

玉子焼

江戸時代から受け継がれる明石の味！

明石焼物語

お出汁につけて口に入れると

ふわふわ、
とろとろ。

卵がたっぷり入った
やわらか〜い生地に
タコの歯ごたえがアクセント。
黄金色のお出汁の香りも
思う存分味わって

あつあつ、ふうふう。

やけどに気をつけて召し上がれ。

さあ、お出汁でどうぞ。



ま〜!



1 玉子焼ゴ
〒673-0892 明石市本町2-1-4
TEL 078-913-8205
営業時間 午前11時～午後11時30分 座席 26席
祝・月・火 午前11時～午後10時 駐車場 無
定休日 第1・3月曜日 (祝日の場合翌日) 値段 1鍋15個 /600円(税込)～
冷めてもうまい!!10種類の味!!店内にある漢字問題の正解数に応じて割引!!

10 ヤスフク明石焼工房
〒673-0892 明石市本町2-6-7
TEL 078-911-2855
営業時間 午前9時～午後6時 駐車場 有(7台)
定休日 毎週日曜日
全国唯一の手作り銅製製造販売店。元祖・明石焼販売店。ご家庭で焼ける秘訣を指導します。

13 明石丁
〒673-0884 明石市鍛冶屋町4-17
TEL 078-917-1301
営業時間 午前11時30分～午後6時30分 座席 20席
定休日 毎週水・木曜日 (祝日の場合営業) 値段 1鍋15個 /600円(税込) あんかけ /800円(税込)
明石ダコはもちろん、探し求めたこだわり玉子を使用しています。

16 玉子焼専門店 松竹
〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(リビオスあかしF)
TEL 078-912-0091
営業時間 午前11時～午後8時 座席 25席
定休日 毎週水曜日 (祝日の場合翌日) 値段 1鍋15個 /650円(税込)
創業59年。素材を吟味し、丁寧に焼き上げています。是非ご賞味ください。

19 ふなまち
〒673-0893 明石市材木町5-12
TEL 078-912-3508
営業時間 午前11時30分～午後6時 座席 9席
定休日 毎週金曜日 第2・4木曜日 (大型連休前後変更あり) 値段 1鍋20個 /550円(税込)
創業45年の老舗です。変わらぬ味の玉子焼を是非お召し上がりください。

22 玉子焼 薩摩屋
〒673-0033 明石市林崎町2-5-37
TEL 078-927-7424
営業時間 午前11時30分～午後2時30分 座席 15席
午後5時30分～午後10時 駐車場 有(3台)
定休日 毎週月曜日(伊賀焼の場合翌日) 値段 1鍋15個 /500円(税込)
創業63年の泉屋の姉妹店。自慢の汁で仕上げがかりください。うどん、そば、定食も有。

2 明石焼よし川
〒673-0892 明石市本町1-2-16(魚の棚商店街内)
TEL 078-911-8311
営業時間 月～金 午前10時～午後5時 座席 30席程度
土日祝 午前10時～午後7時 駐車場 有(魚の棚指定)
定休日 毎月木曜日 (売り切れ次第終了) 値段 1鍋10個 /600円(税込)
創業以来50余年の魚の棚商店街の中では一番古い老舗です。

11 お食事・明石焼・甘味処 はっ心 あかし三白館店
〒673-0892 明石市本町1-14-18(ほんまち三白館隣り)
TEL 078-915-8290
営業時間 午前11時～午後5時30分 座席 34席
定休日 月2回不定休 (時間外要相談) 値段 1鍋10個 /600円(税込) 後ドリンクセット、たこ飯セット、海鮮丼セットなどのセットメニュー有り
明石ダコを使用したこだわりの明石焼!中はトロ、外はパリッと丁寧に焼き上げています。

14 本家きむらや
〒673-0884 明石市鍛冶屋町5-23
TEL 078-911-8320
営業時間 平日 午前11時～午後5時30分(L.O.) 座席 30席
土・日・祝日 午前9時～午後5時30分(L.O.) 駐車場 無
定休日 毎月10日曜日不定休 値段 1鍋20個 /850円(税込)
大正13年の創業から変わらぬ味を引き継いでいます。是非お越しください。地方発送できます。

17 明石焼・たこ焼の店 まるまる
〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(リビオスあかしF)
TEL 078-918-6038
営業時間 午前11時30分～午後9時 座席 31席
定休日 毎週火曜日 午後8時45分(L.O.) 値段 1鍋15個 /648円(税込)
素材にこだわった明石焼で、アツアツはもちろん、さめても美味しいと評判!!いろいろな味の明石焼&たこ焼が楽しめます。

20 明石焼工房 たこや蛸老亭
〒673-0022 明石市王子2-5-26
TEL 078-921-2320
営業時間 午前11時～(要予約) 座席 500席
定休日 日不定休 駐車場 有(無料) 値段 1名 /1,080円(税込)～
体験型店舗 一度に170名様体験可
明石で初の体験型のお店です。自分の手で明石焼を焼いてみませんか…

23 (有)十三味
〒673-0041 明石市西明石南町2-12-3
TEL 078-924-4438
営業時間 午前10時30分～午後6時 座席 9席
定休日 毎週水曜日 第3木曜日 値段 1鍋大玉焼 /540円(税込) 大玉焼OK(お取り寄せ)
8種類の明石玉とお昼はたこ飯ランチもあり!ふんわりトロロの食感をどうぞ!

3 ギャラリーであい
〒673-0892 明石市本町1-2-11(魚の棚商店街内)
TEL 078-914-5728
営業時間 午前10時30分～午後8時 座席 60席
定休日 毎週火曜日 値段 1鍋10個 /540円(税込) 1鍋15個 /648円(税込)
薬味としてネギに加えて甘酢生薑を出しています。2つの風味の絶妙な変化をお楽しみ下さい。

12 明石焼・焼肉 樂
〒673-0892 明石市本町1-9-13(ほんまち通り)
TEL 078-914-0122
営業時間 午前11時30分～午後2時30分 座席 6席+カウンター1席
午後5時～午後10時 駐車場 有(提携駐車場)
定休日 日無休 (売り切れ次第終了) 値段 1鍋10個 /648円(税込)
活の明石だこ、道南の真白布等、素材にこだわった明石焼です。

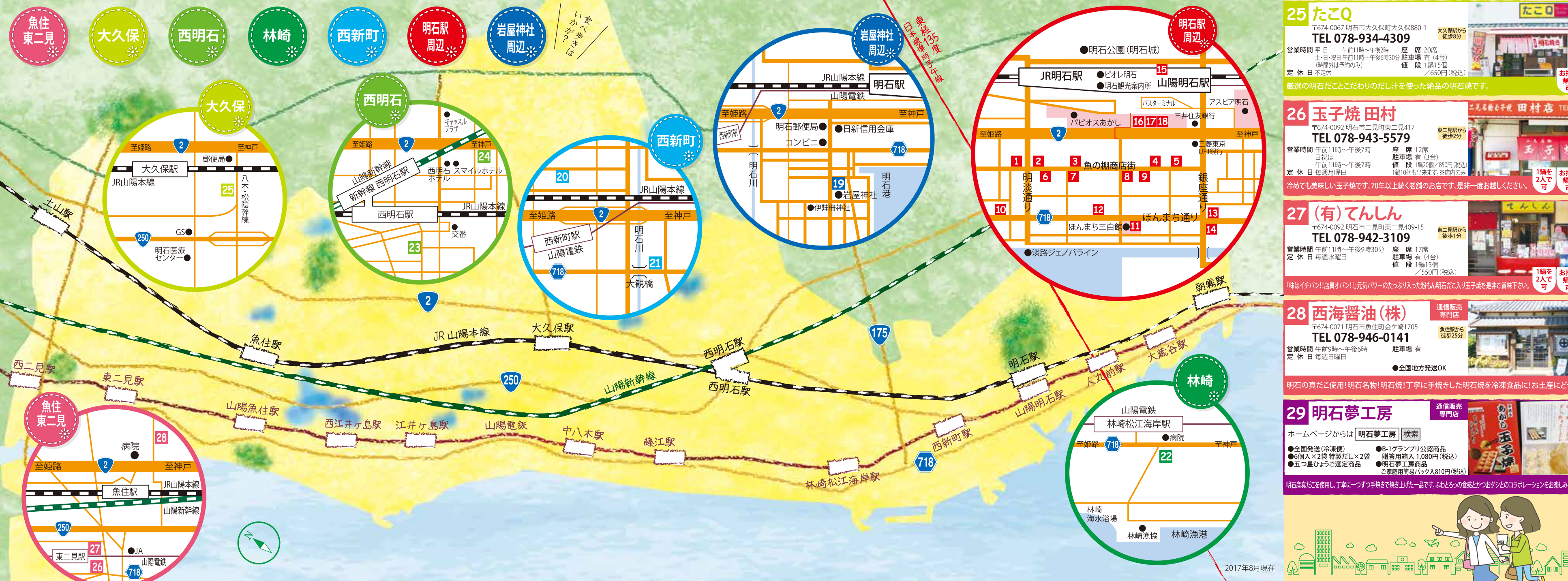
15 こだま
〒673-0891 明石市大明石町1-1-23(サレ明石裏側F)
TEL 078-913-0160
営業時間 午前11時～午後10時 座席 20席
午後5時～午後10時 駐車場 有(提携駐車場)
定休日 日・月・火・明石の定休日(準ずる) 値段 1鍋10個 /620円(税込)
特製銅製で焼く明石焼は、魚の骨で仕入れた新鮮な明石ダコと、羅白布と本カツオのダシが自慢です。

18 お好み焼道場
〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(リビオスあかしF)
TEL 078-911-8084
営業時間 午前11時～午後9時 座席 50席
定休日 日無休 駐車場 有(リビオスあかし内) 値段 1鍋大玉10個 /610円(税込)
トロトロのやわらかい生地が特長の玉子焼です。一鍋一鍋、心を込めて焼いています。

21 みいさん
〒673-0898 明石市榎屋町22-11
TEL 078-911-8159
営業時間 午前11時～午後6時30分 座席 12席
午後6時(L.O.) 駐車場 無 値段 1鍋20個 /上焼650円(税込)
創業69年の老舗。ふわふわととろける明石焼。昔ながらの冷たい汁でどうぞ。

24 明石夢工房 西明石店
〒673-0015 明石市花園町3-13-102号
TEL 078-929-1188
営業時間 午前11時～午後10時30分 座席 7席
午後10時15分(L.O.) 駐車場 有(1台)
定休日 毎週火曜日 値段 1鍋10個 /540円(税込) あかし玉焼OK(お取り寄せ)
あかし玉子焼りめ焼、隊長のお店、明石だこ国内産小麦を使用したこだわりのあかし玉子焼(明石焼)

4 明石焼専門よこ井
〒673-0892 明石市本町1-1-13(魚の棚商店街内)
TEL 078-913-0068
営業時間 午前10時～午後5時 座席 19席
定休日 木曜日(祝日は営業) 値段 1鍋10個 /500円(税込) 一人一人前をお願いいたします
今や伝説となった向井流の玉子焼を伝承しています。冷めても美味しい明石焼です。



5 たこ磯
〒673-0892 明石市本町1-1-11(魚の棚商店街内)
TEL 078-914-5103
営業時間 午前10時～午後7時 座席 30席
定休日 日無休 駐車場 有(魚の棚指定) 値段 1鍋15個 /700円(税込)
大人気の当店自慢の明石焼にあなご入り、ミックス焼(たこ・あなご入り)も大好評!!

6 とり居
〒673-0892 明石市本町1-3-20(魚の棚商店街内)
TEL 078-912-4043
営業時間 月～金 午前10時～午後6時 座席 30席
土日祝 午前10時～午後7時 駐車場 無
定休日 毎週木曜日 (売り切れ次第終了) 値段 1鍋15個 /550円(税込)
創業から変わらない、香ばしく焼き上げた生地の中からしっとりとうま味があふれる明石焼。自慢のだしでどうぞ!

7 白川南店
〒673-0892 明石市本町1-4-17(魚の棚商店街内)
TEL 078-911-2689
営業時間 午前9時～午後5時 座席 無
定休日 毎週木曜日 (魚の棚指定) 値段 1鍋15個 /540円(税込) 明石焼(冷凍販売)
明石焼に欠かせない「じん粉」を使って、フワトロの明石焼にチャレンジしてみてください。

8 あかし多幸
〒673-0892 明石市本町1-5-17(魚の棚商店街内)
TEL 078-911-2241
営業時間 午前11時～午後8時 座席 23席
木は午後4時まで 駐車場 有(魚の棚指定)
定休日 日無休 (金・土・日は午後2時まで(売り切れ次第終了)) 値段 1鍋15個 /648円(税込)
こだわりの生地とだし汁を使った絶品の明石焼です。魚の棚の真ん中にあります。

9 かねひで
〒673-0892 明石市本町1-5-20(魚の棚商店街内)
TEL 078-912-2194
営業時間 平日 午前11時～午後3時 座席 22席
土・日・祝 午前11時～午後5時 駐車場 有(魚の棚指定)
定休日 毎週木曜日、第2水曜日 値段 1鍋15個 /600円(税込)
明石だこと天然のラウス昆布の旨味を引き出した明石焼を是非お召し上がりください。

25 たこQ
〒674-0067 明石市大久保町大久保880-1
TEL 078-934-4309
営業時間 平日 午前11時～午後2時 座席 20席
土・日・祝日 午前11時～午後6時30分 駐車場 有(4台)
定休日 日不定休 (時間外は予約のみ) 値段 1鍋15個 /650円(税込)
厳選の明石だことこだわりのだし汁を使った絶品の明石焼です。

26 玉子焼 田村
〒674-0092 明石市二見町東二見417
TEL 078-943-5579
営業時間 午前11時～午後7時 座席 12席
日祝は 駐車場 有(3台)
定休日 毎週月曜日 (午前11時～午後7時) 値段 1鍋10個 /850円(税込) 1鍋15個も出来ます。※店内のみ
冷めても美味しい玉子焼です。70年以上続く老舗のお店です。是非一度お越しください。

27 (有)てんしん
〒674-0092 明石市二見町東二見409-15
TEL 078-942-3109
営業時間 午前11時～午後9時30分 座席 17席
定休日 毎週水曜日 駐車場 有(4台) 値段 1鍋15個 /550円(税込)
「味はイチバン!!店員さん!!元氣ハワーのたっぷり入った粉もん明石だこ入り玉子焼を是非ご賞味下さい。」

28 西海醤油(株)
〒674-0071 明石市魚住町金ヶ崎1705
TEL 078-946-0141
営業時間 午前9時～午後6時 駐車場 有
定休日 毎週日曜日 ●全国地方発送OK
明石の真だこ使用!明石名物!明石焼!丁寧に手焼きした明石焼を冷凍食品に!お土産にどうぞ!

29 明石夢工房
ホームページからは「明石夢工房」検索
●全国発送(冷凍便) ●B-1グランプリ公認商品
●6個入×2袋 特製だし×2袋 贈答用箱入1,080円(税込)
●5つ星ようご満足商品 ●明石夢工房商品
●家庭用簡易パック入810円(税込)
明石産真だこを使用し、丁寧に一つずつ手焼きで焼き上げた一品です。ふわとろの食感とかつおダシとのコラボレーションをお楽しみ下さい。



玉子焼

明石焼物語

かんざしの飾りから生まれた明石焼(玉子焼)

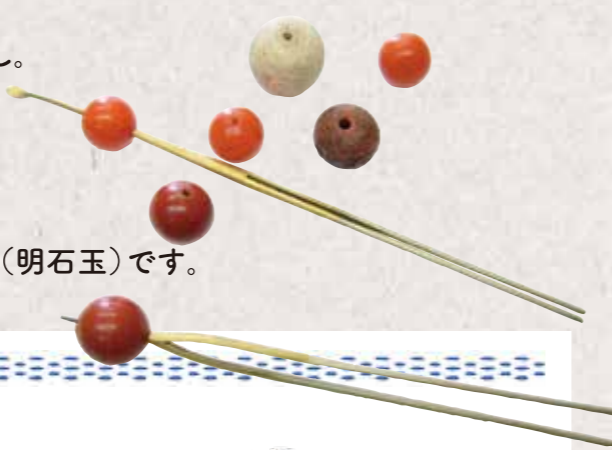
耳かきのついたかんざしに、玉を一つ挿した玉かんざし。

文献上に現れるのは江戸末期です。

特に、サンゴをつけた玉かんざしは黒髪に映えて

とてもきれいだったことから、人気を博したといえます。

サンゴは高価であったため、登場したのが模造サンゴ(明石玉)です。



ときは江戸末期。天保年間(1830-1844)のこと。

べっ甲細工師に江戸屋岩吉という人がいました。

岩吉は、ある寒い日にふところに玉子を入れて歩いておりました。

しかし、うっかりふところの玉子を割ってしまいました。

べたべたになったふところは、

帰るころには寒さでパリパリに乾いていました。

それをヒントに「玉子の白身を接着剤にしてみよう!」と

岩吉が考案したのが模造サンゴの「明石玉」。

その後、明石の特産品として大変人気を呼び、

明治大正の頃は中国に輸出するほどの主要産業となりました。



本物のサンゴみたい!



あれ? 明石焼(玉子焼)の話はどこにいったの?と思わないでくださいね。

明石玉を大量に作るためには大量の玉子の白身が必要だったんです。

そう、そこで残った黄身を活用しようとして生まれたのが明石焼(玉子焼)。

当時から明石ではタコがたくさん獲れたそうなので、

具材として使われたのも頷けます。日本髪を結わなくなって、

かんざしの需要が少なくなると、明石玉の製造産業も衰退。

今では副産物の明石焼(玉子焼)だけが残っているという訳なのです。



Q.1 明石焼? 玉子焼?

地元明石では、昔から「玉子焼」と呼んでいます。30年くらい前から明石のまちをPRするため、「明石焼」の名前で呼ばれるようになりました。また、「あかし玉子焼」としても全国に発信。日本最大級のまちおこしイベント「B-1グランプリ」で話題になりました。市内には約70店舗の明石焼(玉子焼)の店があるといわれています。

明石焼 (玉子焼) Q&A

知っておきたい
これで、あなたも明石焼(玉子焼)ツウ!

Q.2 だし、なぜ、出汁につけるの?

明石焼(玉子焼)が誕生したころは、何もつけずこんがり焼いただけのものを1個から買って食べることができました。しかし、あまりの熱さにやけどするお客さまがいたことから、冷やした出汁につけて食べるようになったのだとか。現在では熱い出汁もあり、三つ葉などの薬味を添えるなど店ごとに違いがあります。



かつて明石の地場産業だった「明石玉(模造サンゴ)」を作るのに、たくさんの卵の白身が必要でした。そして、この明石玉を作る際に余った黄身を活用し、明石で捕れるタコを入れ生まれたのが明石焼(玉子焼)。今ではもう明石玉は作られていませんが、明石焼(玉子焼)は今も地域の人に愛され続けています。

Q.3 明石焼(玉子焼)と たこ焼き、どちらが先?

たこ焼きのルーツは明石焼(玉子焼)といわれています。昭和初期、大阪ではラジオ焼と呼ばれる、小麦粉を主体とする生地にもコンニャクやスジ肉を入れて焼いたものが食べられていました。あるラジオ焼のお店が、訪れた客の「明石ではタコが入っている」という一言にヒントを得て、タコ入りのラジオ焼を作ったところ瞬く間に大人気に。たこ焼きとして全国に広まっていきました。

	明石焼(玉子焼)	たこ焼き
食べ方	お出汁につける	ソースをつける
焼き方	銅鍋で焼き、菜箸で数回返す	鉄板で焼き、串で何度も返す
形	柔らかいので、やや平べったい	しっかりと硬さで、丸い
盛り付け	あげ板にのせる	舟皿などに入れる
具	タコのみ	タコ、紅ショウガなど
材料	卵、だし汁、小麦粉、じん粉	卵、だし汁、小麦粉

ここが違う!

Q.4 明石焼(玉子焼)が 乗っている板は何?

焼きあがった明石焼(玉子焼)の形を崩さないよう、銅鍋の上に置いてくろり。そのまま器としての役割も果たす「あげ板」。1枚、2枚と数えるので、注文時は「明石焼(玉子焼)、1枚」とご注文くださいね♪



Q.5 ふんわり、 やわらかな秘密は?

明石焼(玉子焼)には卵と小麦粉の他に「じん粉(小麦粉のデンプンを精製したもの)」が入っています。デンプンは加熱しても硬くならないため、ふんわりやわらか。さらに、熱伝導の良い銅鍋を使うのもポイントです。明石には、全国唯一の手打ち銅鍋づくりの職人がいて、機械では真似できない均一な厚みの銅を提供しているんですよ。

発行・問い合わせ ● 一般社団法人 明石観光協会

〒673-0886 兵庫県明石市東仲ノ町6-1 TEL.078-918-5080 FAX.078-911-0579

ようこそ明石 検索

