

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 |



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        |



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。



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!

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

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。

粉と水、卵をよく混ぜる

2

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。

3

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。

4

底の面がしっかり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に、返すのは3回程度に。

5

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!





※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