

真岡市!

やきそばマップ

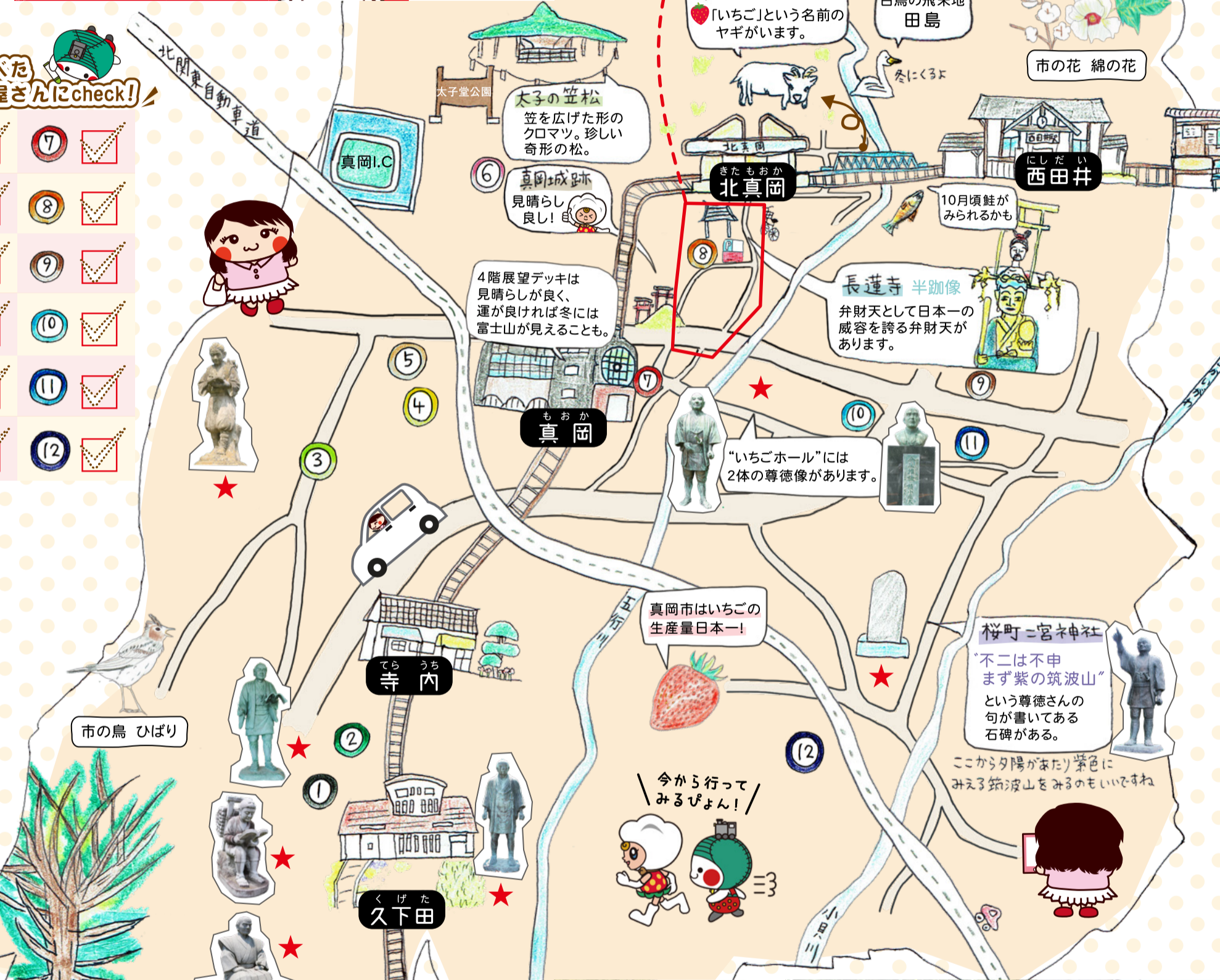
Q. ①～⑫の麺はどこ
のやきそばでしょう?

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

キャバツ 青のり



「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。

〒 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)

シンプル is バスト!!

④ 近藤商店

キャバツ 紅しょうが イカ身 青のり



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
トビのせ:500円、800円 サイズも
TEL 0285-82-8110
休 (火) (不定休あり)

乾麺をつかい、毎朝
ゆでて、かすことがた
りです。

⑦ Mフーズ

キャバツ 紅しょうが かつら 青のり



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 スローモーション少女)

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

気軽に
寄ってください。

⑩ やきそば 和(なごみ)

キャバツ 紅しょうが イカ身 青のり あけ玉



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)

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

みんなが和める
アットホームな場所です。

② やきそば石家

キャバツ 青のり かつら 肉キムチ 紅しょうが



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

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

タコやき、アジ玉、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。

⑤ よっちゃんやきそば

キャバツ 紅しょうが かつら 青のり あけ玉



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)

〒 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)

にっこり笑顔で
営業しています。

⑧ たちばなや 立花屋

キャバツ 紅しょうが 青のり



はじめは「地図に載せてい
いですか?」と尋ねると、「たくん
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か
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

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

50年以上味を変えない
ことがこだわりです。

⑪ しんますや 真増屋

キャバツ 紅しょうが かつら 青のり



40年ちかくやきそばのみを
続けている。おいしくなあれ
という気持ち。ソースの濃
いめやし華め、キャバツ、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

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

心とつなぐ心をこめて
つくっています。

③ 山中商店

キャバツ 紅しょうが 青のり



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

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

お客さまを大切に
営業しています。

⑥ パルテア

キャバツ 紅しょうが イカ身 かつら キムチ 青のり



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

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

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。

⑨ 宮田商店 焼きそば

キャバツ 紅しょうが かつら 青のり



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
イカを使用、(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)

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

昔ながらの変わらない
やきそばです。

⑫ 手塚屋

キャバツ 紅しょうが 青のり



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)

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

30年前から何も
変わらないやきそばです。