

**明石** **たこ左衛門** / たこぎえもん

電話 050-7132-6787 / FAX 078-940-6522

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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

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	カード・QRコード可



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** **玉子焼・たこ焼の店 まるまる** / たまごやき・たこやきのみせ まるまる

電話 078-918-6038

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約1分

具材の明石だこは、店内で湯がいたものを使用する本格派。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、13種類の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

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	QRコード可



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** **あかし多幸** / あかしたこう

電話 078-911-2241 / FAX 078-911-2241

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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

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	QRコード可



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** **ギャラリーであい**

電話 078-914-5728

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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

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	QRコード可



1鍋を2人で

薬味 ネギ

お持ち帰り可

1鍋15個 900円

1鍋10個 800円

**明石** **お好み焼道場** / おこのみやきどうじょう

電話 078-911-8084

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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1F  
 営 11時～21時 休 無休  
 席 50席 駐車場 パビオスP

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	あり	カード・QRコード可



1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋10個 730円

**明石** **白川南店** / しらかわみなみみせ

電話 078-911-2689 / FAX 078-911-2689

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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。通販可。

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

MAP

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



明石焼きの粉 じん粉 1kg

**明石** **玉子焼専門店 松竹** / たまごやきせんもんてん しょうちく

電話 078-912-0091

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約1分

玉子焼一筋67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。熱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1F  
 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

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



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** **とり居** / とりい

電話 078-912-4043

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩約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お店構え。明石焼は、10個と15個のいずれかを選び、シェアもOK。自慢のだし汁でどうぞ。冷凍の明石焼もごございます。

住 明石市本町1-3-20  
 営 11時～16時(土、日曜日、祝日は10時～17時) ※売り切れ次第終了  
 休 木曜日 席 25席 駐車場 なし

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



1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋10個 650円

1鍋15個 850円