幻の今里焼きそば復活 ―「長谷川」開店

1949(昭和24)年頃、市電の終着駅から今里新地へ通じる街路として今里新橋通商店街は賑わっていました。浪花節の定席もあり、当時の賑わいが偲ばれます。この中に[松月][みゆき]という2軒の焼そばのお店があったといいます。いずれも人気で、塩・コショウで炒めた牛肉と玉ネギを合わせて焼いた極太麺の焼そばに客が自分でソースをかけて食べるスタイルの焼そばは周辺に住む人たちのソウルフードでした。しかし1990年に立ち退きのため両店とも閉店。「今里焼そば」は一度、ここで絶えてしまいます。子どもの頃、この焼そばを食べていた長谷川秀次さんは大人になって焼そばのことを思い出し、無性に食べたくなったといいます。しかしもう店はなく、ならばと自身の記憶とかつてのお客の舌を頼りに再現したのが「長谷川」の今里焼そばです。

横手やきそば

日田やきそば

ソース焼きそば誕生

ソース焼きそばは大正期に誕生、屋台ができるほど人気だったと言います。戦後の食糧難で小麦粉が輸入され、麺類が多く消費されるようになると、各地のお好み焼店、惣菜店などで、独自のソース焼きそばが編み出され、ご当地焼きそばへと発展していきました。

B-1グランプリのなみえ焼きそばと横手やきそば(右)

焼きそばの歴史

- 2020年(令和2年)
- 2019年(令和1年)
- 2019年(平成31年)
- 2017年(平成29年)
- 2012年(平成24年)
- 2011年(平成23年)
- 2010年(平成22年)
- 2008年(平成20年)
- 2007年(平成19年)
- 2006年(平成18年)
- 2005年(平成15年)
- 2000年(平成12年)
- 1997年(平成9年)
- 1995年(平成7年)
- 1988年(昭和63年)
- 1976年(昭和51年)
- 1975年(昭和50年)
- 1971年(昭和46年)
- 1967年(昭和42年)
- 1964年(昭和40年)
- 1960年(昭和35年)
- 昭和30年代後半
- 1957年(昭和32年)
- 1955年(昭和30年)
- 昭和30年代
- 1953年(昭和28年)
- 1950年(昭和25年)
- 1946年(昭和21年)
- 1935年(昭和10年)
- 大正末期

お好み焼のバリエーションの一つとしてソース焼そばが誕生。
この頃、ソース焼そば専門の屋台が登場。具はキャベツと揚げ玉で、お好み焼屋台の名残を残している。
兵庫・明石にて「江洋軒」が開業。
この頃、福島県双葉郡浪江町にて「なみえ焼そば」発祥。
極太麺、濃厚ソース、豚肉とキャベツだけのシンプルな具が特徴。
秋田県横手市でストレート太麺を特徴とする「横手やきそば」が誕生。
現在では麺の上に半熟の目玉焼きをのせて福神漬けを添える。
当時市内には100店舗ほどの焼そばの店があったという。
岡山県真庭市蒜山の「ますや食堂」で出されていた、自家製味噌だれに親鶏肉とキャベツで作った焼そばが「ひるぜん焼そば」のルーツと言われる。
この頃、宮城県石巻市にて製麺業者・菅原春治氏が独自の麺(中力粉を使い、一度蒸して茶色い)の製法を他業者に伝授。この麺を使用した焼そばが市内に広まる。これが後に「石巻焼きそば」と呼ばれる。
長野県伊那市の中華料理「黒里」主人が地元の製麺所と中太で水分少なめの中華麺を開発。この麺を使用した焼そばが「ローメン」のルーツと言われる。具の羊肉が特徴。
大分県臼田市の焼そば専門店「想夫恋(そうふれん)」が開業。
青森県黒石市の中心地区にあった「美満寿」で、黒石独自の太平麺で作られた鉄板上で焦げるほど麺を強めに焼く「想夫恋焼そば」のルーツ。
「黒石やきそば」につゆをかけたものが現在の「黒石つゆやきそば」のルーツ。
新潟県新潟市の甘味喫茶「三月」現かつき)で焼そばにトマトソースをかけた「イタリアン」が発売される。その後、長岡市の甘味処「長岡饅頭本舗(現ブレンド)」も販売するようになった。
「お多福造酢株(オタフクソースの前身)」が「焼そばソース」を発売。
この頃、東京・浅草にて「福ちゃん」が開業。
サンヨー食品がインスタント焼そば「アラビヤン焼そば」を発売。
大阪・駒川にて「寿々」が開業。
東洋水産がチルド麺「焼そば3人前」を発売。2019年現在、日本で「最売れている商品名は単に「焼そば」だったが、2012年に「マルちゃん焼そば」となった。
まるか食品がカップ焼そば「ペヤングソースやきそば」を発売。
日清食品がカップ焼そば「日清焼そばU.F.O.」を発売。
東京・板橋にて焼そば専門店「あべたいと」が開業。
大阪・今里にて焼そば専門店「長谷川」が開業。かつて途絶えた「今里焼そば」の味を店主が独学とかつてのお客の舌を頼りに再現。
神戸・長田にて「そば焼き いりちゃん」が開業。
冷凍「そばめし」が空前のヒット。
静岡県富士宮市にて「富士宮やきそば学会」が設立。
5月7日を「コナモンの日」と制定(日本コナモン協会)。
青森県八戸市で開催された第1回B-1グランプリin八戸にて「富士宮やきそば学会」(富士宮やきそば)が初代王者に。
静岡県富士宮市で開催された第2回B-1グランプリin富士宮にて「富士宮やきそば学会」(富士宮やきそば)が2連覇。
大阪・西心斎橋にて焼そば専門店「焼そば やんーい」が開業。全国の地ソースを揃えており、使うソースを選べる。2009年に現在の大阪・湊町に移転。
神戸・長田にて焼そば専門店「イカリ」が開業。
千葉・柏にて焼そば専門店「まるしょう」が開業。生麺焼そば。
大阪で「道頓堀やきそば」が誕生。
日本アクセス展示会で道頓堀やきそば登場。
道頓堀やきそばが首都圏で本格スタート。
NHK「ジャパノロジー+」、日テレ「バゲット」、武井壮さんの番組などで、「道頓堀やきそば」の紹介。
令和初のコナモンの日前日イベント(大阪なんばNGK前)で「道頓堀やきそば」570食が振舞われる。NHKニュースでオンエア。
NYコナモンフェスティバルで道頓堀やきそば、USAテレビ
道頓堀やきそばの冷凍タイプが商品化

2013(平成25)年以降、焼そば専門店の出店ラッシュ

2010年代になると、それまでお好み焼、たこ焼の脇役的存在だったソース焼そばが主役として注目されるようになります。2013年に大阪・東三国の「天笑屋」、千葉・柏の「まるしょう」といった焼そば専門店が開店したあたりから現在まで東阪で焼そば専門店の開店ラッシュが続いており、さながら「焼そばブーム」といった様相を呈しています。焼そばも他の鉄板コナモン同様、多くの人たちのさまざまな工夫で進化していくことでしょう。

大阪のたこ焼きそば

東京の焼きそば

富士宮やきそばがB-1グランプリ2連覇

富士宮やきそば学会名誉会長

富士宮やきそば学会(富士宮やきそば)のB-1グランプリでの2連覇をきっかけに、「焼そば」というメニューそのものが注目されるようになりました。これ以降、ご当地焼そばで町おこしを目指す事例が各地で顕著になります。
第4回に横手やきそば、第6回にひるぜん焼そば、第8回になみえ焼そばを掲げる団体がゴールドグランプリを獲得。第1回八戸大会から全回、相談役として立ち合ってきた当協会熊谷(愛Bリーグ相談役)は、富士宮フードバレー構想から参加、2018年に他界した富士宮やきそば学会名誉会長、渡邉英彦さんの思いを引き継ぎ「ミッション・麺・ポッシブル」を使命として食べつづけます。
※富士宮やきそば学会については、Webサイト「コナモン探検隊」でも紹介

道頓堀やきそば「大食い王決定戦」に協力

道頓堀やきそば誕生!

大阪の名店の店主たちと日本コナモン協会が協力して開発された「道頓堀やきそば」。焼そばはお好み焼、たこ焼と共に「鉄板コナモン御三家」の一つと言われますが、他と決定的に違うところがあります。「生地」で作るのではなく、製麺された麺を使う点。大阪ではコナモンの生地にはダシを入れ、旨みを隠し味にします。そこで道頓堀やきそばは調理の過程でだしツッコミし、麺をもっちりとしあげるのです。だしの旨みとソースの甘みが極太麺の味わいを高めています。

DOTONBORI 道頓堀やきそば® YAKISOBA

1、これまでにない「極太麺」!
一見、うどん? 大阪人好みの極太 中華麺!

2、「だしツッコミ!」の鉄板技!
鉄板に広げた極太麺に、「だしツッコミ!」。
だしを含ませてよく焼くことで、もちもちのクセになる食感!

3、濃いけど、あと味スッキリ「道頓堀ソース」
大阪人が大好きな、甘みと旨みと辛みの黄金比。
だし&スパイスをきかせ、濃厚ながらもあと味すっきり。じっくり焼きあげた麺によくからみます!

関西で愛されて、7年目! 具材のアレンジで、お店ごとにおいしさいろいろ人気店の定番のおいしさ「道頓堀やきそば」を、新メニューに加えてみませんか?

提供店・募集中!

お店で出したい!イベントや催事で焼きたい!という方、その他「道頓堀やきそば」についてのお問合せは一般社団法人日本コナモン協会へお願いいたします。Eメールでのご連絡、お待ちしています!!

提供店舗 提供実績のある店舗は72店舗! 2018年12月現在

関西
- ひらかたパーク
- 天多来(てんたくる) 京橋店
- 居酒屋 梅の湯
- お好み焼き 神明
- SHIMIZUYA
- TAKO-SHOW 阿波座本店
- もんじゃ&我孫子ワイン酒場 西屋
- ねぎたまパークス
- 七五三屋
- ねぎと卵
- 男はつらい アムザ店
- 八鉄 難波店
- 道頓堀クラフトビア醸造所
- 串カツじゃんじゃん 道頓堀店・難波店・相生橋店
- 九弁九屋ざんまいや
- 新世界じゃんじゃん梅田店
- なんでんねん 北新地店
- とみや
- とん平
- こんご
- 豊夢
- 楽彩
- キテレツ
- 創作鉄板焼 陸奥
- 開花亭
- たこ焼き工房 Sea&Sun
- 天多来 京橋店
- お好み焼 もんじゃ焼 古々路
- 竹の家
- 鉄板焼 海
- お好み焼 きじ 梅田スカイビル店
- 粉もん屋とん平 江坂公園店・東三国店
- わのわカフェ
- 玉屋
- お好み焼 ひかり
- お好み焼・鉄板焼 花らんまん
- 宮崎郷土料理どぎゃん
- お好み焼・鉄板焼 まま家
- 虎虎鉄板 大阪日本橋店
- こてぶき
- たこ正
- M's キッチン

他

関東
- 福太郎 東京ソラマチ店
- なでしこ
- ばんぶう
- てるちゃん
- めっせ熊 東京店
- 洞良倶(どうらく)
- 釜たけうどん めっせ熊 ラゾーナ川崎プラザ店
- 串かつ 煮込み 炙り どかん

他

※ご紹介しているのはごく一部ですので、出典や画像もふくめ、詳細につきましては、日本コナモン協会にお問合せください。 office@konamon.com