製造と安全·安心」は最優先でなければならない。
- 品質を保つためには現状維持に加えて少しずつ進化させていく必要がある。お客さんの満足のためには大きな改善ではなく緩やかに変えることが重要だと思う。
- 味と取引先の継承
- 北海道における、あんかけ焼きそばの継承。現在ブラジルでもあんかけ焼きそばが定着し、サンパウロ郊外の発祥の地スザノ市では「焼きそば祭り」が開催され、無形文化遺産として登録されているほどです。北海道でも昔からお祭りの屋台の定番は鉄板焼きそばでした。60年前の北海道神宮祭の縁日の記憶ですが、当たり前すぎる焼きそばの文化をしっかり継承する上でも参考にすべきではないでしょうか。菊水では現在名店監修のあんかけ焼きそばを冷凍調理で製造し、お店のバックヤードで解凍し惣菜コーナーに並べてチルドで販売していただくという、作る側も売る側もロスの出ない新しい製造販売方法を試みています。北海道のあんかけ焼きそばがご自宅でレンジアップだけで美味しく食べることができることが惣菜売り場の当たり前になっていければ、文化の継承にも結びつくと思っています。
- 海外市場を広げていくことが大切であること

これからの焼きそば麺に必要だと思うこと（自由記述）

協力：全国製麺協同組合連合会、日本コナモン協会

- 小麦粉の種類（強力粉、中力粉、薄力粉、全粒粉）などが沢山ありますから固定観念にとらわれない商品開発が必要です。食べ方も色々とできます。メニュー作りも今後は、活発に意見交換出来ると楽しくなると思います。
- 安売りをせず、みんなで焼きそばの価値を上げることだと思います。
- 蒸して茹での伸びが遅い所から学校給食麺では蒸し中華、蒸しうどん、蒸しスパゲティを作ってましたが、学校給食関係の方は品質よりも、異物混入の無い安全を優先してるので、弊社でも異物混入のリスクの増える蒸し工程を取り止め、茹で工程のみに切り替えてます。あと弊社は焼そば機械は旭工業製のチャンピオンを使用してますが、現在旭工業は日阪製作所に吸収合併され、焼そば蒸し機械の製造も辞めてしまいました。今後修理には何とか対応してもらってますが、蒸し機械入れ替え時のは終売も検討しています。
- 焼き方によって美味しさがさらに引き出される麺づくりが重要だと思います。また、ソースだけに頼るのではなく、麺そのものの美味しさが主役になる焼きそば麺がもっと増えていくと良いと感じています。
- 付加価値を高める（売値、メニュ、価格をもっと上げる）
- ブランド力
- 焼きそばは大手が作る柔らかい麺が主流だと思うので同じ土俵で競わず地域色や自社のやり方など独自性を出して行く事がいいのかなと思っております。
- 市場ではラーメンの麺やスープの多様化が進んでいます。一方で焼きそばは小売の店頭が蒸し麺中心の売場になっています。このままでは内食での焼きそばの喫食回数は増えません。新たな購買層を獲得するには専門店品質の焼きそば麺やソースの提案が必要です。また量販店の惣菜売場の焼きそばもボリューム感や安価訴求のものだけでなく、CVSで販売されている専門店レベルの商品を展開する事で新たな顧客が獲得できます。美味しい麺と共に、名店監修のような需要を喚起する仕掛けが求められます。
- 安定した品質の維持継続と、ロス削減の観点から一定の保存性の確保

焼きそば 各地のやきそば

監修：焼きそば名店探訪録、日本コナモン協会


ひるぜん焼そば


延岡あんかけ焼きそば


小樽あんかけ焼そば


石巻焼きそば

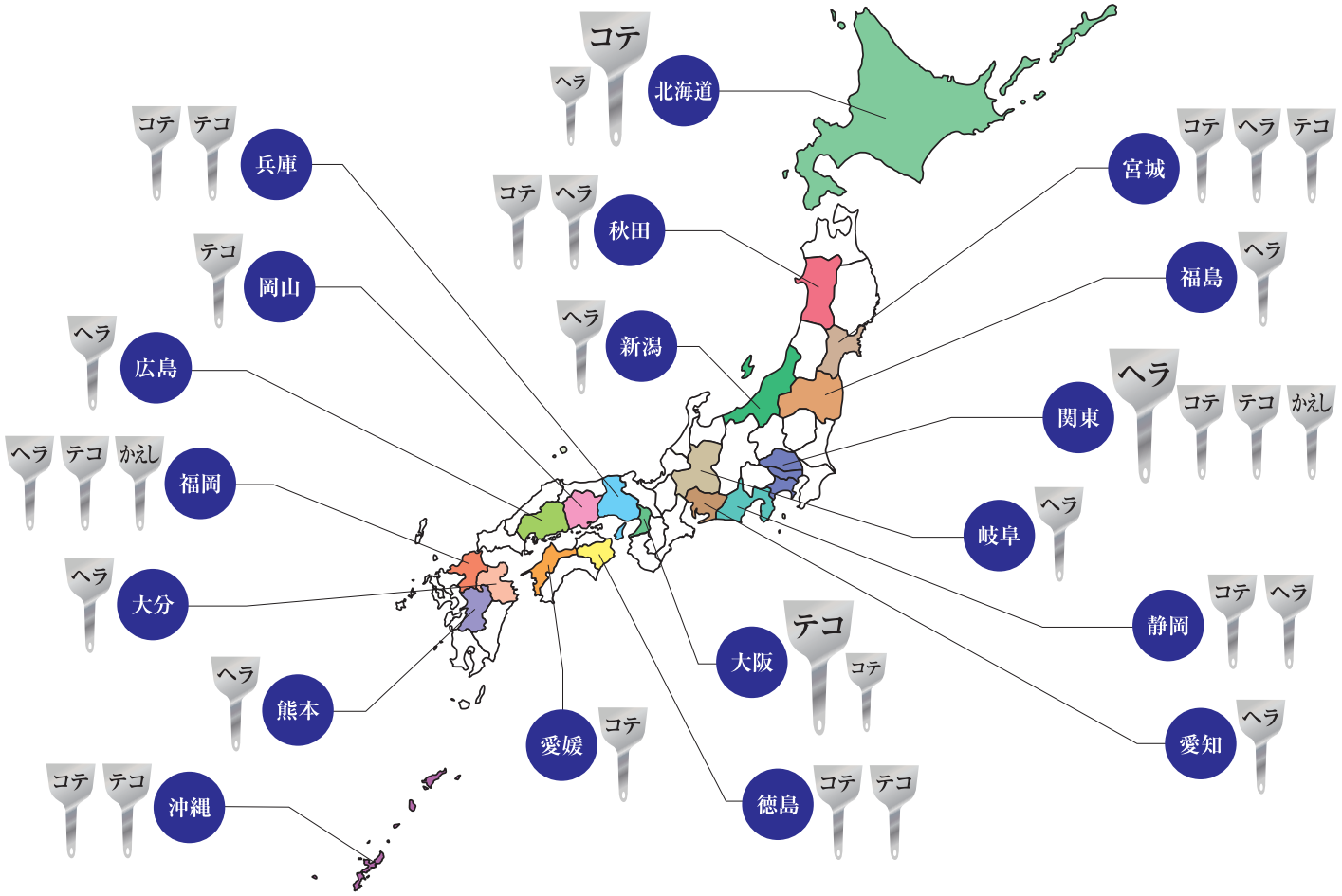

上州太田焼きそば


へきなん焼きそば


道頓堀やきそば

お好み焼き 焼きそば コテ・ヘラ・テコ分布

調査：日本コナモン協会



焼きそば 全国47都道府県の4,700人が回答！焼きそばの現状調査を実施!

調査結果の詳細データ

調査方法

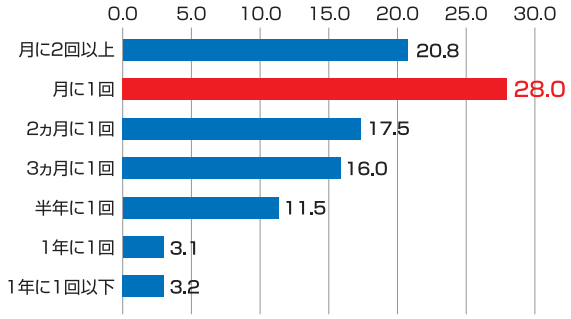
■調査方法　インターネット調査　■調査対象　全国在住の18～69歳（各都道府県100サンプルずつ回収）
■回 答 数　4,700サンプル　■調査期間　（本調査）2023年7月5日～7月11日
※本調査はウェイトバック集計（各都道府県の人口に合わせてウェイトをつけて集計）※当調査結果を紹介いただく場合は、注釈として「やきそば総研調べ」とご記載ください。

1 月に1～2回手作りが、半数近くも!

家で焼きそばを作る頻度は、「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回までも含めると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きそばを作るか。
（n=3,532　※自分または誰かが調理して（炒めて）食べる方）

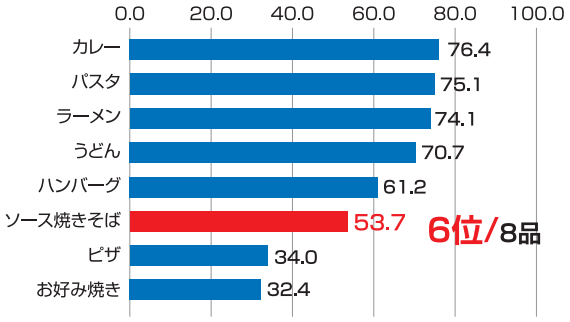


2 でも、食べる頻度のランキングは6位

月1回以上食べる料理ランキングでは、ソース焼きそばは「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、ソース焼きそばは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〉

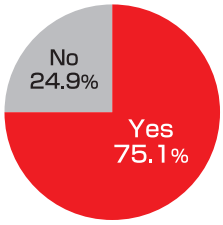


3 焼きそばは自宅で!

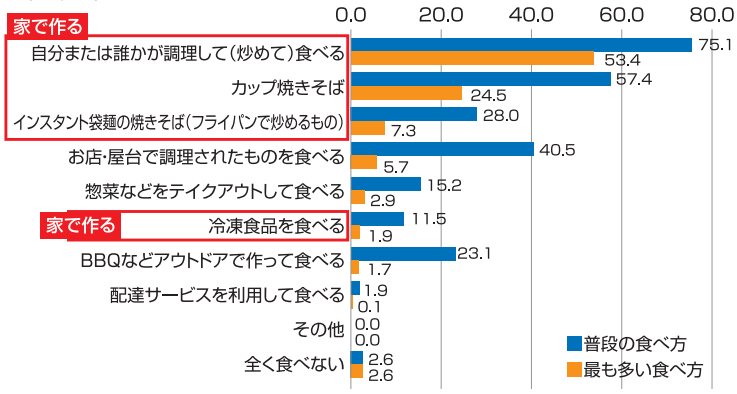
普段焼きそばを自宅で作る人は約7割。普段の食べ方は「調理して食べる」が約7割、カップ焼きそばが約5割。

「調理して食べる」が約7割で、「カップ焼きそば」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きそば」「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、焼きそばを自宅で作るか。（n=4,700）



Q.普段、焼き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）

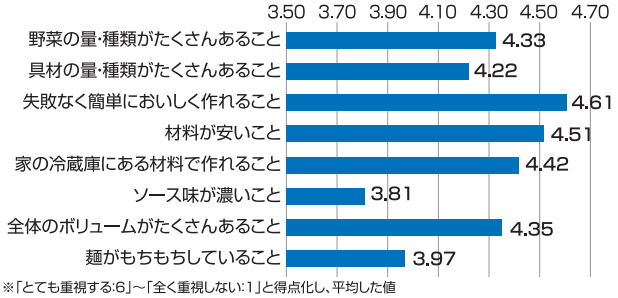


4 家焼きそばは、具材いろいろ、ボリューム満点、絶対うまい!!

焼き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。

「失敗なく簡単においしく作れる」「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.家庭で焼きそばを食べる際に、どのようなことを重視するか。
（n=4,700）（カップ焼きそば、インスタント袋麺の焼きそば、冷凍食品の焼きそばは除く）



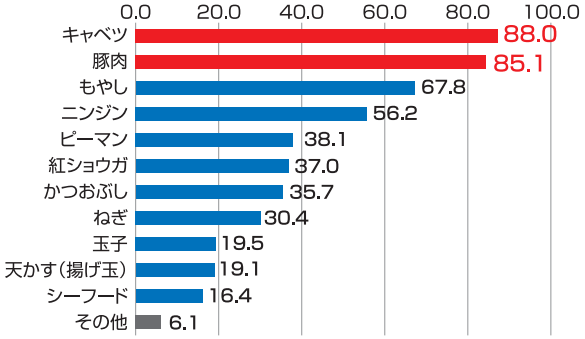
※「とても重視する:6」～「全く重視しない:1」と得点化し、平均した値

5 王道の具はキャベツ、豚肉!

焼きそばに入れる具は「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。

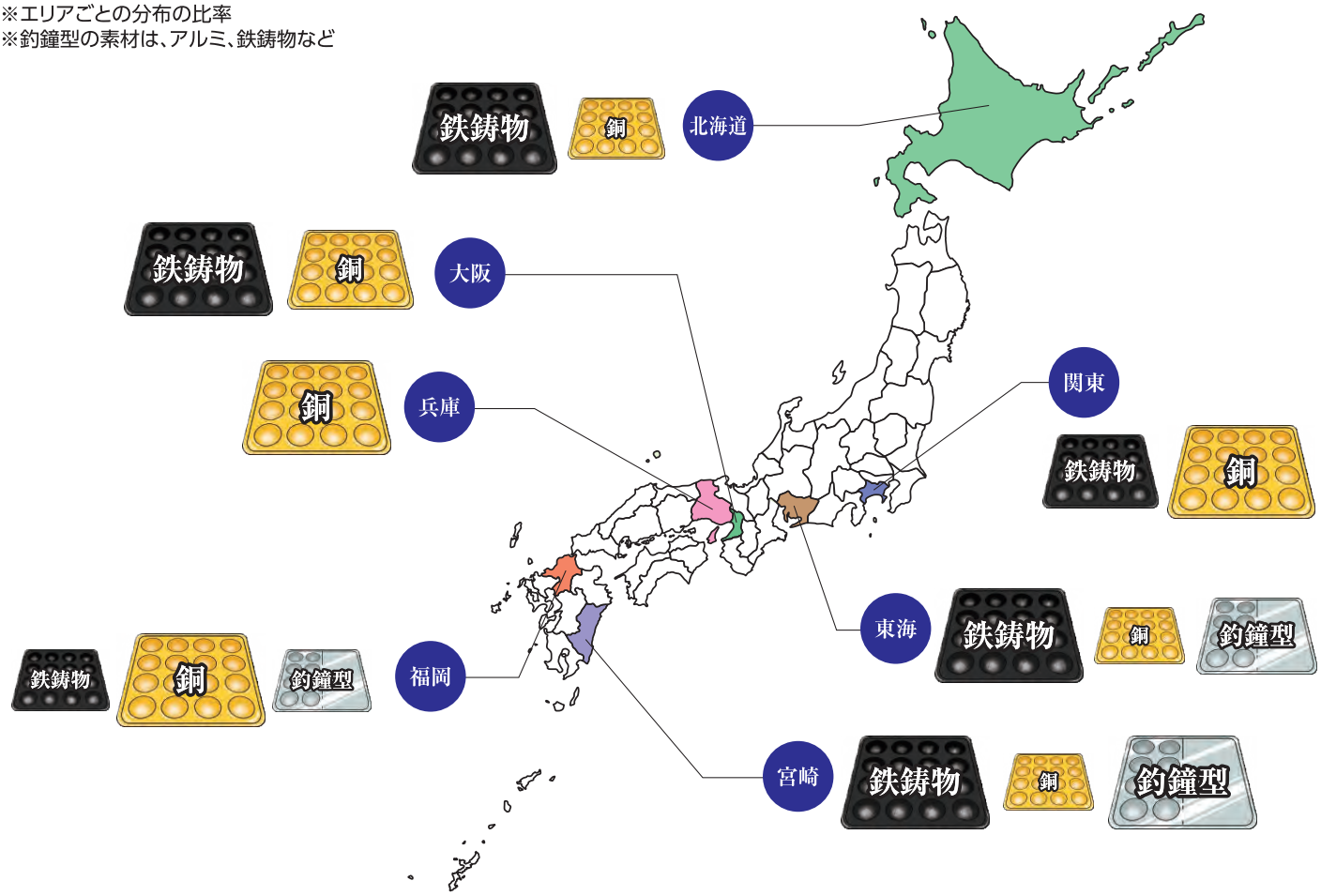
Q.家庭で焼きそばを作る際に、入れる食材は。
（n=2,647　※自分で焼きそばを作る方）（カップ焼きそば、インスタント袋麺の焼きそば、冷凍食品の焼きそばは除く）
〈複数選択〉



たこやきの鍋の分布

調査：道頓堀たこ焼連合会、日本コナモン協会

※エリアごとの分布の比率
※釣鐘型の素材は、アルミ、鉄鋳物など



たこやきを返す道具の呼び名

協力：たこなきチャンネル、日本コナモン協会



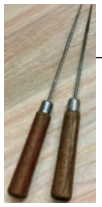
うまい屋
【創業年】1953年
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】銅



甲賀流
【創業年】1974年7月
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】鉄鋳物



たこ八
【創業年】1979年
【呼び名】竹串
【鍋の種類】銅



秀ちゃん
【創業年】1979年
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】鉄鋳物



たこ昌
【創業年】1979年
【呼び名】焼き箸
【鍋の種類】銅



くくる
【創業年】1985年
【呼び名】目打ち
【鍋の種類】銅



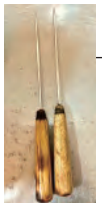
わなか
【創業年】1986年
【呼び名】焼き箸
【鍋の種類】銅



十八番
【創業年】1990年
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



くれおーる
【創業年】1999年
【呼び名】ピック
【鍋の種類】鉄鋳物



丸幸水産
【創業年】2000年
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】銅



粉もん屋ハ
【創業年】2005年8月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



あきない
【創業年】2007年5月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】銅



上木家
【創業年】2010年10月
【呼び名】ハリ
【鍋の種類】鉄鋳物



易木家
【創業年】2014年11月
【呼び名】ピック
【鍋の種類】鉄鋳物



Karl's Ball
【創業年】2015年
【呼び名】pick
【鍋の種類】銅



風月
【創業年】2023年11月
【呼び名】千枚通し
【鍋の種類】銅

タコの現状

資料提供：上田水産

■マダコ（国内加工、モロッコ産）





■シマダコ（国内加工、インドネシア産）





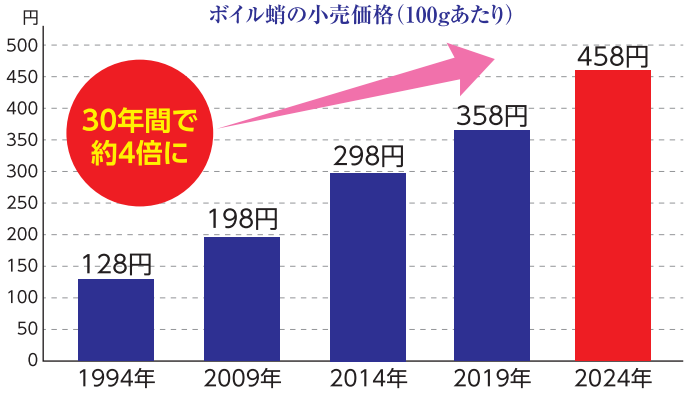
■岩ダコ（国内加工、ベトナム産）





モロッコ、モーリタニア産、ボイル蛸の平均価格

ボイル蛸の小売価格（100gあたり）



たこやき店がめざす食感

協力：たこなきチャンネル、日本コナモン協会

ふわ×とろ Fluffy Creamy

たこ八　くくる
上木家　大福屋福原商店
蛸坊主　蛸益
たこ焼ソース　宝や。
ひろはうす　ぽち　風月
はなだこ　KARLSBALLS

カリ×とろ Crispy Creamy

甲賀流　十八番
蛸虎　和楽路屋
わなか　くれおーる
昜木家　一富久　まるたこ
たこDAN　マルミ　三笠屋
たこー　ぱーらーちゃんきー

ふわ×もち Fluffy Mochy

たこ昌　丸幸水産
あずまや　八っちゃん

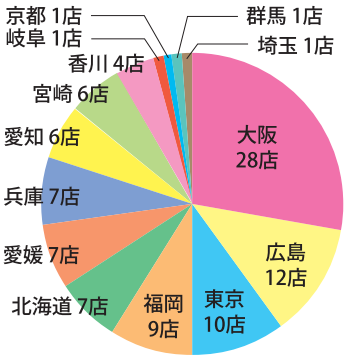
サク×もち Crispy Mochy

うまいや　浜田屋

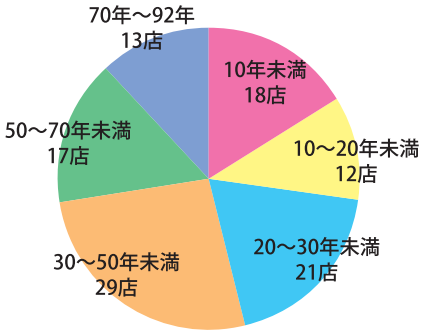
お好み焼き 全国100店舗 継承についてのアンケート結果

2025年2～8月実施
協力:上方お好み焼たこ焼協同組合、日本コナモン協会

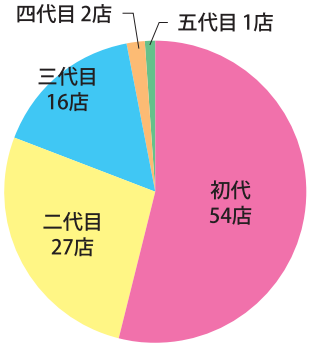
【店の所在地(県別)】



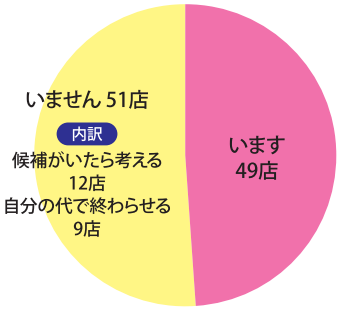
【創業年数】



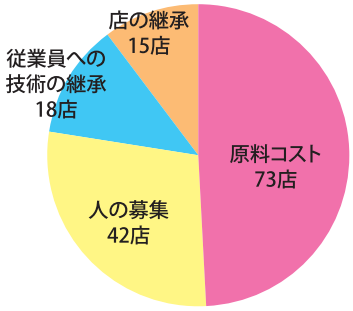
【何代目ですか?】



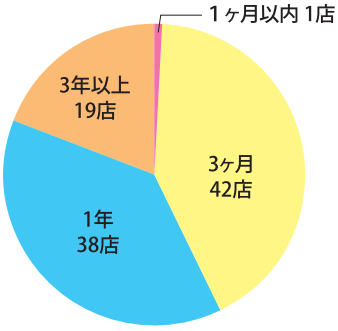
【後継者はいますか?】



【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】



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き意識調査。200人以上が、お好み焼き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。お好み焼き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)　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	ロシア……4人	チェコ……1人
韓国……21人	マレーシア……3人	デンマーク……1人
フィリピン……16人	ポーランド……3人	トルコ……1人
ドイツ……15人	イギリス……3人	ハンガリー……1人
オーストラリア…10人	オランダ……2人	ブラジル……1人
カナダ……6人	フィンランド……2人	ベトナム……1人
タイ……6人	ベルギー……2人	ポルトガル……1人
インド……5人	台湾……2人	中国……1人
シンガポール……5人	イタリア……1人	香港……1人
フランス……4人	イラン……1人	サウジアラビア‥1人

2. 年齢は?

●10代 ……7人
●20代 ……2人
●30代 ……87人
●40代 ……50人
●50代 ……52人
●60代 ……22人
●70代以上 ……10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. お好み焼き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　●エンタメ性がある料理 ……24
●ヘルシーな料理 ……74　●作って楽しい料理 ……98
●家庭的な料理 ……102　●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

コナモン系統図

詳細について、またはこの図の使用の際には
日本コナモン協会までご連絡ください。
info@konamon.com

飛鳥
奈良
平安
鎌倉
室町
安土桃山
江戸
明治
大正
昭和
平成
令和

明石焼



月島のアペック焼き



洋食焼（100年前）



お好み焼（重ね焼き）



洋食焼（現代）



行田フライ



月島もんじゃ



とんぺい焼



熊本ちょぼ焼



千利休の
フノヤキ
金属の板を熱して
水溶き小麦粉を流して
焼くスタイルの嚆矢

文字焼（辻売り）

文字焼（屋台、駄菓子屋）

洋食屋台の流行

鉄板コナモン

お好み焼（どんどん焼）　もんじゃ焼　流し焼

明石玉

珊瑚玉の
イミテーション



明石玉

ちょぼ焼



玉子焼

ちょぼ焼

ラヂオ焼

ラヂオ焼





たこ焼（ソースなし）

もんじゃ焼
ぼったら焼
たらし焼

洋食焼
一銭洋食　にくてん
フナヤキ　ねぎ焼

大阪を中心に
お好み焼（混ぜ焼き）



ソース焼そば



新潟で「焼そばイタリアン」登場（昭和35年）

太平洋戦争

だしの登場
玉子焼（明石焼）



明太子マヨネーズの
トッピングが始まる

ソースを塗って
青のり、カツオ
たこ焼

たこ焼
（ソースあり）



ネギのせが登場

小玉から大玉へ

たこ焼
（ソースなし）



素焼きが
再注目される

Netflixのドキュメンタリーにも
登場した素焼きの名店、うまい屋のたこ焼

熊本ちょぼ焼

大人向け
もんじゃ焼

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

具材がより豪華に
（明太もちチーズなど）







広島を中心に
お好み焼（重ね焼き）
中華麺を使用する
洋食焼

いか焼



お好み焼きの厚さが増していく



洋食焼定食、進化系など
洋食焼の再発見（関西）



都市部で米粉の
お好み焼き登場



モダン焼
神戸、大阪だけでなく、
四国、熊本など

そばめし
神戸市
長田を
中心に

2000年富士宮市で
それまで食べられて
いた焼きそばを
「富士宮やきそば」と命名



大阪の店主らが
「道頓堀やきそば」を開発



やきそばパンブーム

Konamon Basic 100 Cultures

文化を味わう コナモン百選

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

文化を味わうコナモン100選

2022～2026 選定 57



2026年選定 18
2025年選定 8
2024年選定 6
2023年選定 13
2022年選定 12

北海道エリア
あんかけ焼そば（北海道）

東北エリア
まめぶ（岩手県久慈市）　どんどん焼（山形県）
焼そば（秋田県横手市）　焼そば（宮城県石巻市）

関東エリア
いもフライ（栃木県／群馬県（両毛エリア））
じゃがいも入り焼きそば（栃木県／群馬県（両毛エリア））
村山かてうどん（東京都武蔵村山市）
焼きまんじゅう（群馬県）　餃子（栃木県宇都宮市）
フライ（埼玉県行田市）　焼そば（東京都浅草エリア）
羽根つき餃子（東京都大田区）　おきりこみ（群馬県）

中部エリア
きしめん（愛知県／岐阜県）
味噌煮込みうどん（愛知県／岐阜県）
イタリアン（新潟県）
焼そば（静岡県富士宮市）
焼そば（愛知県、三重県）
お好み焼（名古屋式、愛知県）
たこ焼（醤油）（愛知県）

中国エリア
宇部丸うどん（山口県宇部市）
カキ入りお好み焼（岡山県日生）
肉玉そば／そば肉玉（広島県）

四国エリア
讃岐うどん（香川県）
いか天玉（徳島市）　豆焼き（徳島市）
素焼き（松山市、愛媛県）
台付き（松山市、愛媛県）

関西エリア
かしみん（大阪府岸和田市）　**きつねうどん**（大阪府）
お好み焼定食／焼そば定食（大阪から西日本一帯）　べた焼（京都府）
豚玉（大阪府）　ひとくち餃子（大阪府大阪市）
洋食焼（大阪府）　ちょぼ焼（西日本一帯）　ラヂオ焼（大阪府）
たこ焼（ソース）（大阪府）　玉子焼／明石焼（兵庫県）
たこ焼（素焼き）（大阪府）　にくてん（兵庫県）

九州・沖縄エリア
福岡のうどん（福岡県）
宮崎釜揚げうどん（宮崎県宮崎市）
ぽーぽー／ちんびん（沖縄県）
ヒラヤーチー（沖縄県）
焼そば（ケチャップ味）（沖縄県）
天ぷら（フクミン）（沖縄県）
沖縄そば（沖縄県）
沖縄タコス（沖縄県）
焼うどん（福岡県北九州市）
鉄なべ餃子（福岡県）
焼そば（福岡県、大分県西部）
モダン焼（熊本県熊本市）　ちょぼ焼（熊本県熊本市）
生餃子持ち帰り（宮崎県）
素麺チャンプルー（沖縄県）

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、小樽では昭和32（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増えていく。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。

どんどん焼　山形県



大正時代、大場亀吉さんが東京で売られていたどんどん焼を山形に持ちかえり進化させ、定着している。水で溶いた小麦粉を鉄板に楕円型に薄く広げ、薄切り円形の魚肉ソーセージ、正方形の焼き海苔、桜えび粉、青のりなどをおいて返し、焼けてきたら、割り箸2本の太いほうを軸に、くるくると巻き取って箸をもって食べる。当初は焼いて二つ折りにしたもので、大場さんは子どもが食べやすいように、木を削って棒に巻く形を考案、のちに割り箸2本で巻く形になった。昭和30年代、価格は1本10円、玉子入り15円、令和に入っての価格は、1本200～500円。

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するので、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んで食べるのが流行した。

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、太めで縮れのない四角のゆで麺、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。

まめぶ　岩手県久慈市



鬼胡桃と黒砂糖のかけらを小麦粉の生地で丸め、それを醤油味の煮干しや昆布だしに、三角に切った人参、焼豆腐、油揚げなどと一緒に煮込んだ、岩手県久慈市山形村に江戸時代から伝えられる郷土料理。

冠婚葬祭では一同で手作りし、くつくつ煮込まれてとろっとしただしと野菜を楽しみながら、まめぶのほのかな甘みと胡桃の食感はいくらでもおかわりしたくなる味わい。家ごとに味付け、具材も変わるが、2013（平成25）年TVドラマ「あまちゃん」に登場し「久慈まめぶ」として全国的に紹介され話題になった。

フライ　埼玉県行田市



埼玉県行田市を中心に根付いている鉄板粉モン。小麦粉を水で溶いた生地をながし、長ネギや豚肉などの具材をのせて返し、落とし蓋でしっかり押さえて焼き、ソースをぬり二つ折りにする。農家で手軽に作るおやつだったが、昭和初期に全盛期を迎えた足袋工場で働く女工のあいだで好まれ、販売する店が増えて定着した。現在は20店あまりの飲食店で提供されている。

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。

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、中国で食べた羽根つ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つ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、羽根も皿いっぱいに広がっている。「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。

かてうどん　東京都武蔵村山市



米づくりに適さない武蔵野台地では古くから小麦栽培が盛んで、農家では日常食はもちろん、冠婚葬祭などハレの日にも手打ちうどんが振る舞われてきた。武蔵村山の「村山かてうどん」は地粉を使った太く噛み応えのある麺を冷水で締め、温かい醤油味のつけ汁につけて食べる。

「かて」とは、うどんに添える小松菜やほうれん草、ナスなど季節の地場野菜を茹でたもの。近年は豚肉を加えた肉汁も定番となっている。かつてはうどん打ちの技が嫁入りの条件ともいわれるほどで、小麦と地野菜を生かした武蔵野の暮らしを今に伝える郷土うどんである。

焼まんじゅう　群馬県



焼まんじゅうは、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小豆の「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とがある。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。

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（寛政7）年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、次第におきり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「群馬県おっ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。

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。現地で餃子を知り戦後に宇都宮に引き上げてきた人が餃子を売り始めたというのが、宇都宮餃子の始まり。昭和26（1950）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「みんみん」、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形はない。また生餃子を持ち帰って家で焼く家庭も多い。

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。

いもフライ　栃木県／群馬県（両毛エリア）



戦後、工場で働く女性たちへのリヤカー販売から広がり、やがて駄菓子屋や街角の店で子どものおやつとして定着。じゃがいもはふかして皮をむき、一晩ねかし、一口大を串に3～4個刺し、小麦粉生地とパン粉をつけて揚げ、ウスターソースをつけて完成。

じゃがいもの味、食感が衣とソースでさらに高まり、栃木県佐野市などの専門店では20本、30本と夕食のおかずにまとめて買う人も多い。揚げたてはもちろん、さめるとまた違った味わいで、両毛エリアの代表的なソウルフード。焼きそばに串ごとのいもフライをのせる店もある。

じゃがいも入り焼きそば　栃木県／群馬県（両毛エリア）



1950年代ごろから広がったといわれ、栃木市、足利市、群馬県桐生市など両毛地域で親しまれてきた、じゃがいも入りのソース焼きそば。

足利などでは「ポテト入り焼きそば」とも呼ばれる。ふかして皮をむき、一晩ねかしたじゃがいもを加えることで、ホクホクした食感と甘み、ボリュームが加わり、ソースとの相性も抜群。小麦栽培が盛んな土地に育った焼きそば文化のひとつで、地域ごとに麺やソースにも個性が見られる。

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、それぞれで喫茶チェーンが提供し定着していった。地元のソウルフードとして提供店舗数は多く、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、もやしをウスターソースで炒め、トマトソースをかける。

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鳥居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、豚の脂身からラードを搾った後に残る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。

焼そば（むし麺、鉄皿で提供）　愛知県名古屋市、三重県



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（名古屋式）　愛知県



生地をひいて、キャベツ、卵、豚などをのせた重ね焼きを二つ折りにして、アルミホイル、薄紙、うぐいす紙で包んだお好み焼。おやつ、昼ご飯に愛用され、紙を開いて直接かぶりつくスタイル。昭和30年代からスーパーや縁日などの屋台で販売され持ち帰りがほとんど、名古屋市を中心に定番の味として、かなり日常的に食されている。

もちろん飲食店としてのお好み焼専門店も多い。

たこ焼（醤油）　愛知県



昭和30年代創業の店舗は、38㎜直径の鉄鋳物鍋で千枚通しを使い、右手で返しながら左手を添える、古き良き大阪らしい焼き方が色濃く残っている。

タコ、天かす、キャベツ、紅ショウガを散らし、醤油を生地に垂らしてひっくり返し、素焼きで食べる。

「ぶんこ」と呼ばれる経木と紙でできた容器に入れ、マヨネーズは別売。つまようじもあるが、手でつまんで食べる人も多い。

味噌煮込みうどん　愛知県／岐阜県



豆味噌文化を象徴する郷土料理。生のうどんを土鍋で直接煮込むのが特徴で、麺は塩を使わず、水を少なめにして硬く打つため、煮崩れしにくく、独特のコシが楽しめる。濃厚な八丁味噌のうま味がからみ、ふたをあけると具材が彩りよく、麺をひきたてる。熱々なので小鉢に取り分けながら、ご飯のおかずとして楽しむ人も多い。

きしめん　愛知県／岐阜県



愛知県を代表する幅広の平打ち麺。麺類店では、うどん、蕎麦、味噌煮込み、きしめんの4種の麺を手打ちする店もあるが、なかでもきしめんは、生地を薄く均一にのばす技術や、幅広の麺を適切にゆで上げる技術が難しいとされる。後継者不足を背景に、名店の店主がゆでたきしめんを冷凍し商品化する動きも2022年から始まった。ムロアジ節やカツオ節を使った名古屋独特のだしとの相性もよく、たまり醤油を使った冷たいつゆをかける「きしころ」は、シンプルながら完成度の高い一杯。尾張の食文化を象徴する麺として、世代を超えて愛されている。

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。大阪では洋食焼と呼ばれたもの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、ねぎなどの具材をのせ、生卵をおいて生地をかけて返したもの。

洋食焼　大阪府



駄菓子屋さんで、一銭だったので一銭洋食の呼び名もある。西洋料理の到来とともに洋食への憧れもあり、大正期から関西で広まる。また昭和50年代までは「洋食」と「焼」をつけないことも多かった。時代とともに変化はあるが、当初は水で溶いた小麦粉を薄く丸くのばし、けずり粉、天かす、たくあんなどをおき、つなぎ程度に生地をかけて、ひっくり返し、もう一度返したら、醤油（またはソース）をぬって二つ折りにして、新聞紙にはさみ、手で持って食べる人気のおやつだった。一銭の時代は「一銭洋食」、「焼」を省略して「洋食」と呼ぶ人も多い。のちに、青ネギやキャベツが入り、重ね焼きの始まりとなる。いまも洋食焼定食を出す店もある。

ラヂオ焼　大阪府



大阪が「東洋のマンチェスター」と呼ばれていた昭和初期、夜店、縁日が連日庶民の楽しみとして賑わっていた。なかでも水で溶いたメリケン粉にこんにゃく、えんどう豆、干しエビなどを入れて球体に焼いたソースも何もかけないラヂオ焼があった。

のちに大阪のたこ焼誕生のきっかけともなったラヂオ焼は、大正14年3月22日9時半に放送が開始されたラヂオにあやかってつけられた名称。現在も具材の変化はあるがラヂオ焼として提供する店がある。

たこ焼（ソース）　大阪府



昭和23（1948）年に濃厚ソースが生まれ、フネにのせたたこ焼にぬって、青のり、けずり粉をトッピング、爪楊枝2～3本をさして提供するスタイルが定着する。屋外の飲食も多いので、濃厚ソースの登場によってトッピングが風に飛ばされない効果もあり、大阪たこ焼のスタイルが完成した。

大阪湾では弥生時代からタコ壺漁がさかんで、大阪では半夏生にタコを食べる慣習もあり、物資の供給が安定する昭和29、30年ごろには屋台が増加、お座敷たこ焼まで登場した。専門店が目立つようになり、東海、関東でもたい焼、焼そばと並んで、たこ焼を扱うようになる。マヨネーズ別売の時代もあったが、万博のあとはトッピングの一つとして定番になった。

1980年代は冷凍たこ焼も製造が加速、1990年代、東京渋谷のたこ焼戦争によって全国にたこ焼が知られ、21世紀に入りメディアは「国民的おやつ」と紹介。1986年に家庭用たこ焼粉が発売され、1960年代から流行り始めたたこ焼パーティは「タコパ」として家族や若者の間で広がり、一家に一台たこ焼器現象は、関西だけでなく全国的な潮流となる。

2000年代はインドネシア王女のたこ焼ショップオープン、2013年ユネスコ無形文化遺産に和食が登録され、たこ焼もまたTakoyakiとしてアジア、北米、EUで店舗が登場、Ramenのサイドメニューとしても提供される。祭だけでなく、音楽フェスの人気メニューとして世界各地のたこ焼の進化、変化は注目に値する。

たこ焼（素焼き）　大阪府



ちょぼ焼、ラヂオ焼、玉子焼の影響を受け、ラヂオ焼にタコを入れて完成したたこ焼。阪神タイガースの前身大阪タイガースが発足したのが1935年。昭和初期、大阪は東洋一の賑わいをみせ、屋台が飲食店として多くの庶民を楽しませていた。

メリケン粉の生地とタコの食感でおいしいと評判になり屋台数も増加、大阪市内のあちこちで人気となり、道具屋筋のラヂオ焼の鋳物鍋は、たこ焼の鍋として販売されるようになる。どの屋台も戦後までは、何もつけずにそのまま食べさせていた。

戦後も生地のだしや味付け、焼くときの油などで屋台ごとの特徴が競われた。生地の味わいを売りに、何もつけないたこ焼は現代でも定番。味変でソースをつけることもある。近年素焼き、すっぴんのたこ焼を売りに開業する店もある。

誕生当初はメリケン粉が高価で粉の味や風味が際立つものだったが、戦後は水溶きからだしで小麦粉を溶くようになり、粉と油にだしの風味が加わって、店ごとの味わいが工夫されていく。また食感を変えるためのミックス粉のレシピも進化を続けている。

ちょぼ焼　西日本一帯



確認できる限りでは、大正年間から西日本一帯街なかの駄菓子屋などで、子ども相手のおやつとして提供されていたちょぼ焼。水溶きメリケン粉を10円玉ぐらいの浅い窪みのあるハガキ大の柄がついた銅板（炭火のカンテキ）に流し、醤油で炊いた刻みこんにゃく、紅ショウガ、刻みたくわんなどを散らして焼き、表面は下段に入れて加熱した。

自分焼きの店、店やきの店、両方あり、味付けは醤油。昭和になると大阪では専門店や屋台が登場、大人はタコを入れた値段の高いちょぼ焼を注文し、たこ焼にタコを入れるきっかけといわれる。

ひとくち餃子　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焼餃子（おそらく珉珉の焼餃子）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、ひとく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くち餃子文化の特徴といえる。

豚玉　大阪府



豚の玉子入りお好み焼を短縮した名称。高度経済成長期ごろから、お好み焼店の定番メニューとして使われるようになる。当時は安価だった豚の三枚バラ肉だが、脂身が溶け出しお好み焼をこんがりと焼きあげるには、豚バラが最適だった。肉といえば牛をさす関西において、豚を食べる文化が広がるきっかけにもなったと考えられる。当時、高価だった玉子を使った「豚玉」の名称は半世紀を経た今も定番だ。

現在は、キャベツの切り方、混ぜ方、玉子の量、豚の切り方、使い方、また長芋を使う、使わない、蓋をするしない、押さえる、押さえないなど、店ごとの個性が光る定番のお好み焼である。

きつねうどん　大阪府



「天下の台所」と呼ばれた江戸時代、大阪で進化したうどん文化。北海道から運ばれた真昆布に鯖節などの雑節を加え、うま味の相乗効果が生きた澄んだだしが特徴で、麺よりもまず「だし」を味わう食文化が醸成された。

明治期には、稲荷ずし用の油揚げをのせた「きつね」が、明治26（1893）年に「松葉家」の宇佐美要太郎によって考案された。うどんの麺はだしを持ち上げやすいよう、やや細めでもっちりとした歯ごたえ。食べ進むうちにお揚げの甘みとうま味がだしに広がり、最後の一滴まで飲み干したくなる。麺、だし、具材が三位一体となった一杯は、今では世界のうどん店でも定番メニューとして愛されている。

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。

かしみん　大阪府岸和田市



水溶きの小麦粉の生地をおたまの裏で薄く円形に広げ、けずり粉、キャベツの千切り、細切れにした「かしわ（鶏肉ホルモン）」をのせ、生地をかけてミンチ状の牛脂をのせて返し、こんがり焼きあげ、薄くソースをぬる。

洋食焼きが食べられていた岸和田で1971（昭和46）年5月創業「大和」が、かしわ（鶏）精肉店だった「鳥美」の細切れ肉を活用して考案したとされる。名前は「かしわ」の「かし」と「ミンチ」の「みん」を組み合わせ、「かしみん焼き」はのちの表現で、地元では「かしみん／洋食焼きのかしみん」と呼ばれる。しっかり押さえた薄焼きだが、牛脂が生地をこんがりと仕上げ、かしわの食感も豊かで何枚でも頂ける完成度の高い一枚。

玉子焼／明石焼　兵庫県明石市



明治期、明石市の珊瑚玉の模造品である明石玉製造の工場で、接着に使った卵白の副産物として残った卵黄を焼いて食べていた経緯から、のちに明石玉の型を転用し、塵粉（小麦デンプン）と卵を使い、干タコを入れて焼いた玉子焼が考案された。

あちこちの屋台で銅鍋で焼かれ、1個単位で何もつけずに売られていたが、冷ますために冷たいだしにつけるようになる。戦後は専門店が神戸市にもふえ、自分で焼く店や、熱いだしに刻んだ三つ葉を入れ、取り板1枚20個単位を1人前として提供するようになる。いまでは15個、10個単位もあり、タコ以外の具材も店ごとに工夫されている。地元では「玉焼」とも呼ばれ、お正月は大皿に盛って出されることもあり、明石を代表する食文化として根付いている。

にくてん　兵庫県



鉄板に生地を薄く広げ、けずり粉を散らし、刻んだ青ねぎ（のちにキャベツも入る）、煮込んだ牛すじ、天かすをのせて、生地をかけひっくり返し、押さえて、何度か返しながら焼き上げる。ソースをぬり、二つ折りにして、新聞紙などに包んで提供した。

昭和初期には新開地や長田区あたりで何軒かの店舗があった。昭和40年ぐらいまでは「にくてん」と呼ばれていたが、看板には「お好み焼」とする店がふえ「にくてん」は「すじ焼」「ねぎすじ」という品目に言い換えられ、現在はほとんど使われない。

一方、高砂市周辺では昭和30年ごろから「にくてん」のお店が登場する。駄菓子屋では、にくてんに関東煮（かんとだき）のじゃがいもを入れて焼く形が普及し、2004（平成16）年から町おこしの一環で「高砂にくてん」の会が登場し、いまは高砂市において「にくてん」の名称が継承されている。

カキ入りお好み焼　岡山県



日生のお好み焼は、ボウルの千切りキャベツに、かなりゆるめの生地をサッとかけて、そのまま鉄板に広げ、具材をのせる焼き方。混ぜ焼きでもあり、重ね焼きにも見える独特のスタイルが主流となっている。近くの海辺でむきたてのカキをこれでもかというほどのせて焼きあげる。以前はカキが旬の冬場商品だったが、冷凍技術によって、通年提供する店舗がふえた。

肉玉そば／そば肉玉　広島県



中華麺の扱いや、どのタイミングでおくかは、時代や店ごとに違いはあるが、基本は生地を薄くひいて、けずり粉、キャベツ、天かす、豚バラ、麺を重ね、生地をかけてひっくり返し、玉子で仕あげるお好み焼。

戦後、広島の人々には定番のお好み焼となる。近年、全国的に扱う店舗がふえているが、重ね焼きの代表格として、大阪の混ぜ焼きと好対照。そばやうどんが入らないお好み焼きもあり、これがおいしい名店も多い。

宇部丸うどん　山口県宇部市



かつて炭鉱の町として栄えた宇部で親しまれてきた、断面が丸く、やや細めのふっくらやわらかなうどん。働く人々にも食べやすい、するすると唇を通り、やさしい噛み心地の麺が特徴で、いりこ（煮干し）をベースに、昆布やかつお節、薄口醤油などを合わせた透明感のあるすっきりしただしによくなじむ。

きつねや海老天などを好みでのせて味わい、現在ではスーパーマーケットのゆで麺としても定着。宇部市を中心に、山陽小野田市や山口市などでも親しまれている地域のうどん文化である。

豆焼き　徳島県

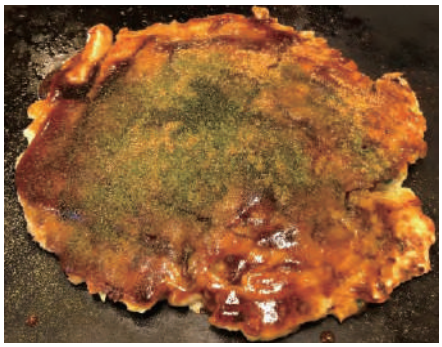


昭和20年代に生まれた。生地をひいたうえに、けずり粉、千切りキャベツ、甘く炊いた金時豆、生地を垂らして返し、また返して焼くお好み焼。

昭和30年代、金時豆を生地に混ぜて焼く自分焼きの店が登場、昭和50年ごろから、店焼きする店もふえるが、昔ながらの自分焼きも現存する。

お赤飯にも甘く炊いた金時豆を入れる文化があり、豆と乾燥てんぷらを入れた「豆天玉」は徳島独特のメニューとして近年注目される。

いか天玉　徳島県



小エビを入れたかき揚げ状の天ぷらから油を切った天ぷら（乾燥天ぷら）、いか、玉子がはいったお好み焼。混ぜ焼き、重ね焼き、いずれも定番として好まれている。

近年、乾燥天ぷらを作る会社の閉業が重なり、代わりの製造もみられるが、今後の大きな課題となっている。

讃岐うどん　香川県



雨の少ない気候は小麦づくりに適し、瀬戸内海の塩、伊吹島のいりこなど、地域の食材がそろっていたうえに、18世紀半ばの金毘羅参りブームによって讃岐うどんの知名度も上がった。法事にうどんは重宝され、ゆでおきの玉が並んだ木箱単位で販売する時代もあった。

製麺所がゆでたうどんを玉で売る「ゆでおき」が長い間続いたが、この20年で麺もゆでたてに変化している。天ぷらなどのトッピングも揚げおきだったが店によっては揚げたてを出し種類も増えている。太くて強いコシのある麺は醤油をかけただけでも満足感があり、まさに麺が主役の一杯は2006年の映画「UDON」をきっかけに香川独特のセルフ形式を採用したチェーン店もふえ、全国のみならず世界に讃岐うどん文化が広がろうとしている。

台付き　愛媛県松山市



鉄板に生地を薄くひいて、けずり粉、キャベツ、紅白ちくわ、天かす、牛脂、牛肉（赤身）、焼そば、または焼うどんをのせて、ひっくり返す。焼そばをのせたら「そばの台付き」、焼うどんをのせたら「うどんの台付き」。

卵と肉を入れると「そばの台付きの肉玉」、「うどんの台付きの肉玉」。※現在、肉は豚バラ肉を使う店と牛肉を使う店がある。

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。

素焼き　愛媛県松山市



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。

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。

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。近年、「日田やきそば」「バリそば」などの名称で、全国に店舗がふえている。

うどん　福岡県



鎌倉時代、宋から帰国した禅僧聖一国師が製粉技術を伝えたとされる博多は、古くから大陸との交流の玄関口として栄えた。一方、筑後平野では江戸時代から米と小麦の二毛作が行われ、日常食としてうどんが根づいた。

昆布や煮干し、あご、かつお節など魚介のうま味を生かした澄んだだしと、やわらかい食感が好まれた時代背景のもと、あえてコシを抑えただしになじむしなやかな麺が特徴。ごぼう天や丸天をのせるのも福岡ならではで、戦後の食事情から生まれた北九州の肉うどんなど、県内各地で独自のうどん文化を形成している。

ちょぼ焼　熊本県熊本市



鉄板に生地を流し、ヘラなどで直径30～50センチぐらいの長方形にのばし、けずり粉、5ミリ角のたくあん、炒めた豚とちゃんぽん麺（16番）の焼そばを中央にのせ、天かす、もやし、キャベツ、玉子など、具材はオーダーにあわせて選ぶ。生地を三つ折りにたたんで5～6等分に切り、味付けは醤油ベースのタレ。箸で食べる。

熊本の「ちょぼ焼」の発祥といわれる「福田」の「ちょぼ焼」を食べて育った人は多く、2006年ごろ福田康守さんが店を閉じたあと、屋号は変わるものの継承されている。

モダン焼　熊本県熊本市



「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鰹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。

釜揚げうどん　宮崎県宮崎市



釜から揚げた熱々の麺を、だしのきいた温かいつけ汁で味わう宮崎独自のうどん文化。宮崎の釜揚げうどんは、香川にゆかりをもつ創業者が昭和41（1966）年に開いた「重乃井」から広まったとされる。その後、市内を中心に専門店が増え、酒を飲んだ後の締めの一杯としても定着した。

やわらかくしなやかな麺と、魚介のうま味を生かしたつけ汁をそれぞれの店が工夫し、ニシタチ周辺では夜遅くまでにぎわう店も多い。宮崎のスナック文化とともに世代を超えて親しまれている。

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。

鉄なべ餃子　宮崎県



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。

福岡の餃子もひとく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。

素麺チャンプルー　沖縄県



発祥の時期は定かでないが、琉球王国時代から続くともされ、戦前にはすでに食べられていた。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。なお、沖縄では豆腐を使わないそうめん炒めを「ソーミンタシヤー」と呼ぶ。

沖縄タコス　沖縄県



戦後、米軍統治下の沖縄にアメリカ式のタコスが伝わり、1950年代には基地周辺の飲食店などで提供されるようになった。

沖縄では、硬く揚げたハードシェルをそのまま再現するのではなく、トルティーヤを揚げ切らず、表面は香ばしく、中は油を含んでもちっとした食感を残す独自のスタイルへと進化。

ひき肉、レタス、チーズ、トマトなどをはさみ、サルサをかけて味わう。アメリカの食文化を受け入れながら、沖縄の風土と嗜好に合わせてローカライズされた、戦後沖縄を象徴するコナモンのひとつ。

ぽーぽー／ちんびん　沖縄県



水溶きの小麦粉を薄く10cmくらいの円形に広げて焼いた沖縄の手作りおやつ粉モン。ポーポーは油味噌を塗り、ちんびんは生地に黒糖を入れる。いずれも千利休の「フノヤキ」のように、丸めた形で提供される。

読谷村・楚辺（そべ）地区で古くから受け継がれてきた「楚辺ポーポー」は　黒糖をたっぷり使った厚みのある生地をホットケーキのようにふんわり焼き上げるのが特徴。

ヒラヤーチー　沖縄県



小麦粉を水で溶き、ニラやツナなどありあわせの具材を加えて、鉄板に薄く広げて焼き上げる沖縄風の洋食焼き。

ヒラヤーチーは「平焼き」の沖縄方言読み。かつては台風時など食材調達が困難な日の家庭料理として県民に広く親しまれた。いまでは居酒屋、沖縄料理店でも提供される。

沖縄そば　沖縄県



木灰汁や現在ではかん水を用いた小麦粉の麺に、豚もしくはカツオ節のあっさりとした透明なスープを合わせた郷土料理。

地域によって麺の形状、太さ、だしが変わる。具材には三枚肉（皮付きの豚ばら肉）、本ソーキ（スペアリブ）、軟骨ソーキ（バックリブ）、足ティビチ（豚足）、中身（豚の内蔵）などが用いられる。

ゆで上げ後に油処理を施した伝統的な麺はうどんとも中華麺とも異なる食感で、本土復帰後には「そば」の名称を守る運動が実り「本場沖縄そば」として認められた歴史も持つ。

天ぷら（フクミン）　沖縄県



本土の天ぷらとは異なり、厚めの衣をまとわせて揚げるのが特徴。魚やイカ、もずく、野菜などを揚げたものが街角で販売され、おやつや軽食として日常に溶け込んでいる。商店や市場では一つから買える店も多く、地域の人々にとって身近な存在であったが、近年では弁当や菓子なども併売するチェーン店も見られる。

魚の種類は特に問われず、単に「さかな」で通用する。スーパーマーケットでは「天ぷらの芯」という名称で棒状に加工された輸入白身魚が販売されている。沖縄では「ティンプラ」と呼ばれ、古くは「フクミン（覆面）」、衣で具材を覆うことから「カーフクミン（皮覆面）」と呼ばれた記録が残る。

焼そば（ケチャップ味）　沖縄県



沖縄そばの麺をトマトケチャップで味付けする、沖縄独特の焼そば。米軍統治下でアメリカの食文化が身近になり、ケチャップが家庭に普及していくなか、沖縄そばのゆで麺を使った焼そばにも取り入れられた。

見た目や味わいはナポリタンを思わせるが、太くてもっちりした沖縄そば麺ならではの食感が特徴。

戦後沖縄の食文化と、沖縄そば麺の日常使いから生まれ、家庭でいまも親しまれる焼そばである。

「文化を味わう！ コナモン100選」は、
毎年少しずつ増やしていきます。
ご意見、ご指摘がありましたら、
下記のメールまでご連絡ください。

なお、表記については、一般的な用字やメディア表記への一律な統一は行わず、その食が育まれた地域で継承されてきた呼称・表記を尊重し、「焼そば」「焼きそば」「やきそば」など表記が混在する場合は、地域の歴史資料や店舗での使用実態を踏まえて紹介しました。

一般社団法人日本コナモン協会
info@konamon.com

文化を味わう
コナモン100選

鉄板会議
ホームページ

食文化100年継承

鉄板会議

https://konamon.jp/teppan

今年のテーマは「焼きそばの継承問題」

健康と信頼をお届けする

日清製粉グループ



小さな幸せを、地球の幸せに。
Borderless Happiness
otafuku

愛は食卓にある。
kewpie

住友商事
Enriching lives and the world