



どちらも正解!



A 地元明石では、昔から「玉子焼」と呼んでいます。40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。

Q1
明石焼？
玉子焼？
or



Q3

明石焼(玉子焼)と
たこ焼、
どちらが先?

A たこ焼のルーツは明石焼(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、たこ入りのラジオ焼を作ったところ瞬く間に大人気に。たこ焼として全国に広まってきました。

ここが違う!

	明石焼(玉子焼)	たこ焼
食べ方	だし汁につける	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、串で何回も返す
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、出汁、小麦粉、じん粉	卵、出汁、小麦粉

Q2 なぜだし汁につけるの?

A 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様がいたことから、冷やしただし汁につけて食べるようになったのだとか。現在では熱いだし汁もあり、三つ葉などの薬味を添えるなど、店ごとに違いが。



玉子焼

食べる前に知っておくと、
なおさら美味しい!

明石焼
Q&A

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、明石で獲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)は地域の人に愛され続けています。

A 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。

ふんわり、
やわらかな
秘密は?

Q4



明石焼(玉子焼)が
乗っている
板は何?

Q5

A 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」とご注文下さいね。

Q6

明石焼
(玉子焼)の
由来は?

本物のサンゴみたい!

A 江戸の末期、かんざしにサンゴの玉を挿した玉かんざしが黒髪に映えてとてもきれいだったことから人気を博しました。江戸末期にべっ甲細工師の江戸屋岩吉という人が、高価なサンゴの代わりに卵の白身を接着剤にした模造サンゴを考案。「明石玉」という名の明石の特産品として、明治・大正期には中国へ輸出するほどの主要産業となったそうです。明石玉を製造する際に残った卵の黄身を活用して、当時からたくさん獲れたタコを具材に生まれたのが明石焼(玉子焼)。模造サンゴが衰退した後の明石の名物になったのです。



明石焼 えんむすび

もう一つの楽しみ方

本誌を片手に明石市内をぶらっと巡り、熱々の美味しい明石焼(玉子焼)をハフハフ頬張るのが当然の楽しみ方。本誌に備わったもう一つの楽しみは、お店紹介部分に左のシールスペースが設けられたお店では、本誌を提示すると「えんむすびシール」がもらえます。まるで御朱印帳のように、市内の明石焼店を制覇した証をどんどん貼り付けていきましょう。

※店頭でシールを受け取れなかった場合は、明石駅にある「あかし案内所」(明石市大明石町1-23 ビオレ明石西館)にレシート等をお持ちいただくとえんむすびシールをお渡しいたします。



明石市内の明石焼 ショップリスト

明石

MAP P12_A

STAMP

明石丁

／あかしでい

電話 078-917-1301

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩6分

味のある木の看板と暖簾が目印のこちら。使用するたまごにもこだわった、ふわふわとろとろの生地に本場明石だこを使用。だし汁でいただくのはもちろん、あんかけも一度お試しを。

住 明石市鍛冶屋町4-17

営 11時30分～18時

休 水・木曜日(祝日の場合は営業)

席 20席 駐 なし

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

明石港前

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個 700円

明石

MAP P12_A

STAMP

タコあしCAFÉ

／たこあしかふえ

電話 078-920-8722

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

令和生まれ、カフェスタイルの明石焼店。れんげにのせて提供する「アラカルト明石焼」は色々な素材の組み合わせが楽しめる見た目のかわいさでも大人気。通常の明石焼もあり。

住 明石市鍛冶屋町4-22

営 11時～21時(土曜日は9時～21時、日曜・祝日は9時～18時)

休 水曜日 席 22席 駐 なし

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

明石港前

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	カード・QRコード可

※ワンオーダー制

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

1鍋10個 1,380円

明石

MAP P12_A

STAMP

本家きむらや

／ほんけきむらや

電話 078-911-8320

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩6分

創業は大正13年。交差点に構える店の佇まいは明石のアイコンのような存在感。1人前20個というボリュームもベロリといけてしまう美味しさ。もちろん2人でのシェアも可。

住 明石市鍛冶屋町5-23

営 10時～17時(ラストオーダー)

休 月曜日、月1回火曜日不定休

席 22席 駐 なし

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

明石港前

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋を2人で

薬味 ネギ

お持ち帰り可

1鍋20個 1,000円

明石

MAP P12_A

STAMP

こだま

電話 078-913-0160 / FAX 078-913-0160

アクセス JR・山陽電車「明石」駅からすぐ

明石駅からすぐの商業施設「ビオレ明石東館」にありアクセス至便。魚の棚から仕入れた明石だこを入れて特製銅鍋でふわっと焼き上げる。羅臼昆布と本かつおのだし汁でいただく。

住 明石市大明石町1-1-23

営 11時～21時(ラストオーダー20時)

休 ビオレ明石に準ずる

席 20席 駐 提携Pあり

MAP

明石公園 JR神戸線 明石 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
あり	70cm以上	あり	カード・QRコード可

1鍋10個 750円

1鍋を2人で

薬味 ネギ

お持ち帰り可

明石

MAP P12_A

STAMP

たこ磯

／たこいそ(別館)

電話 078-913-5656

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

魚の棚商店街で人気のたこ磯の2号店。ブリッとした明石だこはもちろん、アナゴの玉子焼もあり、5個ずつのハーフも注文可能。こだわりのかつおと昆布のだし汁との相性も抜群。

住 明石市本町1-7-14

営 10時～ 休 火曜日

席 20席

駐 魚の棚商店街指定P

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	あり	不可

1鍋10個 750円

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

明石

MAP P12_A

STAMP

たこ磯

／たこいそ

電話 078-914-5103

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

朱色で染め抜かれた玉子焼の暖簾がひととき目を引くこちら。大人気のお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。

住 明石市本町1-1-11

営 10時～19時 休 無休

席 30席

駐 魚の棚商店街指定P

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋15個 800円

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

明石

MAP P12_A

STAMP

明石焼よこ井

／あかしやきよこい

電話 078-913-0068

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

今や伝説の向井流という伝統の味を伝承する昭和27年創業の老舗。冷たいだし汁につけていただくのも特徴的で、それゆえに冷めても美味しい明石焼となっている。

住 明石市本町1-1-13

営 10時～15時 休 木曜日

席 17席 駐 なし

MAP

明石 JR神戸線 山陽電車 山陽明石

パビオスあかし 2

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	約55cm	なし	不可

※お一人様一人前をお願いします

1鍋10個 800円

1鍋を2人で

お持ち帰り可

明石

MAP P12_A

STAMP

かねひで

電話 078-912-2194 / FAX 078-912-2194
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

外から見ても明るい印象で、店内もどこかアットホームな一軒。明石焼は、羅臼昆布を使ったこだわりのだし汁につけていた。この旨味が詰まったご飯とのセットもあり。

住 明石市本町1-5-20
営 11時～15時(土、日曜日・祝日は～17時) 休 木曜日、第2水曜日
席 22席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

MAP

1鍋を2人で

薬味ネギ

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個
900円

明石

MAP P12_A

STAMP

玉子焼専門店 松竹

電話 078-912-0091
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

玉子焼一筋66年、三代続く老舗。使用する素材は水までも吟味を重ね、創業以来代々続く外はカリッと、中はトロっとした食感を守り続けている。熟々のだし汁にくぐらせてどうぞ。

住 明石市大明石町1-6-1
パビオスあかし1階
営 11時～20時30分
(ラストオーダー20時) 休 水曜日、
第1・3木曜日(祝日の場合は
基本翌日) 席 25席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

MAP

1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個
800円

明石

MAP P12_A

STAMP

たこ左衛門

電話 050-7132-6787 / FAX 078-940-6522
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

50席あるゆったり店内で、たまごたっぷりふわふわの明石焼をはじめ、京風たこ焼きやたこめし、鯛めしなどがいただける。明石焼には、明石産大たこ入りの特別メニューもあり。

住 明石市本町1-1-17
営 11時～22時 休 1月1日のみ
席 50席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし カード・QRコード可

MAP

1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋10個
660円

明石

MAP P12_A

STAMP

玉子焼・たこ焼の店 まるまる

電話 078-918-6038
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

具材の明石だこは、店内で湯がいたものを使用するという本格派。チーズや明太子&しそ、梅&わさびなどのバリエーションに加え、たこ焼きも用意しているので様々な味を楽しめる。

住 明石市大明石町1-6-1
パビオスあかし1F
営 10時30分～21時
※売り切れ次第終了
休 月曜日(祝日の場合は木曜)
席 30席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし QRコード可

MAP

1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個
825円～

明石

MAP P12_A

STAMP

あかし多幸

電話 078-911-2241 / FAX 078-911-2241
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

魚の棚商店街の中心部にあり、モダンな造りが目を引くお店。たこ、だし、生地はもちろん、薬味などの細部にも気を配った明石焼が人気。鯛茶漬けも看板商品なのでご賞味あれ。

住 明石市本町1-5-17
営 11時～16時
(土、日曜日・祝日～18時) 休 無休
席 23席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし QRコード可

MAP

1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個
900円

明石

MAP P12_A

STAMP

ギャラリーであい

電話 078-914-5728
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

ギャラリーと名付けてはいるが、れっきとした明石焼の店。明石焼の薬味にネギと甘酢生姜を用意している点が個性的。まずはネギをだし汁に、途中で甘酢生姜を加えて味変を楽しもう。

住 明石市本町1-2-8
営 12時～18時
休 火曜日+不定休
席 64席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし QRコード可

MAP

1鍋を2人で

薬味ネギ

お持ち帰り可

1鍋15個
850円

1鍋10個
750円

明石

MAP P12_A

STAMP

お好み焼道場

電話 078-911-8084
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

パビオスあかし内で常に賑わいを見せているこちら。お好み焼やモダン焼などのメニューも豊富ながらイチ押しは玉子焼。生地を何度も継ぎ足して焼き大玉に仕上げている。

住 明石市大明石町1-6-1
パビオスあかし
営 11時～21時 休 無休
席 50席 駐車場なし

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 あり カード・QRコード可

MAP

1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋10個
730円

明石

MAP P12_A

持ち帰り専門

白川南店

電話 078-911-2689 / FAX 078-911-2689
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

明石や淡路の海産加工品を扱う同店では、手軽な「冷凍明石焼」、手間なく焼ける「明石焼きミックス粉」、本格派の「じん粉」など、家で明石焼を楽しむ商品が揃う。通販も可。

住 明石市本町1-4-17
営 9時30分～16時30分
休 木曜日
魚の棚商店街指定P

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 あり QRコード可

MAP

明石焼きの粉

じん粉 1kg

白川南店

明石

MAP P12_A

STAMP

とり居 /とりい

電話 078-912-4043
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

魚の棚商店街の西側入り口からすぐ、ひとときわ明るい雰囲気
の店構え。心を込めて焼き上げる明石焼は、10個と15個のい
ずれかを選んで、シェアもOK。自慢のだし汁でどうぞ。

住 明石市本町1-3-20
営 10時～16時(土、日曜日・祝日は
～17時) ※売り切れ次第終了
休 木曜日 席 25席 駐 なし

MAP
山陽電車 明石 JR神戸線
パビオス あかし 山陽 明石
2

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋を
2人で

お持ち
帰り可

1鍋10個
650円

1鍋15個
850円

明石

MAP P12_A

STAMP

明石焼 よし川 /あかしやき よしかわ

電話 078-911-8311
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

魚の棚商店街では最古参の明石焼の店。老舗ならではの技術
が作るふんわりとろりの明石焼は、だし汁のなかでほろりとほ
どけるほどの繊細さ。上品な鰹の香りとともにいただく。

住 明石市本町1-2-16
営 10時～売り切れ次第終了
休 不定休 席 25席
駐 なし

MAP
山陽電車 明石 JR神戸線
パビオス あかし 山陽 明石
2

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋を
3人で

お持ち
帰り可

1鍋10個
750円

薬味
ネギ

明石

MAP P12_A

STAMP

明石焼き ゴ /あかしやき ご

電話 078-913-8205
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

冷めても美味しい「ほんまもん」の明石焼を求めて、明石だこ
はもちろん、「じん粉」100%使用、たっぷり卵など、こだわりの
は限らない。店内には「漢字テスト」のお楽しみも。

住 明石市本町2-1-4
営 11時～21時 休 月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)
席 26席 駐 なし

MAP
山陽電車 明石 JR神戸線
パビオス あかし 山陽 明石
2 大明石町1

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし QRコード可

1鍋を
2人で

お持ち
帰り可

1鍋10個
650円

1鍋15個
750円

薬味
三つ葉

※1鍋をシェアする場合、だし別100円

明石

MAP P12_A

STAMP

ふなまち

電話 078-912-3508
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南西へ徒歩15分

創業57年の歴史を誇り、市内外問わず常連のお客さんでい
つも賑わう。カリッと焼きあがった外側、中のふんわりした食
感、タコのこりとした歯ごたわりは、安定の美味しさだ。

住 明石市材木町5-12
営 10時30分～18時
(ラストオーダー17時40分)
休 木、金曜日
(大型連休前後は変更あり)
席 9席 駐 専用P3台

MAP
JR神戸線 山陽電車 明石
2 大明石町2
本町2

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋を
2人で

お持ち
帰り可

1鍋20個
800円

明石

MAP P12_A

STAMP

明石玉子焼 今中 /あかしたまごやき いまなか

電話 078-913-6455
アクセス 山陽電車「西新町」駅から徒歩10分

繁華街から少し外れた場所にあるこちら。羅臼昆布を使った
だしの美味しさは、冷めて分かる天然の味。平日で約50人前、
休日で約100人前で売り切れ御免というスタイル。

住 明石市岬町26-5
営 10時～売り切れ次第終了
休 木曜日、第2火、水曜日
席 14席 駐 なし

MAP
西新町 山陽電車 2 大観小
衣川中 大観橋
明石川

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋16個
900円

1鍋を
2人で

薬味
三つ葉

お持ち
帰り可

西明石

MAP P12_B

STAMP

明石焼 乱 /あかしやき らん

電話 078-922-5590
アクセス JR「西明石駅」から北へ徒歩3分

明石焼にはタコと穴子があり、ミックスも選べる。コの字のカ
ウンターを囲むように座席が並び、22時までの営業というこ
ともあって、居酒屋使いにも最適。真空冷凍の発送も可。

住 明石市松の内町2-4-10
ユタカ第一ビル1階
営 12時～22時 休 不定休
席 19席 駐 なし

MAP
小久保 JR山陽新幹線
西明石 JR山陽本線
2

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
あり 70cm以上 なし QRコード可

1鍋を
2人で

お持ち
帰り可

1鍋10個
600円

薬味
三つ葉

西明石

MAP P12_B

STAMP

明石玉 十三味 /あかしだま とみあじ

電話 078-924-4438 / FAX 078-924-4438
アクセス JR「西明石」駅から西へ徒歩1分

同店では明石焼を「明石玉」と呼んでおり、かなりの大玉か
つタコも大きめなのが特徴。明石玉にも味が付いており、そ
のままでもよし、鰹昆布のだし汁にくぐらせるのもたまよし。

住 明石市西明石南町2-12-3
営 10時30分～13時30分、
15時～17時30分
休 土、日曜日 席 8席
駐 なし

MAP
250 西明石 JR山陽新幹線
西明石 JR山陽本線

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋8個
850円

お持ち
帰り可

薬味
ネギ

大久保

MAP P12_C

STAMP

さぶちゃん

電話 078-920-9255
アクセス JR「大久保」駅から東へ徒歩13分

日高昆布とかつお節でとっただし汁としっかりとした味付け
が特徴の明石焼がマッチ。土、日曜日限定で自慢のたこ飯と
のセットもある。焼きそばや焼きうどんなどのメニューも用意。

住 明石市大久保町大久保町880-1
営 11時30分～21時
(水曜日は～15時30分、
土、日曜日・祝日は11時～21時)
休 木曜日 席 12席
駐 専用P3台

MAP
大久保 JR神戸線
山陽電車 250 中八木駅

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
なし 70cm以上 なし 不可

1鍋10個
750円

1鍋15個
850円

薬味
ネギ

お持ち
帰り可

魚住～二見

MAP P12_D

持ち帰り専門

西海醤油

／にしうみしょうゆ

電話 078-946-0141

アクセス JR「魚住」駅から北へ徒歩約25分

地元の美味しいものを地元の醤油でもっとおいしくしたいと、地元の名物を扱っている明治元年創業の醤油屋で、冷凍明石焼の購入が可能。同封のだし汁には同社の醤油を使用。



住

明石市魚住町金ヶ崎1705

営

9時～17時30分

休

木、日曜日

MAP



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
あり	70cm以上	なし	カード・QRコード可



明石焼の通信販売専門サイト

明石夢工房

通販サイト

／あかしゆめこうぼう つうはんさいと

URL <https://yumekoubou.base.ec>

▼ 購入はこちら



自宅でも手軽に美味しく明石焼がいただける通信販売専門のサイト。銅鍋で丁寧に焼き上げて急速に冷凍。自宅では電子レンジに入れるだけで、フワトロの明石焼の出来上がり。



これは何ぞや
明石の蛸の玉子包み
ダシで熱々召し上がれ



魚住～二見

MAP P12_D

持ち帰り専門

たまごぐみ

電話 078-947-0600

アクセス 山陽電車「山陽魚住」駅から東へ徒歩1分

線路沿いに現れるとんがり屋根が目印のこちらは、明石焼の持ち帰り専門店。持ち帰っても美味しく食べられるための工夫はもちろん、10個で540円という価格も嬉しい。



住

明石市魚住町住吉2-11-5

営

火、木曜11時～18時

休

月、水、金、土、日曜

席

持ち帰り専門店

駐

専用P 2台

MAP



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
-	-	-	不可

魚住～二見

MAP P12_D

STAMP

田村玉子焼店

／たむらたまごやきてん

電話 078-943-5579

アクセス 山陽電車「東二見」駅から東へ徒歩2分

古き良き時代を思わせる外観が懐かしさを漂わせるお店。明石焼一筋およそ70年。足しげく通う常連客を中心に、近年は口コミで来た客がリピーターとなって訪れている。



住

明石市二見町東二見417

営

11時～19時

休

月曜日、月末の火曜日

席

10席 駐 専用P3台

MAP



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

魚住～二見

MAP P12_D

STAMP

玉子焼 てんしん

電話 078-942-3109 / FAX 078-942-3109

アクセス 山陽電車「東二見」駅から東へ徒歩1分

祖父母から受け継いだ伝統の味に、工夫を重ねた玉子焼を提供。だしと粉にこだわり、タコも地元で獲れた明石だこを使用。店内の雰囲気もノスタルジックな空気が心地よい。



住

明石市二見町東二見409-15

営

11時～19時

(ラストオーダー18時30分、

店内飲食のラストオーダー18時)

休

水曜日(月に1回連休あり)

席

12席 駐 専用P3台

MAP



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

自宅で手軽に

明石焼(玉子焼)!

明石のお店で熱々をいただくのが一番!なのですが、自宅でも明石焼(玉子焼)が恋しくなってしまうこと、ありますよね。そんな時、自宅で美味しくいただける、簡単で手軽な方法を教えちゃいます!

粉と水、卵をよく混ぜる

1

基本の素材は、粉、卵、出汁、タコ、水、お好みで薄口醤油。あとは食べるときにつけるだし汁に好みの薬味。

1

自分で焼く!

お店のプロが焼いてくれた明石焼(玉子焼)には及ばないかもしれないけれど、自分好みの焼き具合やトッピング、具材を楽しめるという点においては引けをとりません。粉や出汁がセットになった商品もあり、卵とタコさえあれば簡単に明石焼(玉子焼)ができるんです。

2

レンジにおまかせ!

もっと手軽に簡単に!をお求めの方には、冷凍明石焼(玉子焼)がおすすめ。商品パッケージに書かれている温め時間さえ守れば、あっという間に熱々をホフホフできる至福の時間が訪れる。簡単かつ充分旨い!

1

たこ焼き器をしっかりと温めて生地を流し込む。慣れるまでは油を少々引いてからの方が無難。

2

流し込んだ生地の中にタコをイン。穴の周辺にも生地が溢れるようにしよう。

3

底の面がしっかりと焼けるまで我慢してからひっくり返そう。ただし、あまり触りすぎないよう、返すのは3回程度に。

4

好みの加減に焼けたなら、素早くお皿に。熱々が希望なら火を止めたタコ焼き器から直接だし汁に行くのもよし!

まったく手間いらず!



子どものおやつに、ビールのお供に。この手軽な美味しさが冷凍庫にあるだけで幸せ。

※料金は変更している場合があります。詳しくはお店にご確認ください。 11

10