

ポテト入り 焼きそば 取扱店一覧

① やきそばハウス おおぜき

親が営業していた食堂時代の味が忘れられず、少しでもそのころの味に近づけたい、とご主人が作る肉ポテト入り焼きそばはあとを引くおいしさ。モチモチ感があり、コシのある中太麺が、秘伝のスープと地元のソース会社特製ブレンドソースに絶妙にマッチ。自家製の寒天ゼリーやソフトアイスなどもおすすめ。

◆〒326-0822 栃木県足利市田中町791番地
◆電話番号 0284-72-7364 ◆営業時間 午前11時～午後6時
◆定休日 水曜日

② とみや

足利市総合運動場の南側に出ている昔ながらの屋台の焼きそば。コシのある中細麺を甘辛ソースと秘伝のつゆで仕上げた「ポテト入り焼きそば」は、どこか懐かしい屋台の味。かつては足利に何軒もあったりやかで販売していた屋台スタイルを今でも変えずに、昔懐かしの味を提供し続けている貴重な店だ。
◆足利市総合グラウンドの南側の通りの研修センターの前
◆電話番号 090-4004-0876
◆営業時間 午前10時半～午後3時頃(売切の場合は閉店)
◆定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)

③ 鈴屋

JR足利駅近くの焼きそば・お好み焼き・もんじゃの店。コシのある太麺を、鰹と昆布の秘伝の和風スープと2種類のこだわりソースで焼いている。ソースは具を炒めるソースと、麺を炒めるソースを使い分けるというこだわり。客席の鉄板を使い、目の前で一つ一つ丁寧に焼いてくれる。書道教室も開催。
◆〒326-0054 足利市伊勢南町6-9 ◆電話番号 0284-44-0300
◆営業時間 午前10時頃～午後7時 ◆定休日 日曜日

④ 高田やきそば店

昭和33年創業の、母から受け継いだ味を守る焼きそば店。やや太めで甘みがありコシのある麺が、豚ガラを使った秘伝のスープ、4種類のブレンドソースと絶妙にマッチする。焼きそばにはキャベツがたっぷり入っており、新鮮なキャベツの甘みが特徴。事前に電話注文をしておけば待たずに食べられる。
◆〒326-0047 栃木県足利市錦町11 ◆電話番号 0284-42-2242
◆営業時間 午前10時頃～午後6時
◆定休日 日曜・第1月曜

⑤ 藤生商店

創業以来変わらない味・変わらない値段の焼きそば&駄菓子店。鶏ガラスープと秘伝の肉つゆのダブルスープが自慢で、モチモチした中太麺をやや酸味のきいたあっさり味のソースでいただく。毎朝仕込むという煮込んだ肉と、肉のつやはおいしく、肉つやは好みの量に応じて焼きそばの上にかけてくれる。
◆〒326-0025 栃木県足利市寿町17-11
◆電話番号 0284-41-1687 ◆営業時間 午前11時～午後6時
◆定休日 なし(但し元旦・1月1・2日のみ休み)

⑥ 半田商店

アピタ近くにある昔懐かしいたずまいの店。モチモチとした弾力とコシの強い麺を使い、ソースとのからみを良くするため2度蒸している。シャキシャキのキャベツと100%足利産のジャガイモ、弾力のある麺と地元ソース会社のウスターソースが決め手。みそおでん、文字焼きなどもおすすめ。
◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町596 ◆電話番号 0284-73-7609
◆営業時間 午前10時半～午後5時 ◆定休日 月曜日

⑦ めん処 大安

昭和26年創業の常連客の多い老舗の食堂。地元製麺会社から仕入れたコシのある細麺が、秘伝のたれ、地元のソース会社のソースと絶妙なコンビネーションを織りなしている。麺はラードで炒めているので、こっくりとした味わい。男爵イモを使った「肉入りポテト入り焼きそば」はボリューム満点で自慢の一品だ。
◆〒326-0836 栃木県足利市南大町184-1
◆電話番号 0284-72-1677
◆営業時間 午前10時～午後7時 ◆定休日 水曜日

⑧ 柳沢

住宅の一角で販売しているティクアウト専門店。モチモチ感のある太麺を、鶏ガラスープ2種類と地元ソース会社のソース2種類ブレンドした絶妙なソースでいただく。ほとんどの人が注文するという「お肉も玉子入り焼きそば」は玉子と肉とジャガイモの相性が良く、旨みたっぷりのおいしい焼きそばだ。
◆〒326-0842 栃木県足利市今福町725-4
◆電話番号 0284-21-1941 ◆営業時間 午前10時～午後3時
◆定休日 無休

⑨ きくち

焼きそばといもフライ、揚げ餅の店。茶色いコシのある細麺を、数種類ブレンドしたソースと和風だしを使い、さっぱりとした味に仕上げている。コシの強い麺のため、手間をかけて湯がいてから焼いているので、ソースがしっかりとよくからむ。「いもフライ」1本60円も好評なジャガイモづくしの店だ。
◆〒326-0021 栃木県足利市山川町938-2
◆電話番号 090-5518-6768
◆営業時間 午前11時～午後2時・午後4～午後7時
◆定休日 年末年始のみ、その他なし

⑩ ほっぺ

ガーデニング好きな店主が育てた花に囲まれた焼きそば店。黒ソースと甘みのある特性ソースのブレンドが、コシのある細麺、キャベツとマッチ。見た目は黒くインパクトのある焼きそばだが、甘みと旨みがほどよく出ている。土日限定で肉のせ(+100円)、目玉焼(+50円)なども。
◆〒326-0031 足利市末広町25-1 ◆電話番号 0284-44-3171
◆営業時間 水・木・金曜日 午前11時～午後3時
土・日曜日 午前11時～午後7時
◆定休日 月・火曜日

⑪ あしかがフラワーパーク

四季折々の花々が楽しめる、あしかがフラワーパーク内にある売店。モチモチ感のある太麺を鶏ガラスープで下味をつけ、地元ソース会社のスペシャルソースで味付け。見た目は黒くインパクトがあり、少し濃いように見えるが、食べると意外と濃くなく、鶏ガラスープの旨みがきいていて、コクリとした味わいだ。
◆〒329-4216 栃木県足利市迫間町607 ◆電話番号 0284-91-4939
◆営業時間 午前9時～午後6時(季節によって変更あり)
◆定休日 年中無休

⑫ 焼麺亭(やきめんてい)

イタリア料理店が経営する姉妹店! ディラムセモリアをブレンドした極細麺はパスタ風のコシの強さで、和・洋・中をミックスしたダシと海外から取り寄せてる牛ベースのブイヨンをブレンドしたスペシャルソースを高火力で一気に麺を焼き付けて仕上げるやきそばは他にはない食感と美味しさで大好評!販売は移動販売のため下記へ連絡を
◆〒326-0143 足利市葉鹿町1-28-3 ウチダビル1F ◆電話番号 080-1379-4082
◆営業時間・定休日 移動販売のため上記の電話番号で出店している場所や営業時間帯を確認してからお越し下さい。

⑬ ひろや

ティクアウト専門の焼きそば店。麺は甘みがあってコシのある太麺を使い、秘伝の鶏ガラスープとやや甘めの数種類のソースを店で調合して独自の味を出している。麺もジャガイモもボリューム満点で、ジャガイモは足利産の男爵イモを100%使用。電話注文しておけば、待たずに持ち帰ることができる。

◆〒326-0044 栃木県足利市助戸1丁目610
◆電話番号 0284-42-6339 ◆営業時間 午前10時半～午後5時
◆定休日 木曜日

⑭ やきそば 丸富

地元の製麺会社より仕入れたコシのある中太麺を使い、秘伝のスープとフレンドソースを合わせた絶妙な味わいのポテト入り焼きそばが味わえる。飽きがこす、こっくりとしたあと引くおいしさもさることながら、並み盛り220円という価格にも驚く。毎日食べに来る常連さんもいるというアットホームな店だ。

◆〒326-0846 足利市山下町2485-2 ◆電話番号 0284-62-8466
◆営業時間 午前11時～午後3時
◆定休日 月・火曜日

⑯ つくしんぼ

創業からまだ1年には満たないが固定客がつき始めたティクアウト専門店。昔ながらのこだわりの細麺にコクリとする豚の背脂のスープにラード。そこに月星特製ソースを使用。辛みの中に甘さがある、さめても美味しく食べられる焼きそば。じゃがいもは出来る限り地元産の男爵を使用。焼きそばも人気の逸品です。ポテト入り焼きそばと焼きまんじゅうの2品で勝負しているお店。
◆〒326-0143 栃木県足利市葉鹿町1298-2 ◆電話番号 0284-62-8995
◆営業時間 午前10時半～午後6時 ◆定休日 月曜日

【協賛企業】足利麵

創業33年以来麵一筋。

手間暇かけて作った手打うどん・そば・ラーメン、焼きそばなど飲食店向けに製造販売しております。 麵の事ならお任せ下さい。

◆〒326-0823 栃木県足利市朝倉町1-617
◆電話番号 0284-71-0579
◆営業時間 午前8時～午後5時 ◆定休日 日曜日

【協賛企業】創業50年 麵のクリタ

焼きそばを作り続けて50年

足利市の“ポテト入り焼きそばをひろめる会”的バッックアップを今後も続け、日本中の老若男女より好かれる麵作りに挑戦しております。

「麵の事なら御一報下さい」

クリタ食品株式会社

◆〒374-0042 群馬県館林市近藤町631-3
◆電話番号 0276-72-2702(代) FAX 0276-72-2746
E-mail Kurita3@ruby.ocn.ne.jp ◆HP :http://www.kuritasyokuhin.com
◆営業時間 午前8時半～午後5時 ◆定休日 1月1・2・3日

⑮ 大日様 売店