

真岡市!

# やきそばマップ

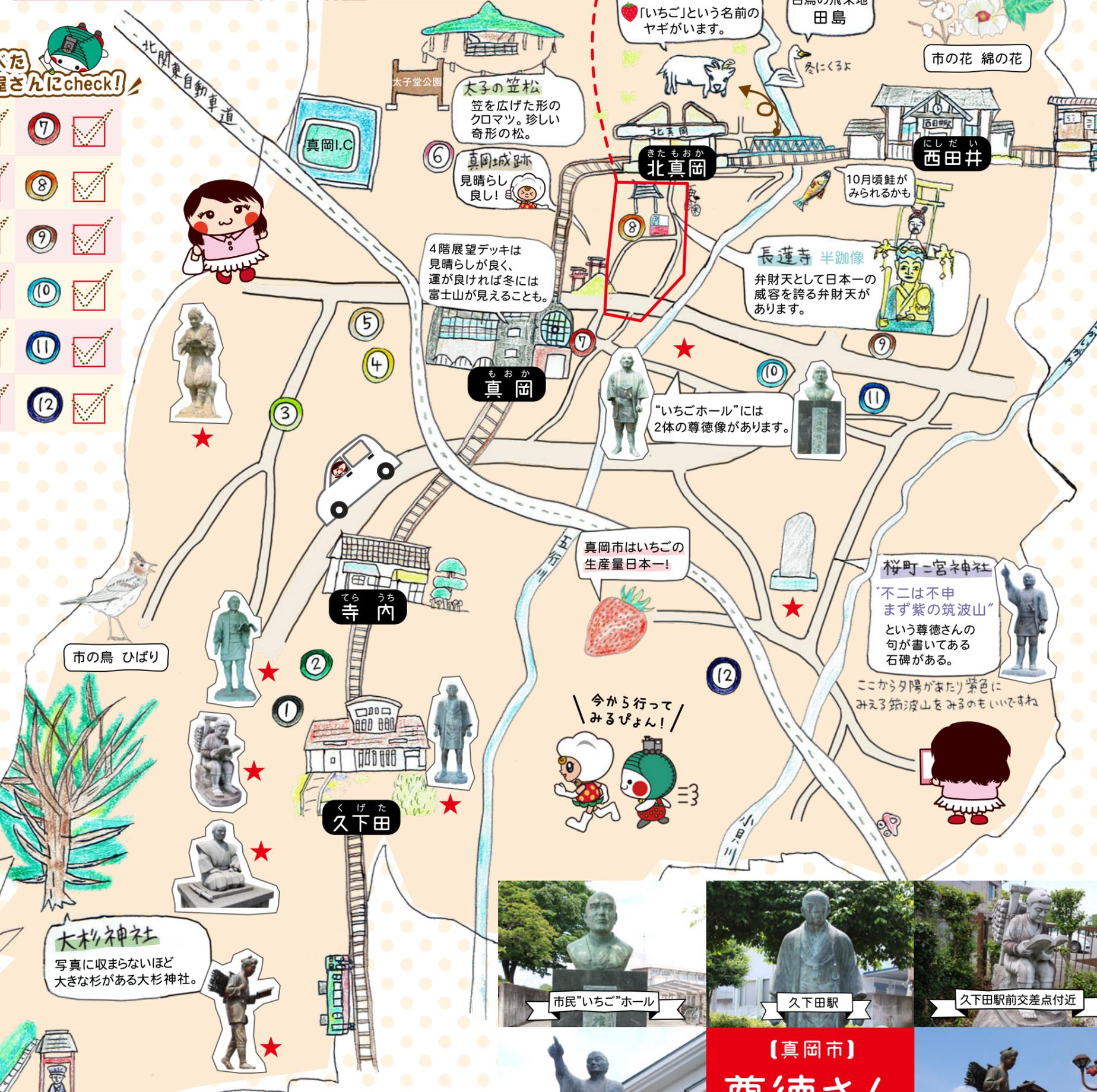
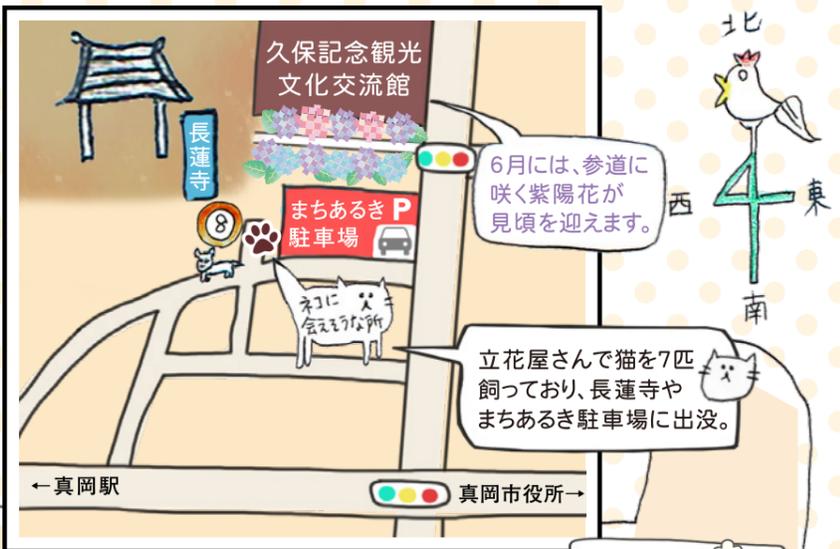
Q. ①～⑫の麺はどこ  
のやきそばでしょう?

真岡市地域おこし協力隊の  
つもり津守が調査しました!



訪ねて食べた  
やきそば屋さんへcheck!

①	<input checked="" type="checkbox"/>	⑦	<input checked="" type="checkbox"/>
②	<input checked="" type="checkbox"/>	⑧	<input checked="" type="checkbox"/>
③	<input checked="" type="checkbox"/>	⑨	<input checked="" type="checkbox"/>
④	<input checked="" type="checkbox"/>	⑩	<input checked="" type="checkbox"/>
⑤	<input checked="" type="checkbox"/>	⑪	<input checked="" type="checkbox"/>
⑥	<input checked="" type="checkbox"/>	⑫	<input checked="" type="checkbox"/>



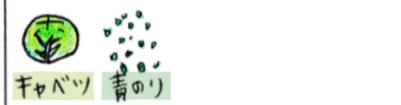
真岡市地域おこし協力隊のFacebookはこちら!



※2020年7月時点の情報です。来店の際は営業時間をご確認ください。

## 【真岡市】尊徳さんマップ

# 1 若藤屋 さくらい



「シンプルなのが一番いいかなと。」  
もちもちのモチはだ麺が特徴。  
真面目に一生懸命やきそばを  
つくります。

シンプル is バスト!!

〒 下田西2丁目60  
並盛:300円 大盛:400円 特盛:600円 時間 10:00-14:00  
15:30-18:00  
特大:1200円  
TEL 0285-74-0038  
休 (水)  
(店主さんの好きな曲は 珍島物語、愛燦燦)

# 4 近藤商店

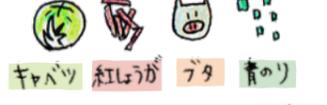


昭和60年からやきそばを始  
めた。麺はもちもちしているが、  
弾力もある。やきそばの作り方を  
聞かれると嬉しい、やきそばやさん  
に聞かれたこともあるそう。毎朝  
麺をゆでて、かしていることがた  
わり。「おいしいという声があるから 続  
けられる。」 やきそば:250円〜ご希望により  
トピのせ:500円、800円 サイズも

乾麺をつかい、毎朝  
ゆでて、かすことがた  
りです。

〒 高勢町 2-278  
時間 10:00-15:00  
TEL 0285-82-8110  
休 (火) (不定休あり)

# 7 Mフーズ



この辺りは昔は商店街  
だった。3年前、気軽に  
食べられるものを、と始めた。  
麺は二度ぶかし麺を使用、  
ソースも研究してブレンドした。  
待っている子供が(大モ)遊べる  
ように木のおもちゃがある。  
やきそば:380円  
(店主さんがよく聴いていたのは スー・モー・ジョウ・少女)

気軽に  
寄ってください。

〒 台町 2452-34  
時間 11:00-18:00  
TEL 090-7823-4707  
休 (火)

# 10 やきそば 和(なごみ)

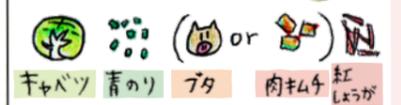


2年前にオープン。  
こだわりのおたふくソース  
を使用。具材をしっかり  
使い、麺もちもちする食感  
のもの。食べられるスペースも  
あり、気軽にきて和める場所  
になれば、と。  
小:250円 中:400円 大:600円  
(作っている方の好きな曲は ジュリー)

みんなが和める  
アットホームな場所です。

〒 荒町 1180-13  
時間 10:00-16:00  
TEL 0285-81-3753  
休 (日)

# 2 やきそば石家



2002年のクリスマスからで  
18年目になる。注文をうけ  
てから1個ずつつくるのででき  
たてです。昔は鉄板で出  
していた。今でも「鉄板で」  
と注文されると、アツアツの  
鉄板で出してもらえます。  
野菜入り:400円 豚肉入り:400円

タコやき、マヨ玉、テリヤキチキンなど  
トッピングがあります。  
できたてが楽しめます。

〒 石島 822-1  
時間 11:00-15:00  
TEL 0285-74-2677  
休 (火) (水)

# 5 よっちゃんやきそば

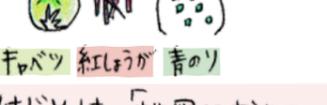


2010年に始めた。夜はやき  
とりがわというお店。真岡で好き  
だったやきそばやさんがなくなると  
知り、食べられなくなるのがさ  
みしく、自分で始めた。乾めん  
とブレンドソースがポイント。子  
供の頃食べた昔ながらのやき  
そばを目指している。  
特小:270円(約1.3玉)~870円  
(プラス0.5玉ずつのサイズあり)  
(店主さんの好きな曲は 365日の紙飛行機)

にっこり笑顔で  
営業しています。

〒 高勢町 2-28  
時間 11:00-16:00  
(店内ご利用は15:30まで)  
TEL 0285-82-7275  
休 (水) (特日)

# 8 立花屋



はじめは「地図に載せてい  
いですか?」と尋ねると、「た  
くさんお客さんが増えてしま  
うと常連さんが」と言われ  
ました。その後許可をいた  
だきました。この地図にそ  
んな効力はないですが、と  
ても常連さん思いなお気持  
ちが伝わってきました。  
やきそば:小300円 大400円  
玉子入り:小350円 大450円

50年以上味を変えない  
ことがこだわりです。

〒 荒町 1037  
時間 11:30-13:30  
16:30-18:30  
TEL 0285-82-3858  
休 (火) (水)

# 11 真増屋



40年ちかくやきそばのみを  
続けている。おいしくなれ  
という気持ち。ソースの濃  
いめやし華め、ケバツ、イ  
カなしも対応しています。  
トッピングに目玉焼き、豚肉、  
平日限定 オムソバあり。  
小:350円 中:450円 大:650円

心とつなぐ心をこめて  
つくっています。

〒 小林 875-8  
時間 9:00-17:00  
TEL 0285-85-0550  
休 (月)

# 3 山中商店



やきそばを始めて47年。  
隣に大きな会社があったこと  
からすぐ出せるメニューを、と  
始めた。昔からのお客さまも  
(遠方からも)寄ってきて嬉しい。  
やきそば:200円、250円、  
300円、400円、500円

お客さまを大切に  
営業しています。

〒 寺内 1163-6  
時間 6:15-18:00  
(オード-17:30まで)  
TEL 0285-82-4605  
休 (日)

# 6 パルテア

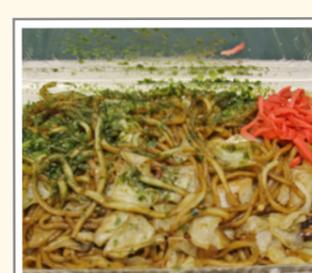


お話好きな、笑いがすて  
きな店主さんがつくるやきそば。  
おしゃべりをしに来る人も多  
いそう。20年以上、ここで作  
っている。店主さんの子供の頃  
の真岡の話も聞かせてくれます。  
・肉  
・キムチ やきそば 400円  
・イカ

絶対にヒミツだけど、  
隠れメニューの塩やきそば  
もおいしいです。

〒 白布ヶ丘 21-9  
時間 11:30-18:30  
TEL 0285-82-8464  
休 (月) (不定休あり)

# 9 宮田商店 焼きそば



店主さんが生まれてすぐ、  
お母さんがやきそばを始  
めた。43年前になる。  
それからレシピなど変わらず。  
ソースは2種ブレンド、ムラサ  
キを使用、(秘)の油にこだわ  
りがある。小:150円 中:250円  
大:350円 特大:600円  
(店主さんの好きな曲は 道、pure)

昔ながらの変わらない  
やきそばです。

〒 島 895-1  
時間 8:00-14:00 (なくなり  
次第終了)  
TEL 0285-83-1754  
休 (日)

# 12 手塚屋



30年前から何も変わらない。  
小学生の頃から買いに来ている人も  
大きくなった。サービスがモットー。  
やきそばの量によく驚かれる。  
遠くからのリピーターさんもいて  
嬉しい。  
やきそば:200円、300円、400円  
500円 (←ご家族でどうぞ)  
(店主さんの好きな曲は 花街の母)

30年前から何も  
変わらないやきそばです。

〒 物井 753-1  
時間 10:30-14:00  
TEL 0285-75-1256  
休 (不定休)