

真岡市!

やきそばマップ

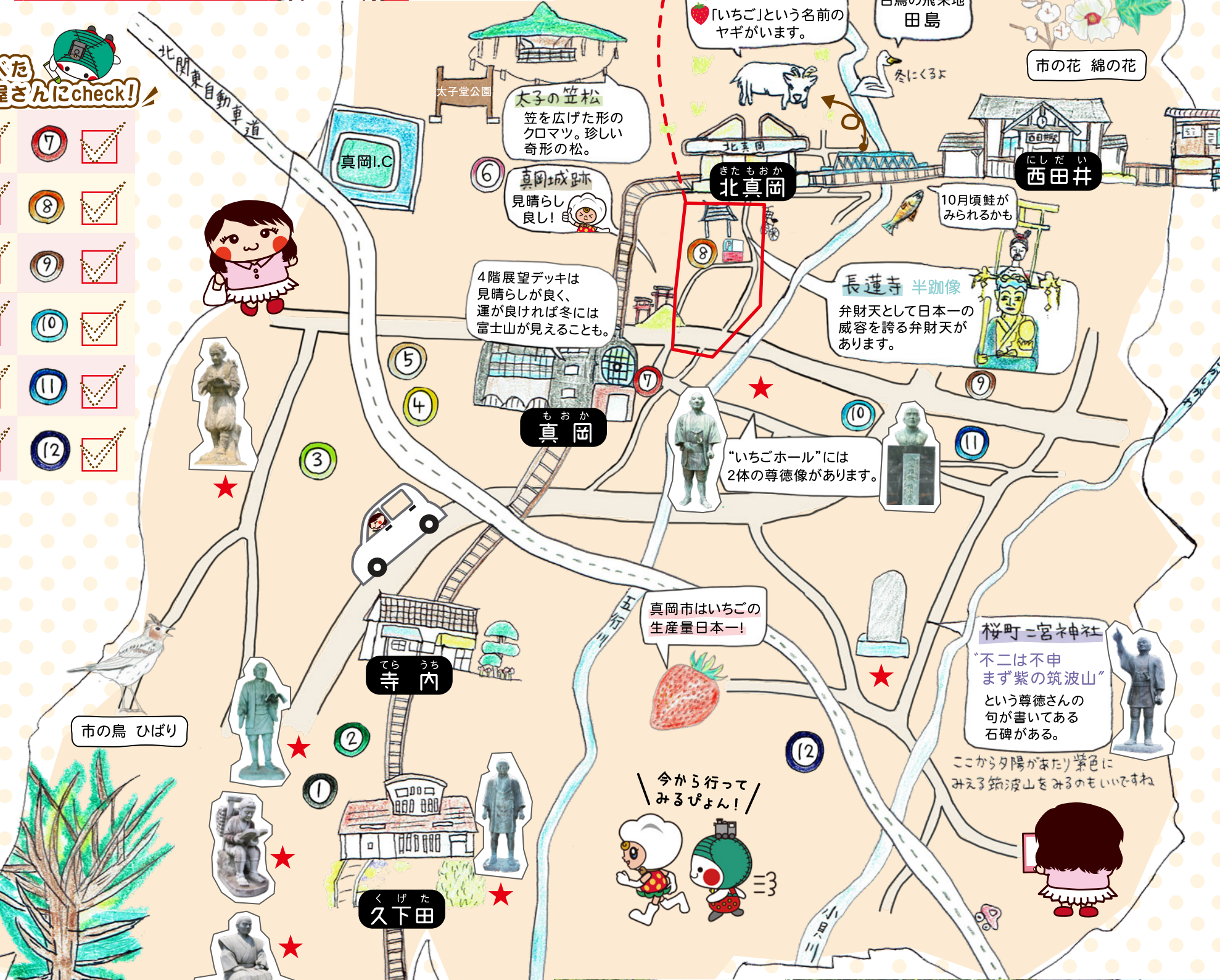
Q. ①～⑫の麺はどこ
のやきそばでしょう?

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"/>



大杉神社
写真に収まらないほど大きな杉がある大杉神社。

真岡市地域おこし協力隊の
Facebookはこちら!

古山地蔵尊
道路の真ん中で人々を見守っている珍しいお地藏さん。



※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**

市民"いちご"ホール

久下田駅

久下田駅前交差点付近

二宮尊徳資料館

道の駅にのみや

二宮コミュニティセンター

どんとこい広場

鬼怒水辺観察センター

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。

シンプル is ベスト!!

〒久下田西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

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



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

乾麺をつかい、毎朝
ゆでてふかすことがこだわり
です。

麺をゆでてふかしていることがこだわ
わり。「おいしいという声があるから糸
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

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

② やきそば石家



キャバツ 青のり プタ 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。

タコやキ、マヨ玉、テリやキキなど
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



キャバツ 紅しょうが イカ身 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)

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)

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。

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-ダ-17:30まで)
やきそば:200円、250円、
300円、400円、500円
TEL 0285-82-4605 休 (日)

⑥ パルテア



キャバツ 紅しょうが イカ身 プタ キムチ 青のり

お話好きな、笑い声がすてき
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)

⑦ Mフーズ



キャバツ 紅しょうが プタ 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。

気軽に
寄ってください。

待っている子供が(大人も)遊ぶ
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るのは スローモーション、少女A)

〒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)



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)

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)

⑧ 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
いますか?」と尋ねると、「たぶん
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



キャバツ 紅しょうが イカ身 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

心と心をつなげて
ついています。

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

⑨ 宮田商店 焼きそば



キャバツ 紅しょうが イカ身 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)

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



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# 1753-1 時間 10:30-14:00
TEL 0285-75-1256 休 (不定休)