お好み焼「あなたはどっち派?」アンケート

岸和田のかしみん焼

府中焼

洋食焼

重ね焼き?　**混ぜ焼き?**

入れるのは?　・中華麺?　・うどん?
・キャベツは千切り?　・粗みじん?
・押さえる?　・押さえない?

マヨネーズは?
・あみがけ?
・ソースとマーブル?

大阪混ぜ焼

因島のお好み焼

大阪「大門」の混ぜ焼きど餅てん

ねぎおこ(混ぜ焼きにねぎのせ)

オタフクソースの貢献

ロサンゼルス工場

マレーシア工場

いまや全国区となったオタフクソースは、1922(大正11)年に広島で酒、醤油類の卸小売業として創業しました。その後造酢業に参入し、ソースの製造・販売を開始するのは1950(昭和25)年。商品開発に意欲的で、2年後には日本初のお好み焼専用ソース「お好みソース」を開発。その後「焼そばソース」「たこ焼ソース」と、積極的に商品開発を行っています。オタフクソースの大きな特徴は開発力だけではなく、業界拡大への意欲です。特にお好み焼店を開業する際の開業支援に力を入れ、社内で「お好み焼士」マイスター制度を導入するなど、お好み焼店の全国的な展開に貢献しています。海外進出にも積極的で、2013年に中国、アメリカで、2016年にはマレーシアで工場を稼働させ翌年にはハラール認証を取得。お好み焼・たこ焼など、ソースを使った料理の普及を定着させることを最優先にとらえ、海外工場の稼働もまた、オタフクソースがその土地に腰を据え、食文化そのものを世界中に普及させるのだという決意と意欲の表れとなっています。

日本最初のウスターソースは醤油味!?

日本で最初に製造・販売されたウスターソースはヤマサ醤油の「新味醤油(海外では「ミカドソース」)」と言われています。
ヤマサ醤油当主の7代濱口儀兵衛がアメリカに渡った時、テーブルに置かれたウスターソースを見て、これを製造しようと決意しました。しかし7代目はアメリカ・ニューヨークで病没してしまいます。その意志を継いで8代濱口儀兵衛が完成したのが国産初のウスターソース「新味醤油」でした。
1885(明治18)年9月28日に特許を出願。わずか1ヶ月後の10月30日には「製造特許第53号」として成立しています。日本の特許制度が始まったのはこの年の7月1日ですから、かなり若い数字での特許番号になっています。その特許の内容は、酢、醤油、唐辛子、コショウ、クローブ、ニンニク、コリアンダーを合わせて2ヶ月間熟成させるというものでした。
しかしこの「新味醤油」はあまり売れず、わずか1年で製造中止になってしまいます。配合の割合は醤油1に対して酢が5となっており、現在の醤油ともウスターソースともかなり違った味だったようです。

新味醤油の専売特許願

お好み焼きの歴史

- 2019年(平成31年)
- 2018年(平成30年)
- 2016年(平成27年)
- 2015年(平成27年)
- 2013年(平成25年)
- 2007年(平成19年)
- 2003年(平成15年)
- 2001年(平成13年)
- 1997年(平成9年)
- 1996年(平成8年)
- 1995年(平成7年)
- 1992年(平成4年)
- 1987年(昭和62年)
- 1985年(昭和60年)
- 1982年(昭和57年)
- 1977年(昭和52年)
- 1973年(昭和48年)
- 1970年代
- 1969年(昭和44年)
- 1967年(昭和42年)
- 1965年(昭和40年)
- 昭和40年代
- 1961年(昭和36年)
- 1960年(昭和35年)
- 昭和30年代後半
- 1959年(昭和34年)
- 1957年(昭和29年)
- 1954年(昭和29年)
- 1952年(昭和27年)
- 1951年(昭和26年)
- 昭和20年代後半
- 1950年(昭和25年)
- 1949年(昭和24年)
- 1948年(昭和23年)
- 1946年(昭和21年)
- 1945年(昭和20年)
- 1937年(昭和12年)
- 1935年(昭和10年)
- 昭和10年代
- 1933年(昭和8年)
- 昭和初期
- 1925年(大正14年)
- 1922年(大正11年)
- 1921年(大正10年)
- 1919年(大正8年)
- 1917年(大正6年)
- 大正半ば～昭和初期
- 大正期
- 大正初期から中頃
- 明治末～大正初期
- 明治中期
- 明治30年代
- 1889年(明治22年)
- 1885年(明治18年)
- 明治初期
- 江戸末期
- 1827年(文政10年)
- 1585年(天正13頃説)

千利休がお茶事の菓子として「フノヤキ」を供し、豊臣秀吉も食したといわれる(「南方録」)
文献に「文字焼、もんじやき」という言葉の初出。文字焼屋は小麦粉に黒蜜を入れ、それを銅板に垂らして文字や模様など好きなものを描く商売。職人が客のリクエストに応じて焼いてあげたものを売っていた(魚、亀、宝船や「寿」の文字など)。
「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もなる。子供相手の商売。(『北斎漫画』)
東京で洋食屋台が流行。
「文字焼」屋台が「流し焼」などの屋台に移行。
駄菓子屋が「文字焼」をとり入れ、火鉢に焼板を載せ子供に文字焼を焼かせる商売を始める。
「ヤマサ醤油」が国産初のウスターソース(「新味醤油」(ミカドソース)を発売。
茨城の「上総醤油」が「鳩ソース」を発売。
具材のバリエーションが増え、各地に波及する。
東京では大人が店舗でお好み焼を焼くようになる。
屋台に影響を受け、駄菓子屋では、キャベツ、干しエビ、スルメ、牛肉といった具材が加わる。調味にもウスターソースを使うようになる。
浅草の「福屋」が客に文字焼を焼かせる。
鉄板コナモンが全国に広がる。「一銭洋食」、「洋食焼」などと呼ばれる。
神戸だけが、東京風の「にくてん」の名前を継いだ。
埼玉県春日部で「トキタ種芭」創業。
「食品工業(株)(現キユーピー)」創業。
広島で「屋台での一銭洋食の記録。
「佐々木商店」(現オタフクソース)が酒、醤油類の卸小売業として創業。
「食品工業(現キユーピー)」が国産初のマヨネーズ(「キユーピーマヨネーズ」)発売。
神戸で店舗形式のにくてん屋が生まれる。
神戸のにくてん街、長田区の大正筋に接する横丁で、にくてん屋が6店並んでいたでもっとも新しい店だった。
昭和10年代
お好み焼店舗で、生地と具材を一つのカップに入れて提供し客が混ぜて焼く方式が出現。
この頃、広島で一銭洋食の店舗が生まれる。
東京、浅草で「浅草染太郎」創業。現存する東京最古のお好み焼屋。
母方の祖父が千日前で「はつせ食堂」が開店。明治末に「はつせ旅館」として創業。
大阪、千日前で「はつせ食堂」の前身。焼け野原の戦後すぐ、喫茶店から始まった。
大阪、道頓堀で「美津の」創業。焼け野原の戦後すぐ、喫茶店から始まった。
その後(千日前は)なくなる。
大阪、千日前で「おかる」創業。
大阪、玉出で「ぼてちゅう」創業。「大阪ぼてちゅう」、「ぼてちゅうグループ」、「ぼてちゅう総本家」(廃業)の源流。
本とん平創業
大阪、梅田で「美丸」創業。
[道満食品工業(現オリバーソース)]が世界初の濃厚ブラウンウスターソース「オリバーとんかつソース」を発売。
神戸、福原で「美丸」(「鶴橋風月」(布施風月)(千林風月)(現「風の街」)の源流。
大阪、天満で「風月」創業。「鶴橋風月」(布施風月)(千林風月)が屋台で創業。1965年に駅ビルに店舗を構える。1968年に八丁堀に、1987年に現在地に移転。
この頃、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。
[佐々木商店(オタフクソースの前身)]、ソースの製造、販売を開始。[お多福造酢(オタフクソースの前身)]が日本初のお好み焼専用ソース[オリバーソース(ピーエル)]を発売。
広島、尾道で「のくち」創業。
東京、日本橋で「松浪」創業。
[お多福造酢(オタフクソースの前身)]が日本初のお好み焼専用ソース「お好みソース」を発売。
この頃、広島で中華麺をのせる現在のお好み焼のスタイルが完成。
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。1965年には公園整備のために立ち退きとなる。
新天地の屋台はお好み村と駅ビルに分かれることになる。
[オリバーソース(ピーエル)]が日本で初めてプラスチック(塩化ビニル)容器に充填したソースを発売。
大阪、神戸のガイドブックにお好み焼屋が登場。
大阪、生野で「オモニ」創業。
大阪、生野で「桃太郎」創業。2016年東成区新深江に移転。
大阪、天満で「菊水」(2009年7月閉店)創業。
お好み焼が大阪の名物として旅行ガイドに定着。
大阪、十三で「なぎ焼、やまもと」創業。1968年6月、賄いメニューであった「なぎ焼」をメニューに加える。
[ぼてちゅう]が東京、渋谷に出店。
広島で「新天地」「お好み村」が現在地に復活。1990年11月に一時閉鎖。
きじの初代がお好み焼店開業。
ホットプレートが登場。普及率は1980年代初頭に約30%、90年代半ばには約80%となる。
大阪、千日前に「宇房」創業。
大阪、富田林に「大門」「お好み焼き道場」が開業。
[八ちゃん堂]が日本初の冷凍お好み焼を発売。
[日清フーズ]が家庭用お好み焼粉(日清 お好み焼粉)を発売。
[オタフクソース]が東京にお好み焼研修センターを開設。
広島で「新天地」「プラザ(お好み村)」完成。全店が「サンフーズ」のソースを使用。
[オリバーソース(ピーエル)]が「ベビースターぐるぐるもんじゃ」を発売。
[おやつカンパニー]が「ベビースターぐるぐるもんじゃ」を発売。
大阪、日本橋に「福太郎」創業。
広島でお好み共和国ひろしま村開業。全店が「オタフクソース」のソースを使用。
5月7日を「コナモンの日」と制定(日本コナモン協会)。
とん平焼きが居酒屋チェーンに採用(2003年「村さ来」、2005年「和民」など)され、全国的なメニューとなる。
九分九厘ぎんまい屋で「ミルフィーユとん平」発売。
[オタフクソース]が中国(「青島」)、アメリカ(「ロサンゼルス」)に工場完成・稼働。
大阪の店主らと開発した「道頓堀だしマヨ」発売。
第1回マヨ画コンクール開催。
[オタフクソース]が合弁会社OTAFUKUSAUCE MALAYSIA SDN BHD設立(マレーシア工場稼働)。
[トキタ種芭]でケール品種発表(グストイタリア カリーノケール)
協会推薦「日清 お好み焼セット」発売
協会推薦「日清 チヂミセット」発売
新年一月3日、4時間スペシャルのケンミンSHOW冒頭で「大阪VS広島」のお好み焼紹介。
4月、熊本市平成駅周辺のコナモンレポートとして「熊本ちょぼ焼」、「ライス焼」を紹介(コナモン探検隊)。
ケールの洋食焼を「千陽」で発売
[でんで]のコナモンサッカー大会「わなかカップ」開催

お好み焼・たこ焼の新しい楽しみ方、「マヨ画」

金賞受賞作品「タコのおめかし」

お好み焼にマヨネーズという組み合わせは、昭和20年代には始まっていたといいます。最初はソースとマヨネーズをそれぞれお好み焼に落とし、ハケで塗り広げる際に混ぜるスタイルでした。
1974年ごろから、マヨネーズを細く絞り出すことのできる容器が登場し、ソースを塗ったたこ焼やお好み焼にマヨネーズでイラストや編み目模様を描く店がふえていきました。2015(平成27)年、日本コナモン協会は道頓堀開削400年に合わせ、「道頓堀だしマヨ」を開発、これを記念して「マヨ画コンクール」を開催しました。
お好み焼、たこ焼に欠かせないマヨネーズを使って、楽しく描き、楽しく食べよう!というこのコンテストには多くの応募をいただきました。アイデアー杯の作品応募、ありがとうございました。

お好み焼が「大阪名物」に!

お好み焼が大阪の「名物」とされるようになるのは、昭和30年代後半から40年代にかけてぼてぢゅうなど、チェーン展開したお好み焼屋が「大阪名物お好み焼」として宣伝したことが一つの要因といわれます。昭和30年代後半から、関西を紹介するガイドブックにお好み焼屋が登場しはじめ、40年代には大阪の名物として定着します。
1973(昭和48)年発行の『続東京の味』(石倉豊・桜井華子)での店の紹介文には「本場の大阪では」とあり、お好み焼の本場は大阪というイメージがすでに形成されていることがわかります。

「とんかつソース」の発明

道満食品工業(現オリバーソース)が初の濃厚ソース「オリバーとんかつソース」を1948(昭和23)年に発売。戦前からコロッケにウスターソースをかけることはありましたが、ウスターソースにメリケン粉を合わせてとろみを出し、新聞紙に包んだコロッケからソースがこぼれ落ちないよう工夫していました。昭和32年には、プラボトル入りのとんかつソースが発売され、瓶詰めソースが大きく進化します。とんかつソース(濃厚ソース)は、今ではお好み焼、たこ焼など多くのコナモンに必須の存在となりました。

この100年のお好み焼の進化
洋食焼➡お好み焼、重ね焼き➡混ぜ焼き

小麦粉を水で溶いて、鉄板や銅板で焼くコナモンの古い記録としては、千利休の「フノヤキ」がありますが、江戸時代にはいって小麦粉を庶民も味わい、明治期になって西洋料理がはいり洋食店が出てくると、明治後半にはメリケン粉、キャベツ、ソースを使った「洋食焼」が登場します。一銭で販売された時代もあり「一銭洋食」とも呼ばれます。関西ではキャベツが高かったので葱を入れたり、ソースが手に入らないから醤油をぬったり、メリケン粉は高いので安価だった山芋をすって入れたり、庶民の知恵によって工夫されていました。
生地を薄くのばした重ね焼きだったのが、生地をだしで溶いて具材を混ぜる混ぜ焼きも全国に広がっていきました。戦後は重ね焼きに中華麺やうどんを入れた広島スタイルも定番になり、卵をつかう豚玉が混ぜ焼きの代表として定着し、濃厚ソースの登場で、たっぷりの野菜を生地でつないださまざまなお好み焼が各地で進化していきます。
粉約50g、キャベツ100g以上を使った完全バランス栄養食ともいえるお好み焼は、日本の食文化を代表するヘルシーな新アイテムとして、世界の主要都市でもお店が増え続けています。

月島のもんじゃ

粉もん祭り@甲子園球場に初出店の「いっちゃん」

すじのねぎ焼

※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