



日本3大焼きそば



富士宮焼きそば(静岡県)

B-1グランプリを2連覇したことで全国的に有名になった。麺のコシが強いのが特徴。

- 特徴①市内4社の麺使用 ②ラード使用 ③具材に肉かすを ④ふりかけはイワシのだし粉
⑤富士宮高原キャベツ使用 ⑥富士山の湧水使用
⑦紅生姜を添えることが多い ⑧ソース、トッピング、焼き方、食べ方はお任せ

横手焼きそば(秋田県)

知る人ぞ知る焼きそばだったが、第4回B-1グランプリで優勝したことで有名に。

- 特徴①「横手焼きそば」を扱う5社の麺を使用。角麺・直麺・太麺！ ②キャベツ、豚挽肉を使用し、最後に目玉焼きを乗せ、福神漬を添える。
③ウスターソースをブレンドしたソースを使用

上州太田焼きそば(群馬県)



- 元来の特徴 ①麺は太麺 ②具材はキャベツのみ
③濃いソースを使用(ただし見た目より味はさっぱりしているそう)だが、定義はあまりしっかり決まっていない。



ご当地焼きそば

オホーツク北見塩焼きそば(北海道)

- 特徴①道内産の小麦使用 ②オホーツクのホタテ使用 ③北見産タマネギ使用 ④味付けは塩
⑤鉄板で提供 ⑥道産割りばしで食す ⑦北見こだわりスープ付き ⑧魔法の水を用意
食前にアツアツ鉄板に魔法の水(だし汁)をかけて香り立たせ、より食欲をそそる。



黒石つゆ焼きそば(青森県)

太平麺に辛口ソースで味付けした麺に、和風だしやラーメンスープをかけ、揚げ玉やネギをトッピングして食べる。



男鹿しよつる焼きそば(秋田県)

- ①ハタハタのしよつるベースの塩味と醤油味
②粉末わかめと昆布ダシ入り麺
③具材には肉を使わず海鮮を。
男鹿は「なまはげ」の里として有名。



糸魚川ブラック焼きそば(新潟県)

新潟産のイカとイカ墨、中華麺を使うこと。イカ墨で真っ黒。玉子を乗せることが多いがトッピング等は様々。



ぼっかけ焼きそば(兵庫県)

焼きそばの具材にぼっかけ(甘辛く煮込んだ牛スジとこんにゃく)が入る。

なお、これにご飯を混ぜて細かく刻んだ「そばめし」も兵庫県(神戸市)発祥。

「ぼっかけ」とは、うどんなどに味付けした牛肉やこんにゃくを「ぶっかけ(ぼっかけ)」たことから。



蒜山(ひるぜん)焼きそば(岡山県)

ジジンスカンのたれや、味噌ダレを使い、蒜山高原キャベツとかしわ(鶏肉)を具材に入れる。

「昼」にかけて、あさぜん焼きそば(秋田県の横手焼きそばの協力を得て、目玉焼きを乗せ、福神漬けをそえたもの)、よるぜん焼きそば(お酒に合う大人の焼きそばとして、スパイシーで濃いめの味付け。鶏のヤゲン軟骨、はらみ、心臓と切り干し大根を入れることがルール)がある。



ひるぜん焼きそば



あ
さ
ぜ
ん

よ
る
ぜ
ん

イタリアン(新潟県)

焼きそばと同じようにウスターソース等で味付けした麺にトマトソースをかけたら出来上がり。

具材はモヤシ。隠し味に粉チーズを入れる。



今里焼きそば(大阪)

太麺に具材は牛肉とタマネギのみ。ソースの味付けはされておらず、自分でウスターソースをかけて調節する。戦後、自由さが受けて繁盛するも立ち退きにより閉店。まぼろしのソウルフードを復活させるべく、試行錯誤しながら店を開けたそう。



日田焼きそば(大分県)

鉄板で麺がカリカリに焦げるほど焼く。具材はもやし、豚、ネギが基本。焼いた麺料理はないか?と考えたのが最初だそう。



ケチャップ焼きそば(沖縄県)

小麦粉を打って作る沖縄そばにケチャップで味付けしたもの。ナポリンタンのような焼きそば。

現在は醤油やソース、塩味が多いがケチャップ焼きそばを食べられる店もまだ数多くある。

