

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。

ベッ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 Q&A (玉子焼)

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、たくさんの玉子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 | しっかりとした硬さで、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     |

## 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る。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）には玉子と小麦粉の他に「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。

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。

玉子がたっぷり入った

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げ。

さあ、お出汁でどうぞ。



2022年4月現在

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

✉ info@yokoso-akashi.jp



(一社)明石観光協会 ホームページ



1

明石丁

〒673-0884 明石市観治屋町4-17  
Tel 078-917-1301

営業時間 午前11時30分～午後6時30分  
定休日 水・木曜日  
(祝日の場合営業)

座席 20席  
駐車場 無  
値段 1鶏15個/650円(税込)  
あんかけ/800円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

明石タコはもちろん、探し求めたこだわりの玉子を使用しています。

2

本家きむらや

〒673-0884 明石市観治屋町5-23  
Tel 078-911-8320

営業時間 午前10時～午後5時(L.O.)  
定休日 月曜日  
月1回火曜日不定休

座席 30席  
駐車場 無  
値段 1鶏20個/900円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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。

3

こだま

〒673-0891 明石市大明石町1-1-23(ビオスあかし1F)  
Tel&Fax 078-913-0160

営業時間 午前11時～午後10時  
(L.O. 午後9時30分)  
定休日 日曜日  
日曜日・第1火曜日の定休日に準ずる

座席 20席  
駐車場 有(ビオス提携駐車場)  
値段 1鶏10個/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

特製鍋で焼く(明石焼)は、魚の骨で仕入れた新鮮な明石タコと、羅臼昆布と本カツオのタシが自慢です。

4

明石玉子焼 梅菊

〒673-0892 明石市本町1丁目1-10(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-995-9433

営業時間 午前11時～午後10時  
定休日 月曜日・第1火曜日(祝日の場合営業)

座席 33席  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/550円(税込)

1鶏を何人でも可  
お持ち帰り可

当店自慢のだしと明石だこを使ったふわふわトロトロの玉子焼をご堪能ください。

5

たこ磯(別館)

〒673-0892 明石市本町1-7-14(魚の棚商店街内大通りより一本南の道へ)  
Tel 078-913-5656

営業時間 午前11時～午後9時  
定休日 日曜日

座席 20席(カウンター有)  
駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏10個/650円(税込)

お昼ランチ、たこ飯セット(玉子焼10コ+たこ飯)など大好評です。

6

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9時  
定休日 無休

座席 30席  
駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏15個タコ/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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!!

7

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4時30分  
(売り切れ次第終了)  
定休日 水曜日(祝日は営業)

座席 19席  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/600円(税込)

一人一人前をお願いします

お持ち帰り可

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。

8

かねひで

〒673-0892 明石市本町1-5-20(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-912-2194

営業時間 平日 午前11時～午後3時  
土・日・祝 午前11時～午後5時  
定休日 木曜日・第2水曜日

座席 22席  
駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏15個/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

明石だこ天然のラウスと真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。

9

たこ左衛門

〒673-0892 明石市本町1-1-17(魚の棚商店街内)  
Tel 050-7132-6787

営業時間 午前11時～午後10時  
定休日 無休

座席 60席  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/500円(税込)

お持ち帰り可

明石のたこのふわふわ玉子焼。羅臼昆布のお出汁でどうぞ! お得なランチもご紹介します。

10

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4時  
土・日・祝は午後6時まで  
(売り切れ次第終了)

座席 23席+外にテーブル2つ(ベトナム)  
駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏15個/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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。

11

お好み焼道場

〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(ビオスあかし1F)  
Tel 078-911-8084

営業時間 午前11時～午後9時  
定休日 無休

座席 50席  
駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鶏大玉10個/690円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

トロトロのやわらかい生地と一口では食べきれない大きなサイズが特長の玉子焼です。一鍋、一心を込めて焼いています。

12

玉子焼・たこ焼の店 まるまる

〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(ビオスあかし1F)  
Tel 078-918-6038

営業時間 午前10時30分～午後9時  
(L.O. 午後8時45分)  
午後9時15分完全閉店  
定休日 月曜日(祝日の場合木曜)

座席 31席  
駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鶏15個/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

素材にこだわった玉子焼全5種類、たこ焼全17種類。全品テイクアウトできます。

13

玉子焼専門店 松竹

〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(ビオスあかし1F)  
Tel 078-912-0091

営業時間 午前11時～午後8時  
定休日 水曜日・第3木曜日  
(祝日の場合営業)

座席 25席  
駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鶏15個/700円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

創業64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。

14

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&Fax 078-914-5728

営業時間 午前10時30分～午後8時30分  
定休日 火曜日

座席 60席  
駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏10個/550円(税込)  
1鶏15個/660円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

薬味としてネギに加えて甘酢生姜を出しています。2つの風味の絶妙な変化をお楽しみ下さい。

15

白川南店

〒673-0892 明石市本町1-4-17(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-911-2689

営業時間 午前9時30分～午後4時30分  
定休日 概ね水曜日  
・全国地方発送OK  
https://uontana.shop-pro.jp/

座席 有(魚の棚指定)  
値段 1鶏15個/540円(税込)  
明石焼(冷凍販売)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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。

16

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 平日 午前10時～午後5時  
土・日・祝 午前9時30分～午後6時  
(売り切れ次第終了)

座席 30席  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/500円(税込)  
1鶏15個/700円(税込)

1鶏を5人で可  
お持ち帰り可

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!

17

明石焼よし川

〒673-0892 明石市本町1-3-16(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-911-8311

営業時間 午前10時～午後9時  
(売り切れ次第終了)  
定休日 不定休

座席 30席程度  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/660円(税込)

1鶏を3人で可  
お持ち帰り可

創業以来60余年の魚の棚商店街の中では一番古い老舗です。

18

玉子焼きゴ

〒673-0892 明石市本町1-2-1-4  
Tel 078-913-8205

営業時間 午前11時～午後10時  
定休日 月曜日  
(祝日の場合翌日)

座席 26席  
駐車場 無  
値段 1鶏10個/580円(税込)～

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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き!!

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10時30分～午後6時  
定休日 木・金曜日  
(大型連休前後変更あり)

座席 9席  
駐車場 有(5台)  
近隣のコインパーキングのご利用をお願いします。

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

創業50年の老舗です。変わらぬ玉子焼を是非お召し上がりください。

20

みいさん

〒673-0898 明石市増屋町22-11  
Tel 078-911-8159

営業時間 午前11時～午後6時  
定休日 木曜日

座席 12席  
駐車場 無  
値段 1鶏20個/900円(税込)  
ミックス/750円(税込)

お持ち帰り可

創業74年の老舗。明石のたこを使用したふわふわでとろける明石焼。昔ながらの冷たい出汁でどうぞ。

21

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(L.O. 午後2時)  
午後2時30分～午後10時(L.O. 午後9時30分)  
定休日 月曜日・第3火曜日  
(月曜日の場合翌日)

座席 15席  
駐車場 有(3台)  
値段 1鶏15個/660円(税込)

お持ち帰り可

創業64年の泉屋の姉妹店。自慢の出汁でお召し上がりください。うどん、そば、定食も有。

22

明石夢工房 西明石店

〒673-0015 明石市市岡町3-13-102号  
Tel 078-929-1188

営業時間 午前11時～午後9時  
定休日 火曜日  
座席 6席

●全国発送(冷凍便)  
●6個入×2袋 特製だし×2袋  
●5つ星ひょうご選定商品

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

「あかし玉子焼ひろめ隊」隊長のお店。明石のたこ国産小麦粉を使用したこだわりのあかし玉子焼(明石焼)

23

明石焼 乱

〒673-0016 明石市松の内2-4-10(コタカ第一ビル1F)  
Tel 078-922-5590

営業時間 正午～午後10時  
定休日 不定休  
座席 19席

●B-1グランプリ公認商品  
●明石夢工房商品  
●家庭用簡易パック入918円(税込)

1鶏を何人でも可  
お持ち帰り可

タコ・穴子・ミックス、タコ飯セット・おにぎりセットも人気です。

24

明石玉十三味

〒673-0041 明石市西明石町2-12-3  
Tel 078-924-4438

営業時間 午前10時30分～午後2時30分(L.O. 午後3時)  
午後3時～午後6時(L.O. 午後5時30分)  
定休日 水曜日・第3木曜日

座席 9席  
駐車場 無  
値段 1鶏大玉10個/660円(税込)  
地発送OK(お取り寄せ)

お持ち帰り可

8種類の明石玉とお昼はたこ飯ランチもあり!ふんわりトロトロの食感をどうぞ!

25

さぶちゃん

〒674-0067 明石市大久保町大久保880-1  
Tel 078-920-9255

営業時間 月・火・水・金  
午前11時30分～午後9時  
土・日・祝 午前11時～午後5時  
定休日 木曜日

座席 17席  
駐車場 2台  
値段 1鶏10個/605円(税込)  
1鶏15個/715円(税込)

お持ち帰り可

ぶりの明石のたこを使用し、しっかりとした味付けて、冷めても美味しいです!

26

たまごぐみ

〒674-0083 明石市魚住町住吉2-11-5  
Tel 078-947-0600

営業時間 午前11時～  
売り切れ次第終了  
定休日 火・木曜日以外休み

座席 有  
駐車場 2台  
値段 1鶏10個/540円(税込)

お持ち帰り可

あかし玉子焼ひろめ隊の姉妹グループプロデュースの直営店で本物の明石焼をどうぞ!

27

西海醤油

〒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  
定休日 日曜日

座席 有  
駐車場 有  
●全国地方発送OK

お持ち帰り可

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!

28

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  
定休日 水曜日  
臨時休業あり

座席 14席  
駐車場 有  
値段 1鶏15個/630円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

「味はイチバン!!」店員さん!!元氣パワーのたっぷり入ったあかし明石のたこ入り玉子焼を是非ご賞味下さい。

29

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  
定休日 月曜日

座席 12席  
駐車場 有(3台)  
値段 1鶏20個/900円(税込)  
1鶏10個/450円(税込)

1鶏を2人で可  
お持ち帰り可

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。

30

明石夢工房

明石夢工房 通販サイト  
info@yumekoubou-akashi.jp

●全国発送(冷凍便)  
●6個入×2袋 特製だし×2袋  
●5つ星ひょうご選定商品

●B-1グランプリ公認商品  
●贈答用箱入1,188円(税込)  
●明石夢工房商品  
●家庭用簡易パック入918円(税込)

お持ち帰り可

明石のたこを使用し、丁寧に一つ一つ手焼きで焼き上げた一品です。ふわふわの食感とつおタシとのコラボレーションをお楽しみ下さい。