

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)

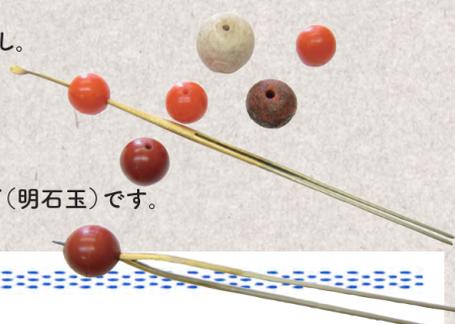
耳かきのついたかんざしに、玉を一つ挿した玉かんざし。

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、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。

| ここが違う! | 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、葉着で数回返す  | 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がれ。



さあ、お出汁でどうぞ。



2023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 明石市鍛冶屋町4-17  
Tel 078-917-1301  
営業時間 午前11時30分～午後6時 座席 20席  
定休日 水・木曜日 駐車場 無  
値段 1鍋15個/700円(税込)  
あんかけ/900円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**10 たこ左衛門**  
〒673-0892 明石市本町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 座席 60席  
定休日 無休 駐車場 無  
値段 1鍋10個/550円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**14 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)  
Tel 078-912-0091  
営業時間 午前11時～午後8時 座席 25席  
定休日 水曜日・第3木曜日 駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鍋15個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**17 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 座席 30席  
土・日・祝 午前9時30分～午後6時 駐車場 無  
値段 1鍋10個/550円(税込)  
1鍋15個/750円(税込)

1鍋を5人で可 お持ち帰り可

**20 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 座席 9席  
定休日 木・金曜日(大型連休前後変更あり) 駐車場 有(5台)  
値段 1鍋20個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**23 明石夢工房 西明石店**  
〒673-0015 明石市花園町3-13-10号  
Tel 078-929-1188  
営業時間 午前11時～午後9時 座席 有(1台)  
定休日 日曜日 駐車場 有(3台)  
値段 1鍋10個/630円(税込)  
あんかけ玉子焼10個/730円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**2 タコあしCAFÉ**  
〒673-0884 明石市鍛冶屋町4-22  
Tel 078-920-8722  
営業時間 平日 午前11時～午後9時 座席 22席(ソファ席あり)  
土・日・祝 午前9時～午後9時 駐車場 無  
定休日 水曜日 値段 10個/650円(税込)

1鍋を何人でも可 お持ち帰り可

**11 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 座席 23席+外にテラス2つ  
土・日・祝は午後6時まで(売切れ次第終了) 駐車場 有(ペットOK)  
定休日 無休 駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鍋15個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**15 ギャラリーであい**  
〒673-0892 明石市本町1-2-8(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-914-5728  
営業時間 正午～午後6時 座席 60席  
定休日 不定休 駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鍋15個/750円(税込)  
1鍋10個/650円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**18 明石焼よし川**  
〒673-0892 明石市本町1-2-16(魚の棚商店街内)  
Tel&Fax 078-911-8311  
営業時間 平日 午前10時～午後3時 座席 30席程度  
土・日・祝 午前10時～午後7時 駐車場 無  
定休日 木曜日 値段 1鍋10個/700円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**21 明石玉子焼 今中**  
〒673-0895 明石市町田26-5  
Tel 078-913-6455  
営業時間 明石焼 午前10時～午後6時 座席 12席  
定休日 木曜日・第1・第3水曜日 駐車場 無  
値段 16個/800円

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**24 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 座席 無  
定休日 不定休 駐車場 無  
座席 19席 値段 1鍋10個/600円(税込)  
六子/700円(税込)  
ミックス/800円(税込)

1鍋を何人でも可 お持ち帰り可

**3 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 午前10時～午後5時(L.O.) 座席 30席  
定休日 月曜日 駐車場 無  
値段 1鍋20個/900円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**12 お好み焼道場**  
〒673-0891 明石市大明石町1-6-1(ビオスあかし)  
Tel 078-911-8084  
営業時間 午前11時～午後9時 座席 50席  
定休日 無休 駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鍋大玉10個/690円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**16 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 座席 有(魚の棚指定)  
定休日 概ね木曜日 駐車場 有(北120/540円(税込))  
・全国地方発送OK 明石焼(冷凍販売)  
https://uontana-shop.jp/

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**19 玉子焼きゴ**  
〒673-0892 明石市本町2-1-4  
Tel 078-913-8205  
営業時間 午前11時～午後10時 座席 26席  
定休日 月曜日・第1火曜日 駐車場 無  
値段 1鍋10個/580円(税込)～

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**22 みいさん**  
〒673-0898 明石市榎原町22-11  
Tel 078-911-8159  
営業時間 午前11時～午後6時 座席 12席  
定休日 木曜日・不定休 駐車場 無  
値段 1鍋20個/玉子たっぷり上焼900円(税込)

1鍋を3人で可 お持ち帰り可

**25 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8時(L.O.午後30分) 座席 9席 駐車場 無  
午後3時～午後6時(L.O.午後30分) 座席 12席 駐車場 有  
定休日 木曜日・不定休あり 値段 1鍋大玉8個/770円(税込)  
地方発送OK(送料別途)

1鍋を何人でも可 お持ち帰り可

**4 こだま**  
〒673-0891 明石市大明石町1-1-23(ビオスあかし)  
Tel&Fax 078-913-0160  
営業時間 午前11時～午後10時 座席 20席  
定休日 日曜日 駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鍋10個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**13 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)  
Tel 078-918-6038  
営業時間 午前10時30分～午後9時 座席 31席  
定休日 月曜日(祝日の場合木曜日) 駐車場 有(ビオスあかし内)  
値段 1鍋15個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**26 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・水・金 座席 12席  
午前11時30分～午後9時 駐車場 4台  
土・日・祝 午前11時～午後8時 値段 1鍋10個/650円(税込)  
定休日 木曜日・第1・第3水曜日 1鍋15個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**5 明石観光協会**  
AKASHI TOURISM ASSOCIATION

**6 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 座席 20席(カウンター有)  
定休日 無休 駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鍋10個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**7 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 座席 30席  
定休日 無休 駐車場 有(魚の棚指定)  
値段 1鍋15個/800円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**8 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 座席 19席  
定休日 木曜日(祝日は営業) 駐車場 無  
値段 1鍋10個/600円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**9 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 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 木曜日・第2水曜日 値段 1鍋15個/750円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**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 座席 有  
定休日 木・日曜日 駐車場 有  
●全国地方発送OK

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**28 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～ 座席 お持ち帰り専門店  
定休日 火・木曜日以外休み 駐車場 2台  
値段 1鍋10個/540円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**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 座席 12席  
定休日 月曜日・月未の火曜日 駐車場 有(3台)  
値段 1鍋20個/900円(税込)  
1鍋10個/450円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**30 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7時 座席 14席  
定休日 水曜日・月1回連休あり 駐車場 有  
値段 1鍋15個/630円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**31 明石夢工房**  
明石夢工房 通販販売 専門店  
〒673-0015 明石市花園町3-13-10号  
Tel 078-929-1188  
営業時間 午前11時～午後9時 座席 有(1台)  
定休日 日曜日 駐車場 有(3台)  
値段 1鍋10個/630円(税込)  
あんかけ玉子焼10個/730円(税込)

1鍋を2人で可 お持ち帰り可

**明石市外の会員明石焼店舗**

東京、横浜などに日替わりで出店  
熊本、福岡などに日替わりで出店  
〒889-2162 宮崎県宮崎市青島2-1-39 Tel 090-5168-6635 info@akashi-yumekoubou.co.jp  
〒036-8002 青森県弘前市駅前町17-10 Tel&Fax 0172-34-1975  
三重の鈴鹿、津などに日替わりで出店  
〒900-0013 沖縄県那覇市牧志3-18-3 Tel 090-3250-2371  
Tel 098-988-9700

明石焼たるたる堂  
明石焼ひめ  
KOBE LOCO KITCHEN  
たこ焼と明石焼 ほん蔵  
とどふわたこ

凡例  
入口段差なし  
段差・階段あり  
筆談ボード  
点字メニュー  
エレベーター

※料金等は変更している場合があります。詳しくはお店まで確認ください。

