

# 横手やきそばマップ

横手市近郊エリア

協同組合 横手やきそば暖簾会



横手のお土産は  
横手市ふれあいセンターがまくら館で！  
横手の「おいしいもの」を取り揃えて  
皆様のお越しを心よりお待ちしております。

横手やきそばのホームページ  
横手やきそば暖簾会  
<https://www.yokotekamakura.com/yokoteyakisoba/>



# 横手やきそばガイドマップ



## 横手やきそばの誕生

横手やきそばのルーツは、第二次世界大戦直後にさかのぼります。終戦直後、横手市で屋台のお好み焼き屋さんを営んでいた男性が、お好み焼き用の鉄板を用いた新たなメニューを模索したことが始まりとされています。当時市内で販売されていたお好み焼きは、小麦粉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ました。販売単価が安く、子どもたちの数少ないおやつでもありました。

この、お好み焼きに変わるメニューとして横手やきそばは検討され、市内の麺業者と焼きそば焼くりの試行錯誤が繰り返されることとなりました。お好み焼き屋台の営業が終了後、製麺工場内で議論を交わしつつ焼きそばに奮闘すること数年、ついに昭和二十八年ころ現在の横手やきそば（ゆで麺）が完成しました。

この横手やきそばは、はじめ屋台で販売されていたが、お手頃な価格とおいしさで爆発的な人気商品となり、店舗での販売へ移行しました。

**横手やきそばの特徴 その1**  
横手で製麺された太くて真っ直ぐなゆで麺（角麺）を使用します。

**横手やきそばの特徴 その2**  
一般的にはキャベツ、豚挽肉を使用します。麺の上に半熟の目玉焼きをのせて福神漬を添えます。

**横手やきそばの特徴 その3**  
ウスターソースに各店のオリジナルソースを加えます。辛みが抑えられ、やわらかい味わいです。



横手駅前周辺



## 横手やきそばの美味しい食べ方 五箇条



**第一条**  
目の前、やきそばの香りをよく嗅ぎながら、目と鼻で楽しむべし！



**第二条**  
目玉焼きの真ん中、黄身の部分に箸を入れ黄身を割るべし！



**第三条**  
黄身がとろ〜と流れてきたら、その下の麺とからめて口の中へ！

**第四条**  
ふた口目は降は福神漬等、他の具材ともあわせて食べるべし！

**第五条**  
お好みで後がけソースも使うべし！

【横手やきそばに関する問い合わせ先】  
横手やきそば暖簾会事務局（横手市役所観光おもてなし課）  
〒013-8601 秋田県横手市中央町8-12（かまくら館5階）  
TEL.0182-32-2118（お電話の場合の受付時間9:00～17:00）  
休日のお問い合わせ TEL.0182-33-7111（横手市観光協会） FAX.0182-36-0088  
E-mail: yakisoba@yokotekamakura.com