

# 富士宮やきそばの特徴

富士宮やきそばは、一般的に販売されている柔らかいやきそば類とは違いコシのある麺が特徴です。最初は、「なんだこのいつもと違う麺は」と感じた人も2度、3度と食べるうちに、コシのある麺の触感と独特の味付けが忘れられなくなります。市内には、それぞれ味にこだわりをもったたくさんのやきそば店があります。どうぞ、富士宮やきそばをお楽しみください。



## 富士宮やきそばの麺の特徴

小麦粉と水で練って麺を蒸した後、一般的な製法ではもう一度ボイルするが、富士宮の麺は強制的に冷やし、油で表面をコーティングします。そのため、水分が他の麺に比べ少なく、コシのある麺ができ、食感に違いがでます。なぜこのような麺ができたかは定かでないが、冷蔵庫などの保存方法が普及していない時代に、富士宮に数多くあったやきそば店からの要求に応え、日持ちするやきそばの製法が確立したと言われています。



### 調理方法、12の特徴

- 1 市内にある3つの製麺業者の富士宮流やきそば蒸し麺を使用している。
- 2 炒めるための油としては、ラードを用いる。(天然素材の植物油を使う店もある)
- 3 やきそばに加えるのが、ラードを絞った後の「肉かす」(一般的には、「肉」「天かす」など)
- 4 振りかけるのは、イワシの「削り粉(だし粉)」(一般的には、カツオの「削り節」など)
- 5 キャベツは、富士宮の高原キャベツ。それも、水分が少なく歯ごたえのよい「秋キャベツ」が良とされる。(キャベツ以外にネギやもやしを入れる店もある。ネギが入っているのは、昔風)
- 6 ソースの味や量については、各店でのこだわりがある。辛口ソースの店が多い。(数種類をミックスして独自の味を出している店が多く、その内容は企業秘密)
- 7 添えるものは、紅しょうがが多いが、これも店それぞれ
- 8 トッピングは、タコ、エビ、卵、肉、ホルモンなど各店で工夫しており、好みに応じて対応
- 9 水は、富士山の湧水を用いる。調理の際の水加減が、コシの強さの重要なポイントである。
- 10 厚くて大きい鉄板を用い、火力が強くなければおいしくない。
- 11 焼き方は、店の主人が焼いて出す店、客が焼く店、どちらも可というところがある。初めての人は、焼いてもらうことをおすすめ。
- 12 食べ方は、鉄板で焼いたやきそばを皿に盛って出すところもあるが、熱い鉄板で温めながら直接食べるのが一番おいしい、と言う人もいますが、これは好き好き!

以上の調理方法を基本に各店毎に、味付け、焼き方、トッピングなど工夫している。

## 富士宮やきそば調査表

'01.02.15 現在 やきそばG麺からの報告

番号	店名	住所	電話番号	駐車場 (台)	営業時間	受入 人数	休日	焼き方		料金	調査員のお薦め メニュー	調査員が見た特徴	地図 あり
								店	客				
157	グルメプラザ・すゞき(持ち帰り麺)	浅間町4-4	27-0461 0120-27-0462	20	10:00-PM	土産のみ	火曜日			280円～	焼きそば、焼うどん	肉かすが自家製	
10	番外地	粟倉南町148	26-1935	無	12:00-20:30	15	火曜日			350～400円			
12	一休	泉町624	27-6161	4	平日16:00-21:30 土日12:00-21:30	10	月曜日			400～600円	卵で包んだボリリュームのあるモダン焼	一人でも気軽には入れる家庭的な店	
13	泉屋	泉町765	27-0890	2	11:00-18:00	5	不定期			250円～	焼きそば、お好焼	家庭的	
15	泉花(旧とりお)	大岩1565-1	26-1446	3	12:00-21:00	17～20	火曜日			400～700円		メニューが多い	
20	後藤	大中里775	27-1110	有	10:00-16:00	10	火曜日			300～400円	ホルモン焼きそば	開店から28年昔ながらの味を守り続けている	
148	アンデス	大中里1186-1	27-6366	10	11:30-17:00 19:00-24:00	20	木曜日			600～700円	五目焼きそば	富士山の展望が素晴らしい	
17	祭りや	大中里1444-18	27-9712	10	11:00-14:00 17:00-20:00	25	月曜日・火曜日			400～500円	もつ煮込み	お好焼・焼きそば専門	
153	瓔珞(ようらく)	大宮町2-5	27-1018	無	11:30-19:00	36	水曜日(変更あり)			550円～	ソース焼きそば	いためる際に、当店のスープを使用する	
23	つぼ半	大宮町12-14	26-4620	3	17:00-26:00	20	無休			600～700円	スタンダードな焼きそば、ねぎ天、しぐれ焼	創業43年、鉄板焼一筋。水、酒にもこだわり	
155	「五餅茶屋」	上井出3776-7	54-0514	10	11:00-18:30	22	月曜日			450～550円	ミックス焼きそば		
160	お好焼 まんぷく	上条1687-9	58-1267	6	11:30-14:00 16:30-20:00	9-10	月曜 第二日曜			400～800円	やきそば、お好焼 トッピング少々	家族連れが多い。自前のスープを使用	
164	茶房えりか	北町19-17	24-7168	40	9:00-21:00	55	木曜日			600～900円	焼きそばセット(焼きそば、ご飯、味噌汁、お新香)		
137	清ふじ	北山1046-1	58-2436	3	11:00-22:00	11	月曜日			400～450円	焼きそば	ママが美人	
136	ふじた食堂	北山1539-1	58-1541	無	11:00-18:00	25	日・火曜日			350～550円	しぐれ焼	なんでもします	
141	あつぷる	北山5036	58-7860	20	17:00-23:00	28	月曜日			600円	ピザ	・ぎゅっばらんなマスター・気さくなママ	
33	味彩	北山5325-11	58-7841	10	11:00-14:00 16:00-22:00	10	木曜日			350～500円	焼きそばにおにぎり	お好み焼にいろいろ入る	
35	おじまや	貴船町11-14	26-5840	3～4	10:00-17:00	10人位	月曜日・火曜日			350～550円	ホルモン焼きそば(お好みポテト)スペシャル焼、いか入り良	スピーデー、ソースおいしい。強火にこだわり	
37	ホロクチエーン(株)野中店	黒田178	26-8865	有	10:00-20:00	店頭	無休			330円～	いか焼きそば	ソース(名古屋製造)	
43	いじわるまま	小泉237-7	24-1511	4～5	16:00-21:30	40	日・祝日			350～550円	チーズ・明太子(ソース)、キムチ、とり皮かもつ入り	ソース、キャベツ多め、ラードは白、肉かすなし	
150	手鞠(てまり)	小泉1884-7	27-8398	5	11:00-14:00 17:00-21:00	15	火曜日 第2火・水			450～600円	牛カルビ焼	カウンター、2000年12月8日オープンした	
41	えんどうお好み屋	小泉2139-2	24-7191	12	11:00-21:00	40	木曜日			350～450円	もつ焼き、鉄板焼、生姜焼、いか焼もやし入り	すごいとにかく量がある	

番号	店名	住所	電話番号	駐車場 (台)	営業時間	受入 人数	休日	焼き方		料金	調査員のお薦め メニュー	調査員が見た特徴	地図 あり
								店	客				
139	石崎南海	下奈624	58-0973	3	16:30 - 22:00	16	日曜日			400 ~ 500円	汁物	他店より安く	
50	お好み焼きハウス 名月	杉田200-7	26-3915	7~8	11:00 - 20:00 14:00 - 17:00休	25	毎週月曜日 第4日曜日			300 ~ 500円	ミックス焼そば	家族連れ、女性客が多い。予約OK	
163	竹川キミ	杉田300-10	27-4440	20	11:00 - 14:00 17:00 - 21:00	20	月・火・水			400 ~ 800円	肉焼そば、しぐれ焼	キャベツ多い。気楽な店	
152	やまだ食堂	宝町1-2	26-4208		11:00 - 19:30	27	月曜日			並550円 ~	ミックス焼そば	ソースがとてもおいしい	
56	虹屋ミミ	中央町3-9	24-0791	中央P	11:00 - 20:00	12	月曜日			400 ~ 800円	ジャンボイカ、シーフード・エビクラブ、ねぎ焼そば(醤油味)	ファーストフード感覚、油を使わないヘルシー	
167	ファミリー食堂	中央町7-11	22-1999	無	12:00-PM	30	無休			550 ~ 950円	特製焼きそば、シーフード焼きそば	お客様の注文は何でもOK! 家庭的。	
166	キッチン、トトロ	中央町7-18	23-5932	2	11:00 - 19:00	15~17	第3日曜日			500円	おまかせ弁当(テイクアウト可)、ドリア等	ソースがさっぱり、イワシ削り節、海苔は伊豆産	
51	焼きそば・お好み 焼きもちつき	外神1046-1	24-2025	5	11:00 - 19:00	10	月曜日			350 ~ 450円	しぐれの大きさ	だし汁	
135	焼きそば・お好み うめづ	外神1273-5	22-1104	10	11:00 - 20:00	20	火曜日			350 ~ 750円	ネギだけで作るネギ天	広い鉄板	
66	じねん坊	西町4-12	24-9494	5	11:00 - 21:00 14:00 - 17:00休	40	水曜日 第3火曜日			400 ~ 600円	じねん坊ミックス(山イモ入ミックス)	叶屋のむし麺と新鮮な具でとっても美味	
30	すぎ本	西町16-3	26-4477	7	11:30 - 22:30	60	火曜日			350円 ~ + 100	やきそば(トッピングいろいろ)	S20年創業(3代目)、客層も同じ	
64	うたちゃん	西町21-7	27-5242	4	9:00 - 21:00	30	水曜日			400円 ~			
65	いろは亭	西町25-2	23-9855	1~2	19:00 - 24:00	16	日曜日			500 ~ 750円	オムそば・明石焼・ピザ風お好み焼	お客の好み、体調に合わせて味付け、焼き方を工夫	
170	ウエストギャザー	西町25-4	25-0354		19:00 - 25:00	40~50	水曜日			550 ~ 600円	焼きそば、オムライス、こっこスパ	オシャレな音楽と豊富なメニュー。年齢問わず可	
169	居酒屋 悠	西町28-22	24-7169	3	19:00 - 23:30 24:00	8~10	月曜日			400 ~ 1500円	焼きそば、焼うどん、スタミナトーフ	店主がミュージシャン。音楽ライブあり	
60	ぐるっぺ	錦町6-14	27-0158	8	11:00 - 15:00	13	木曜日			450 ~ 500円	・テイクアウトあり	昼のみ、常連が多い	
61	ザ・マジック・パン	錦町8-25	23-7188	10	11:00 - 14:00 18:00 - 22:00	40	日曜日			650 ~ 700円		マヨネーズ・洋からし(客の好み)	
71	小粋	野中町733	23-8494	有	11:00 - 13:30 17:00 - 22:30 日・11:00 - 20:30	40	火曜日 休日は予約			350 ~ 1030円	鮭のカプト焼、かぼちゃ、マグロ、山芋、トマトオープン焼	ところんは富士宮流肉かす(自店で刻む)	
70	お好み焼 あき	野中東町112-1	27-0004	4	10:00 - 14:00 17:00 - 21:00	12	火曜日			350 ~ 600円	キムチとチーズ入り	キャベツとネギは多めに入れています	
21	虹屋	野中東町119-2	23-4422	7	10:00 - 19:30	12	月曜日			300 ~ 600円	ジャンボイカ、シーフード、カニ、エビとじ	配達がメイン。新鮮な材料を求め、良いものを	
74	まんぼう	東町14-14	27-1211	無	11:00 - 19:00	7	月曜日・火曜日			300 ~ 500円	お好み焼	家庭的	
159	鉄板お好み焼 すぎやま	東町23-1	24-8072	3	11:30 - 21:00	35	月曜日			400 ~ 500円		お客さんが好みの焼き方、味付けができる	
72	野武士(のぶし)	東阿幸地116	24-1358	5	11:00 - 14:00、(日) 16:00 - 18:30	10	火曜日			350 ~ 550円	素の焼そば	他県の方、女性客が多いお持ち帰りが多い	
75	お好み焼・金森	光町13-14	25-4345	4	11:00 - 17:00	20	金曜日			350 ~ 700円	五目焼そば	お好みに合わせて焼く	
77	お好み焼 ひかり	光町14-9	27-8352	2	11:00 - 17:00	6	無休			250 ~ 500円	しぐれ焼(焼そばがバリバリ)	しぐれ焼が自慢。学生が多い(お好み焼は50円引)	
80	喫茶ヴィーナス	ひばりヶ丘287	27-1144	25	9:00 - 23:00	100	月曜日			550円 ~ 1100円	・宇宙セット・パラダイス(焼そば・サラダ・ピラフ)	焼そばとご飯の組み合わせメニューが豊富	
156	こまつや	富士見ヶ丘1052	24-9902	20		40	日曜日				特に無	生音楽を聞きながら焼きそばを食べられる	
82	おたふく	舟久保町16-14	23-3424	10	11:00 - 20:00 14:00 - 17:00休	15	木曜日			350 ~ 750円	お好み焼・おたふく焼・関西風	おたふくの面多数。安い・うまい	
88	穂波屋	穂波町11-6	24-1368	有	11:00 - 21:00	7~8	日曜日			350 ~ 400円			
90	お好み焼恵美ちゃん	舞々木町429-1	26-0772	10	11:30 - 23:00	10	火曜日			400 ~ 600円			
161	ばな (コヌマフード)	万野3262-8	23-7144		10:00 - 20:00	持帰り	水曜日			350 ~ 400円	焼きそば、タコ焼、お好み焼、大判焼		
144	ゆぐち	万野原新田4032-3	58-4092	10	11:00 - 13:00 17:00 - 21:00	40	月曜日・第2火曜日			400 ~ 850円	チーズ、ねぎ玉、ホルモン焼きそば、焼きそば定食900円	若者から高齢者まで喜んでもらえる	
165	オレンジ、ペコ	三園平233	27-4400	有	9:00 - 19:00	15~16	日曜日			550 ~ 900円	セットメニュー	1人でも気軽に入れる店。ソースにこだわり	
110	シーズ・あるばと ろす	宮町1-3	26-8852	有	17:00 - 0:00	30	月曜日・第3日曜			450円 ~	焼そば・お好み焼・ポテトチーズ他	安い・うまい	
158	富士巻食堂	宮町6-5	24-0823	3	11:00 - 22:00	25	月曜日			500 ~	キムチなべ(ラーメン入り)	お客様からのうれしいことば	
168	VIVAせいけ ふーど	宮原378-1	27-4557		10:00 - 22:00					350 ~ 450円	キムたこ(キムチ入りたこ焼き)		
112	おこのみハウス 平ゆう	村山1322-4	22-3955	10	11:00 - 14:00 17:00 - 20:00	15	木曜日			350 ~ 700円	オム焼そば スペシャルミックス	型にはまらない発想	
113	大阪屋	元城町12-10	27-0237	2	10:00 - 20:00	14~17	月曜日			焼そば 400 ~ 550円	たこ焼・焼そば・お好み焼	鉄板が特徴、しぐれ焼・焼そば、電子水使用	
162	チャンティック	山宮31-8	27-4956	10	9:30 - 22:00	32	木曜日			650 ~ 900円	焼そば定食(ライスまたはサラダ)コーヒ付	焼そば25年、味には定評。安くメニュー多い	
123	わたいや (渡井商店)	弓沢町344-2	27-4398	無	10:00 - 18:00	4~5	日曜日			350円 ~	焼そば		
122	みち草	豊町9-4	26-4447	4	11:00 - 18:00	5	日曜日			350 ~ 650円	全部	ソースが美味	
154	大勝	淀師136-8	27-3968	7	10:00 - 20:00	25	日曜日			450 ~ 700円	定食が多くあります	安くておいしい!	
129	うるおいてい	淀師415-2	24-7155	15	11:30 - 22:00	50	月曜日			350 ~ 800円	焼そば、焼うどん	自然食品使用、タレ自家製、こだわりの店	
130	お好み食堂 伊東	淀師468-2	27-6494	20	10:30 - 20:30	50	月曜、第3月・火曜日			350 ~ 600円	ボリューム満点の五目焼そば、その他いろいろあり	鉄板が広いからたくさん焼けます	
131	しまい	淀師583-20	22-2767	8	12:00 - 22:00	15	日曜日			350 ~ 550円	もつ焼き 冬:おでん、もつ煮込み	1年中生ビールがある 昼からカラオケ可	
22	ひまわり	若の宮町32	26-3279	3	11:00 - 22:00	10	火曜日			400 ~ 650円	豚キムチそば・しぐれ焼	焼そば・お好み焼・鉄板焼き	

## お好み焼きもどうぞ

最近TV等で取材された店

やきそば店の多くは、お好み焼きも一緒に食べられます。ビールと共にのお好み焼きも楽しんで下さい。

問い合わせ先 事務局(富士宮商工会議所内) 0544-26-3101 富士宮市役所企画調整課 0544-22-1114