

ニューアル
第5弾
ひと目でわかる
MAP!

鉄板もん ごなもん

そばめし・お好み焼・すずみ...

MAP

お好み焼の店集積は日本一！
そばめし発祥の地
神戸・新長田



<http://www.kobe-nagata-tmo.com>

2009.3月 現在

1 万味 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
30年以上の歴史を誇るお店。安い、オイシイ、ボリュームが自慢。定番のすじ焼、モダン焼がオススメ。
■人気No.1/すじ焼
営業時間/11:00~14:30/16:30~20:00 定休日/月曜
TEL.078-733-8671 駒ヶ林町6
創業38年

2 駒福 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
TVにも紹介されているお店で、明るく、安くがモットー。定番のそばめし、モダン焼のほか、明石焼、チャンポン焼が好評。
■人気No.1/そばめし焼
営業時間/11:30~15:00/17:00~21:00 定休日/日曜
TEL.078-691-0505 久保町9
創業24年

3 はらぺこ ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
甘めのソースにファン多し。チーズ焼、のり巻焼、カレー焼など一風変わったメニューがオススメ。
■人気No.1/チーズ焼
営業時間/11:30~14:00/17:00~21:00 定休日/火曜
TEL.078-642-9209 久保町8
創業12年

4 田川 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
鯉の串カツがある稀有なお店。なつかしいおかずや一品料理多し。シーチキン焼、すじ焼がオススメ。屋号は店主さんの出身地、福岡県の田川から。
■人気No.1/シーチキン焼
営業時間/12:00~14:00/17:00~22:00 定休日/土曜
TEL.078-643-3535 駒ヶ林町1
創業6年

5 やよい ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
55年の歴史を誇る路地の店。グッドライズ(そばめし)はボリュームたっぷり。昔ながらの薄焼、油かす焼も人気。
■人気No.1/グッドライズ
営業時間/11:30~15:00/17:00~21:00 定休日/水曜
TEL.078-641-0841 久保町6
創業55年

6 OTTO ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
商業ビルの地下で営業。ぽっかけ入り明石焼は希少で、ソース味でもダンシをつけてもツリ。牛すじメニュー豊富。
■人気No.1/ぽっかけ明石焼
営業時間/10:00~19:00 定休日/水曜
TEL.078-611-8280 腕塚町5
創業6年

7 三ッ輪 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
長田のたこ焼がおすすめ。ソースのかかった、たこ焼さにお好みでダシをかけて食べる。こだわりの粉の配合で、つな食感、地元で買われた味。
■人気No.1/ぽっかけ入りそばめし
営業時間/11:00~19:30 定休日/年中無休
TEL.078-642-1200 久保町5
創業43年

8 水原 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
創業75年を迎える名門。狭い店内はいつも満員だが、遠方からも客足が絶えない。ねぎすじ焼は絶品、ソースも最高。
■人気No.1/ねぎすじ焼
営業時間/11:30~23:00 定休日/火曜
TEL.078-611-6139 久保町4
創業75年

9 ゆき ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
当店のオリジナル。そばめし・ぽったこ、にくてんが大好評！
■人気No.1/すじ焼
営業時間/11:30~21:00 定休日/水曜
TEL.078-631-5117 久保町4
創業28年

19 志ば多 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
大勢の客でにぎわう、モダン焼が特に有名なお店。すじ焼やそば焼も自慢の逸品。そばめしはありませんでご注意を。
■人気No.1/モダン焼
営業時間/11:00~15:00/17:00~21:00 定休日/水曜
TEL.078-611-0650 腕塚町2
創業60年

20 ハルナ ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
ひとつの鉄板に7つのイサが囲み、お好み焼を焼いてくれる。昔ながらの雰囲気と味を充分に味わえる貴重な店。女性の方にも大人気。是非一度お試し下さい。
■人気No.1/貝豚モダン
営業時間/11:30~17:00 定休日/日曜・祝
TEL.078-621-7905 二葉町2
創業58年

21 山田屋 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
お昼は100円の追加料金でごはん和味。味噌汁が付くサービスあり。そばめしのほか、和牛コロッセーも人気メニュー。
■人気No.1/そばめし
営業時間/11:00~14:00/17:00~21:00 定休日/火曜・祝
TEL.078-641-4447 腕塚町2
創業20年

22 よし駒 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
オシャレな居酒屋の外観と、アットホームな店内の対比が絶妙。豚玉、そばめし、チーズ焼がオススメ。長年使っているところ到店主さんのこだわり。
■人気No.1/そばめしモダン
営業時間/平日11:30~22:30/水曜11:30~14:00 定休日/水曜
TEL.078-612-3838 西所池町5
創業36年

23 まるき ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
根強いファンを持つ人気店。かわりモダンにはぜひお試し下さい。そば焼、すじ焼もオススメ。安さ、ソースも自慢。
■人気No.1/かわりモダン
営業時間/11:00~20:30 定休日/月曜・祝
TEL.078-641-4645 西所池町5
創業56年

24 美作 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
震災後、現在の場所へ移転。震災後にメニューに加わったピリ辛焼は店独自の味付けで甘辛く煮た牛すじが絶品。おつまみにも最高の1品。
■人気No.1/美作焼・ピリ辛焼
営業時間/17:00~24:00(L02:30) 定休日/水曜
TEL.078-643-3101 南駒栄町3
創業56年

25 きなちゃん ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
六甲で採れる無農薬野菜を使用。きなちゃん焼はぜひお店で試すべし。人気はそばめし、キムチ焼そば。季節の一品料理も豊富。
■人気No.1/きなちゃん焼
営業時間/17:00~23:00 定休日/日曜・祝
TEL.078-641-6328 西所池町1
創業7年

26 伸 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
客に応じて曲応変なメニューに対応してくれるお店。豊富なメニューの中でも、そばめし、キムチやきめし、定食が人気。
■人気No.1/そばめし
営業時間/11:00~14:00/16:00~20:00 定休日/第4土曜・日曜・祝
TEL.078-611-4303 大橋町1
創業35年

27 お好み道場 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
自分でお好み焼を焼くことができるお店。団体客も大歓迎の70席。チャンポンモダン、そばめしは見逃せない一品です。ぜひお試しください。
■人気No.1/チャンポンモダン
営業時間/11:30~23:00(日・祝は22:30) 定休日/年中無休
TEL.078-643-1517 若松町3
創業40年

37 時 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
アットホームな雰囲気でお楽しみのお店。そばめし、すじ焼、チャンポン焼がオススメ。分厚い鉄板、安さで魅力。
■人気No.1/チャンポン焼
営業時間/11:30~22:00 定休日/日曜
TEL.078-735-6351 常盤町2
創業33年

38 てことこて ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
広い店内はお座敷もあり家族で気軽に寄れる。昔ながらの韓国料理のメニューが豊富でどれも本格的!チヂミも外カリ!中々わ〜!
■人気No.1/貝豚モダン炒め
営業時間/16:00~22:00 定休日/日曜・月曜祝日のとき
TEL.078-611-7775 水笠通6
創業1年

39 ひろちゃん2nd ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
「ひろちゃん」の2号店。ひろちゃんのお母さんの味をそのまま受け継いだ息子さんが焼くお好み焼を広くてゆっくりできるお店で是非堪能してみてください。
■人気No.1/チャンポンそば・しそ焼
営業時間/11:30~14:30/17:30~22:00 定休日/火曜
TEL.078-691-3939 御屋敷通4
創業1年

40 日月 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
こだわりのソースやタラマヨなど独自のオリジナルメニュー多数。ピリ辛風味のホルモンうどん、すじね焼、油かす焼、ガーリックソースも評判。
■人気No.1/すじね焼
営業時間/11:00~14:00/17:00~23:00 定休日/月曜
TEL.078-612-9892 水笠通4
創業13年

41 四季 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
広島焼が自慢のお店。店主さんは漬物屋、居酒屋を経験してお好み焼屋を開業した美色の経歴。ほたて焼も人気。
■人気No.1/広島焼
営業時間/11:30~13:30/18:00~22:00 定休日/日曜
TEL.078-641-3248 水笠通4
創業8年

42 ひろた ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
「営業51年のお客さまのわがや」と店主さん、ねぎすじ焼、すじ焼など大好評の品々が豊富。チャンポン、そばめしオムツも評判。すじ系統が美味しい。
■人気No.1/ねぎ焼・ねぎすじ
営業時間/平日18:30~24:00/日曜11:30~15:00/17:30~21:00 定休日/月曜
TEL.078-621-3158 水笠通4
創業51年

43 めもりある ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
低料金、ボリューム満点、アットホームがモットー。広島焼、そばめし、野菜炒めが人気。ソースに自信。
■人気No.1/広島焼
営業時間/17:00~21:00 定休日/日曜
TEL.078-611-9883 御屋敷通2
創業12年

44 より道 ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
メディアに数多く紹介される有名店。分厚い鉄板に歴史を感じる。かしわ焼、シバー焼など、珍しいメニューが豊富。
■人気No.1/ねぎすじ
営業時間/11:30~22:30 定休日/火曜
TEL.078-642-1990 細田町6
創業44年

45 ふじ ご来店日
H 年 / H 月 / H 日
人気メニュー広島焼きはソースにこだわって。豚焼き定食、スジ焼き定食も人気でボリュームたっぷり!
■人気No.1/すじ焼・広島焼
営業時間/11:30~14:00/17:00~21:00 定休日/日曜
TEL.078-621-0241 神楽町6
創業14年

10 ばあばん ご来店日 H 年

路地にあるお店で、アットホーム感抜群。おもちとチーズ入りのばあばん焼が人気。やさしき魅力、家族連れにも好評。

■人気No.1/ばあばん焼

営業時間/11:30~14:00/17:00~21:00 定休日/火曜・第3月曜

TEL.078-631-4568 二葉町4

創業8年

11 ばく ご来店日 H 年

2007年オープンでお好み焼鉄板焼のお店。一品物の豊富なメニューは80種類以上。地鶏には自信があります。

■人気No.1/地鶏もも炒め

営業時間/17:00~24:00 定休日/水曜

TEL.078-641-8970 腕塚町4

創業1年

12 青森 ご来店日 H 年

そばめし発祥の店として全国に名高い超有名店。商品化されたそばめしをはじめ、すじ焼、すじモダンが好評。

■人気No.1/すじそばめし

営業時間/11:30~14:30/17:00~22:30 定休日/火曜

TEL.078-611-1701 久保町4

創業51年

13 ひろちゃん ご来店日 H 年

新鮮なタコやカリッと焼けた豚など、材料や料理法にこだわった具だくさんメニュー。女性の方にも安心のお店。

■人気No.1/チャンポンそばめし・しそ焼

営業時間/11:30~14:00/17:00~20:30 定休日/水・木曜

TEL.078-621-4282 腕塚町3

創業44年

14 さんぺい ご来店日 H 年

窓が大きく明るい店内が印象的。お酒の種類も豊富で人気のホルモン焼きを一つまみに一杯どうぞですか？

■人気No.1/アブラカス焼・ホルモン焼

営業時間/11:30~14:30/17:30~25:00 定休日/月曜

TEL.078-643-0188 久保町3

創業3年

15 いりちゃん ご来店日 H 年

300円で1ポイント、22個集めれば焼きそば一つプレゼント！期間もない、いりちゃんのポイントカードで是非どうぞ！ミックスジュースも大好評！

■人気No.1/そば焼

営業時間/10:00~18:00 定休日/火曜

TEL.078-641-2341 二葉町3

創業10年

16 喜楽 ご来店日 H 年

韓国料理がとにかく豊富。紫蘇酒という珍しい酒もあり、宴会も可能。定番のチヂミ、すじ焼もボリュームたっぷり。

■人気No.1/すじ焼

営業時間/17:00~23:00 定休日/月曜

TEL.078-643-5656 庄田町3

創業11年

17 たかや ご来店日 H 年

洋風のお好み焼が多いのが特徴。チーズ焼やトンチキチーズなど、創作料理が自慢。メニューも豊富でリーズナブル。

■人気No.1/ねぎ焼・チーズ焼

営業時間/17:00~25:00 定休日/不定休

腕塚町3

創業13年

18 くいしん坊 ご来店日 H 年

目移りする豊富なメニューで、一人で何枚でも食べられるお店。いなか焼、チーズ焼、モダン焼が評判。銭湯帰りにぜひ。

■人気No.1/チーズ焼

営業時間/12:00~14:00/18:00~22:00 定休日/不定休

TEL.078-643-2383 腕塚町3

創業20年

28 えびす亭 ご来店日 H 年

居酒屋で、一品料理も豊富。その中でも玉子入りそばめしは1度食べる価値あり。

■人気No.1/玉子入りそばめし

営業時間/17:00~23:00 定休日/木曜

TEL.078-691-8021 大橋町5

創業33年

29 新 ご来店日 H 年

遠方からのお客様も多く、激辛メニューはくせになる味。定番ホルモンうどん、すじオムレツ、キムチやきめしも人気。

■人気No.1/ホルモンうどん

営業時間/17:00~23:00 定休日/木曜

TEL.078-621-2547 若松町5

創業21年

30 じゃんぱ総本店 ご来店日 H 年

テイクアウトがメインだが、店内でも食べることができる。たこ焼は外がカリカリ中はトロロで美味しい！

■人気No.1/たこ焼・豚焼・焼そば

営業時間/10:00~21:00 定休日/年中無休

TEL.078-646-8037 大橋町5

創業1年

31 いろは ご来店日 H 年

お持ち帰り専門店。安さ爆発のいか玉、豚玉は老若男女に大人気。ファーストフード感覚でボリュームもたっぷり。

■人気No.1/豚玉

営業時間/10:00~20:00 定休日/第3月曜

TEL.078-611-1798 大橋町6

創業57年

32 さんきゅ卵 ご来店日 H 年

おいしいコーヒーの飲めるお店！さんきゅ卵焼390円がおすすめ。そばめし、すじ焼も好評。お座敷席希望の方はご予約を。

■人気No.1/さんきゅ卵焼・ねぎすじ

営業時間/11:30~15:00/17:00~22:00(土曜・日曜・23:00まで) 定休日/火曜

TEL.078-691-3915 大橋町6

創業3年

33 恵比寿 ご来店日 H 年

自家製タレをつけてのピリ辛チヂミは絶品。一品ものも豊富。ホルモンうどん、カリビも見逃せないメニュー。店内が広くゆったり

■人気No.1/すじモダン・ホルモンとんぺい焼

営業時間/11:30~14:00/17:00~23:00 定休日/不定休

TEL.078-642-2256 大橋町9

創業5年

34 幸楽 ご来店日 H 年

夜は一品料理のメニューもあり、串カツも大好評。そばめしやモダン焼、明石焼が人気。炊込みごはんとのセットもあり。

■人気No.1/そばめし

営業時間/11:30~14:00/17:00~23:30 定休日/日曜

TEL.078-643-2545 大橋町9

創業10年

35 とみや ご来店日 H 年

家庭的な感じのお店。人気のソーめんモダンも、珍しいもろろで。ホルモン炒めやミックスモダンも評判。

■人気No.1/ソーめんモダン

営業時間/11:30~22:00 定休日/木曜

TEL.078-731-7655 若松町10

創業44年

36 こばやし ご来店日 H 年

人気の「神戸焼」は、店内で確かめてみましょう。人気No.1のすじ焼、かい焼、ホルモンうどんなどがオススメ。

■人気No.1/すじ焼

営業時間/16:00~25:00(お昼は土・日・祝のみ営業) 定休日/火曜

TEL.078-643-1622 日吉町2

創業40年

46 ともる ご来店日 H 年

ブレンドソースや自家製ソースが自慢で、ホルモンうどんはまさに絶品。豚焼、カレーライス焼も人気。

■人気No.1/スジ入りチヂミ・カレー焼

営業時間/12:30~13:30/17:00~23:30 定休日/年中無休

TEL.078-612-4416 神楽町6

創業30年

47 味楽る ご来店日 H 年

チヂミを始め、韓国系のメニューが豊富。特に「新長田が一番！」と自信たっぷりのチヂミは是非！えびマヨネーズ焼き等の変わり種もあり。

■人気No.1/チヂミ

営業時間/17:00~21:30 定休日/月曜

TEL.078-691-2577 川西通4

創業11年

48 桃ちゃん ご来店日 H 年

すじ焼、にんにくお好み、和風ビザなど創作メニューが人気。チヂミもある。全体にリーズナブルなお値段も魅力。

■人気No.1/すじ焼・にんにく焼・和風ビザ

営業時間/11:45~14:00/17:00~24:00 定休日/第2・4日曜

TEL.078-631-8816 川西通4

創業23年

49 えがわ ご来店日 H 年

戦後から味を守り続けている歴史あるお店。店主との掛け合いも楽しく、アットホームな雰囲気。

■人気No.1/モダン焼

営業時間/11:30~21:00 定休日/日曜・祝日

TEL.078-691-6503 細田町3

創業60年

50 アン ご来店日 H 年

好評のホルモンうどん、激辛からは若者に人気のメニュー。サービス旺盛な店主さんまた若者に人気。一品も豊富、チヂミもあり。一度お試しあれ！

■人気No.1/ホルモンうどん

営業時間/17:00~24:00 定休日/木曜

TEL.078-642-3477 西代通3

創業13年

51 てっちゃん ご来店日 H 年

あてになる一品もの多数。チーズ(リリ)が人気。お客様のわかまをきいてくれるアットホームな店です。チヂミもあります。

■人気No.1/チーズ(リリ)

営業時間/17:30~23:00 定休日/不定休

TEL.078-691-6250 西代通3

創業9年

52 望 ご来店日 H 年

「来てよかった」と思える気楽な店をこだわりにしています。食材を吟味して良いものをお客さんに提供。もちもち焼が大好評！

■人気No.1/とろろ焼

営業時間/18:00~24:00 定休日/不定休

TEL.078-736-1355 大田町2

創業11年

53 蓮 ご来店日 H 年

牛すじ鉄板焼きの塩・コショウのシンプルな味わいを一度ご賞味下さい。酢醤油で味わうきょうざも大好評！笑顔とサービスが運のこたわり！

■人気No.1/生すじ鉄板焼

営業時間/17:00~22:00 定休日/日曜・第2月曜

TEL.078-733-3443 戎町1

創業4年

54 イカリ ご来店日 H 年

一品料理無し！マヨネーズも無し！昔ながらのお好み焼き1本で勝負する不器用なお店だからこそこのこだわりを是非体験してみてください。

■人気No.1/豚ノリ

営業時間/11:30~14:30/17:00~21:00 定休日/木曜

TEL.078-731-0898 平田町1

創業2年

55 とん ご来店日 H 年

昔ながらの自家製キムチ、明石のソバとこだわりのいっぱいのお店。

■人気No.1/すじそば・お好み焼ビザ

営業時間/18:00~24:00 定休日/月曜

TEL.078-734-0251 大黒町2

創業10年

56 まだん ご来店日 H 年

韓国料理を主とした居酒屋。一品料理からお客様の要望にそったチヂミを焼いてくれる。アットホームな雰囲気では是非一杯！

■人気No.1/チヂミ

営業時間/17:00~23:00 定休日/木曜

TEL.078-642-9019 御屋敷通5

創業5年

★
**あなたが決める
うっMy(マイ)度
チェック**

あなたの評価は何点ですか？
チェックしていくとあなただけのオススメ店が見つかるかも！

**新長田が生んだ
新長田商品の数々！**

お好みソースのCDを出しました

長田名物ぽっかけ

みなさまのご来店を
お待ちしております



TMO

神戸ながたディ・エム・オー
神戸ながたディ・エム・オーとは
商店街や地元企業で構成され、
食のまちづくりを推進するなど
まちの活性化に取り組んでいる
街づくり機関です。

腕塚食材商業協同組合(食の糧ワークет)
久二家商業協同組合
新長田1番街商店街振興組合
新長田本町筋商店街振興組合
大正筋商店街振興組合
西神戸センター街親文会
丸五市場事業協同組合
六間道商店街振興組合
六間道商店街友和会
(株)ディスプレイタモン
SPC米町印刷(株)
MCC食品(株)
近畿タクシー(株)
(株)迫水建築設計事務所
(株)ひまわり
くつのもちながた神戸(株)
新長田まちづくり(株)
神戸商工会議所
神戸市

そばめし・お好み焼・ちぢみのまち 新長田

歩いて食べて楽しんで！



“そばめし”
って？！

ばっかけ

牛すじとコンニャクを甘辛く煮込んだもので、「ぶっかけ」が語源と言われています。長田では、定番メニュー「すじ焼」やそばめしにも広く使われてきました。お好み焼き以外でも、カレーやうどん、オムレツやパンにも広く使われるようになりました。

現在、レトルトカレーを販売中です！

「ばっかけ」
「油かす」
って何？

油かす

ホルモン(テッチャン)を揚げ、よく絞ったものだそうです。濃厚な風味がタマリメン。お好み焼きの具としてもオシシイです。

長田名物そばめし 発祥の由来

ケミカルシューズの街・長田。工場の女工さんが、ごはんをお好み焼き屋で温めなおしてもらったついでに、ソバを混ぜて誕生したと言われています。

道場六三郎！ 長田オリジナル焼！

1999年10月。料理人、道場六三郎さんが長田のオリジナルお好み焼を創作してくださいました！

“長田焼もつあんかけ”

材料
具 豚バラ肉、キムチ、キャベツ、長ネギ(関西風ネギ)、じゃがいも(チヂミに使うものと同じにミキサーでつぶす)
あん ホルモン、米酢、片栗粉、生醤油



巨大鉄板で、 そばめし！

さすが！
そばめしの本場！
このスケールのすごさを見よ！



1000人の
そばめし！
出来上がり！



銭湯帰りに お好み焼屋へ

～長田っ子の下町流儀～

昔ながらの懐かしさから充実した設備を誇る店まで、新長田ではとにかく歩けば「銭湯」を見かけます。風呂あがりに、お好み焼を肴に冷たい生ビールで一杯やる、いかにも長田っ子の流儀ですね？

アジアタウン？

韓国のお好み焼「チヂミ」。新長田には、美味しいチヂミの店、韓国料理店、焼肉店もいっぱいあります。ぜひ、試してみてください！



新長田の
おみやげに
いかがですか？

お好み焼き屋が
林立する新長田には、
「ばらソース」と
いう地ソースメーカーが
あります。 定休日:日曜・祝日
どろっとしたちょっと辛口のソース
です！やみつきになりそう！



“そばめし”レシピ！

- ① 鉄板(フライパン)を充分に熱する。
 - ② 油をなじませ、豚肉に火を通す。
 - ③ そばを小さく切っておいたものと、ごはん(茶碗1杯分)を投入し、よく炒める。
 - ④ キャベツを投入する。
 - ⑤ ウスターソース、とんかつソースをかけて出来上がり！
- ※お好みで、ねぎを入れてもおいしいですヨ！



目指せコテロフィー 「そばめし大食い選手権」

毎年10月栄光の“コテロフィー”を目指してそばめし大食い自慢が一堂に集結。何と約4kgのそばめしがたった10分でチャンピオンの胃袋の中に！

「神戸・長田焼の極意！」
「神戸長田焼普及委員会」制作
「てんこやまっせ」「てんやねん」
生地をひたひたの熱い油で揚げ、
キャベツをのせて、
マヨネーズ、
ソースは地ソース、
長田の宝「てんこやまっせ」
「てんやねん」は、
お供はラムネか「アップル」で、
「てんこやまっせ」も味のちやうど、
店の主(あるじ)も味のちやうど

新長田には、マップに載っていないお好み焼屋さんまだまだあります！ぜひ探してみてください！