

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
Q&A
(玉子焼)

これで、あなたも明石焼（玉子焼）ツウ!

Q.2

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。



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
ンブンを精製したもの）」が入っています。デンブンは加熱しても硬
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。

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、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

AKASHI

明石市内に
約70店舗!

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。



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

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れ。

さあ、お出汁でどうぞ。



1

明石ダコ

〒673-0884 明石市鍛冶屋町4-17

Tel 078-917-1301

明石ダコ

明石駅から徒歩6分

明石ダコ

明石駅から徒歩6分

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

(祝日の場合営業)

駐車場

無

値

段 15個/700円(税込)

値

あんかけ/900円(税込)

1鍋を2人で可

お持ち帰り可

1鍋を2人で可

お持ち帰り可

明石ダコ

明石ダコ

明石ダコ

明石ダコ

10 たこ左衛門

〒673-0892 明石市本町1-1-17 (魚の棚商店店内)

Tel 050-7132-6787

営業時間 午前11時～午後10時

定休日 無休

明石駅から
徒歩5分

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！ お得なランチもございます。

**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1F)

Tel 078-912-0091

明石駅から
徒歩1分

営業時間 午前11時～午後8時 定休日 水曜日・第3木曜日 (祝日の場合変更)	座席数 25席 駐車場 有 (ビオスあかし内) 温度 1階15席 ／750円(あかし)	1鍋を 2人でご お持ち 帰り可
---	---	---

創業65年。素材を吟味し、丁寧に焼き上げます。是非ご賞味ください。

17 とり居

〒673-0892 明石市本町1-203 (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
(売切れ次第終了)

定休日 木曜日

明石駅から徒歩5分

座席	30席
駐車場	なし
価格	鍋10個 / 550円 (税込)
	鍋15個 / 750円 (税込)



1鍋を
5人で
お持ち
帰り
可

創業から変わらない、香ばし焼き上げた生地の中からしっとりとうま味あふれる明石鍋。自慢のだしでどうぞ！

20

ふなまち



〒673-0893 明石市材木町5-12

Tel 078-913-3508

明石駅から徒歩15分

営業時間 午前10時30分～午後6時
(L.O.午後5時45分)

座 席 9席
駐車場 有 (台)

定 休 日 木・金曜日 (大型連休前後変更あり)

酒の取り扱い・お持ち帰り可
値 段 1箱20個/750円 (税込)

創業60年の老舗です。変わらぬ味玉子焼を是非お召し上がりください。

1箱を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3-13-102号

Tel 078-929-1188

E info@asakumekobo.co.jp



簡易スロープ
有り

国道2号沿い
西明石駅から
徒歩4分

営業時間 午前11時～午後9時

定休日 火曜日

座席 6席

駐車場 有 (1台)

近隣のコインパーキングを利用できます。

席 段 1個10個 / 630円 (税別)

あか玉子焼10個 / 730円 (税込)

1鍋を
2人で
可

お持ち
帰り可

「あか」玉子焼ひもじい。豚豚のお店。明石のたこ国産産!小麦粉を使用したこだわりのあか!玉子焼(明石煎)



〒673-0884 明石市館治屋町4-22

Tel 078-920-8722

☎ nitagana.naganagi@gmail.com

営業時間 平 日 午前11時～午後9時
 午前9時～午後8時
 土・日・祝 午前9時～午後6時

定 休 日 水曜日

明石駅から徒歩6分



落ち着いた空間で明石焼を。デザートやドリンク等のメニューもあります。

1席を何人でも可

お持ち帰り可



あかし多幸





〒673-0892 明石市本町1-5-17 (魚の棚商店店内)

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
(要予約・先着順)

定 休 日 無休

明石駅から
徒歩5分

座 席 23席+外にテーブル2つ
※1人1席

駐車場 有 (魚の棚提供)
特 段 1席15席(5席15席)

1席を
2人で

お持ち
帰り可



こだわりの生地と人だけを使った絶品の明石焼です。魚の棚の真ん中にあります。

15

ギャラリーであい

〒673-0092 明石市本町1-2-8 (魚の樽商店街内)

Tel&F 078-914-5728

明石駅から徒歩5分

営業時間 正午〜午後6時

定休日 不定休

座席 60席

駐車場 (魚の樽店)

値段 1膳15個/750円(税込)

10個/650円(税込)

1膳を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。

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
土・日・祝 午前10時～午後7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個10個
770円(税込)

明石駅から
徒歩5分



1鍋を
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。

21 明石玉子焼 今中 

〒673-0895 明石市神町26-5
Tel 078-913-6455

営業時間	明石焼 午前10時〜午後6時	座 席	2席
定 休 日	木曜日・第1・第3水曜日	駐車場	
		値 段	16個／800円

24

明石焼 乱



西明石駅
徒歩3分

〒673-0016 明石市松の内2-4-10 (ユタカ第一ビル1F)

Tel 078-922-5590

営業時間	正午～午後10時	駐車場	無
定休日	不定休	値段	1鍋10個/600円(税込)
座席	19席		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

タコ・六子・ミックス、タコ飯セット・おにぎりセットも人気です。

3 本家きむらや

〒673-0884 明日香市鍛冶屋町5-23

Tel 078-911-8320

83 bouze-sp@ares.conet.ne.jp

明日香から徒歩6分



営業時間 午前10時～午後5時(10:00) 座席 30席

定休日 月曜日

駐車場 無

月1回火曜日不定休 価格 鍋20個/900円(税込)

1鍋を2人まで

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。是非お試しください。地方発送できます。

12 お好み焼道場

〒673-0891 明石市大明石町1-6-1 (バリオスあかし)

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 (バリオスあかし内)

価格 1割大(税込)
～690円(税込)

簡単スロップ
有り

明石駅から
徒歩1分

トロロのやわらかな生地と一口では食べ切れない大きなサイズが特長の玉子焼です。一顧一顧、心を込めて焼いています。

1顧を
2人で

お持ち
帰り可

16 白川南店   明石焼関連商品販売店

〒673-0892 明石市本町1-4-17 (魚の棚商店街内) 明石駅から徒歩5分

Tel&Fax 078-911-2689

営業時間 午前9時30分～午後4時30分 駐車場 有 (魚の棚指定)

定 休 日 毎木曜日 種 類 1. 明石焼、夕御焼(焼)

・全国地方発送OK 2. 明石焼、冷凍販売

<https://uontana.shop-pro.jp/>

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。

19 玉子焼き ゴ

〒673-0892 明石市本町2-1-4

Tel 078-913-8205

E: info@go-akashiyaki.com

営業時間 午前11時～午後10時

定休日 月曜日・第1火曜日
(祝日の場合空白)

座席 26席

駐車場 無

便 段 1箇所10個/580円(税込)～

明石駅から徒歩5分



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!!

22 みいさん

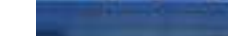
〒673-0898 明石市椿屋町22-11

Tel 078-911-8159

営業時間 午前11時～午後6時

定休日 木曜日・不定休

西新町駅から
徒歩7分



創業75年の老舗。明石のたこを使用したふわふわとどろける明石焼。昔ながらの冷たい出汁でどうぞ。

座席 12席	駐車場 無	
値 段 1席20個	*玉子たっぷり上席900円(税込)	

お持ち
帰り可

25 明石玉 十三味

〒673-0041 明石市西明石南町7-12-3

Tel 078-924-4238

✉ tomia.jp@kashiyaki.co.jp

営業時間
午前10時30分～午後3時(LO午後10時30分)
午後3時～午後6時(LO午後3時30分)

定 休 日 木曜日・不定休あり



西明石駅前
徒歩2分



座席 9席 駐車場 無

値 段 1割玉500円(700円 税込)
地方発送OK(送料別)

お持ち
帰り
可

8種類の明石玉とお昼はご飯ランチもありふんわりトロロの食感をどうぞ！

4 こだま

〒673-0891 明市大町明石1-1-23(北はり明市東陽ビル)

Tel&Fax 078-913-0160

営業時間 午前11時～午後10時
L.O. 午後3時30分

定休日 ビデオ・明石の定休日に準ずる

特製銅鍋で焼く明石焼は、魚の骨で仕入れた新鮮な明石ダコと、絹白昆布と本かつおのダシが自慢です。



明石駅すぐ

座席	20席
駐輪場	有(北へ提携駐車場)
値段	1鍋1100円 ／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 (パピオあかし1F)

Tel 078-918-6038

明石駅から
徒歩1分

営業時間 午前10時30分～午後9時

定休日 月曜日 (祝日の場合木曜)

座席数 31席

駐車場 有 (パピオあかし内)

値段 1皿150円

営業時間 7:50～23:25

**1鍋を
2人で**

**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。

5 明石玉子焼 梅菊

〒673-0892 明石市本町1丁目-10(魚の横町商店街)

Tel&Fax 078-995-9433

営業時間 午前11時30分～午後3時
定休日 月曜日・第1火曜日(祝日の場合翌日)

座席 33席
駐車場 無
値段 段 1箱10個
／600円(税込)



明石駅から徒歩5分



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。

1箱を
入れても
可

お持ち
帰り可

6

たこ磯 (別館)



明石駅から徒歩5分

〒673-0892 明石市本町1-7-14 (魚の郷館店内へ 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
無休

座席	20席 (カウンター有)
駐車場	有 (車の棚指定)
値段	1箱10個 / 750円 (税込)



お持ち帰り可

たこ飯セット (玉子焼10コ+たこ飯+小鉢) 大好評です。

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
定休日 無休



明石駅から徒歩5分

座席	30席
駐車場	有 (魚の棚指定)
値段	1人15個タコ ／800円 (税込)



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!!

8 明石焼専門 よこ井

〒673-0892 明石市本町1-1-13 (魚の贈問店街内)

Tel 078-913-0068

営業時間 午前10時～午後4時30分
(売切れた次第終了)

定休日 木曜日(祝日は営業)

明石駅から徒歩5分

座席	19席
駐車場	無
値段	1碗10個 〜600円(税込)



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。

9 かねひで 
 〒673-0892 明石市本町1-5-20 (魚の勝商店店内)
Tel&Fax 078-912-2194 明石駅から
徒歩5分

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 (魚の勝指定)
定休日	木曜日・第2水曜日	値段	1鍋15個	
			／750円 (税込)	

たこ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。

1鍋を
2人で
可
 お持ち
帰り
可

A map of the area around Utsunomiya Station. The station is marked with a green circle and labeled '魚住駅'. To the north of the station is a hospital, labeled '病院'. To the east of the station is a road labeled '2' and '至姫路'. To the south of the station is a road labeled '至神戸' and 'JR神戸線 (山陽本線)'. A red box with the number '27' is located near the hospital. A pink circle with the text '魚住 東二見' is located near the station.

至姫路

明石郵便局

2

19 18 魚の棚商店街 15 10 8 7 5

17 16 11 9 あかこエーサルツーン&スカー

明淡通り

6 ほんまち通り

718

銀屋通り

ホテル

至神戸

菊水

ビジネスホテル

2 1

27 西海醬油

〒674-0071 明石市魚住町金ヶ崎1705

Tel 078-946-0141

✉ nishiumi@shigosen.co.jp

営業時間 午前9時～午後6時

定休日 木・日曜日



明石焼関連
商品販売店



駐車場 有 ●全国地方発送OK

28 たまごぐみ お持ち帰り
専門店

〒674-0083 明石市魚住町住吉2-11-5 山陽魚住駅から徒歩1分

Tel 078-947-0600

営業時間	午前11時～	座席	お持ち帰り専門店
	売り切れ次第終了	駐車場	2台
定休日	火・木曜日以外休み	値段	1箱10個/¥40円(税込)



あかし玉子焼ひも隊の姉妹グループプロデュースの直営店が本物の明石焼をどうぞ!

**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. 078-943-5159

営業時間 午前11時～午後7時

定休日 月曜・月末の火曜日

駐車場 12席

座席数 有 (3台)

値段 1人200円・900円(税込)

1人100円・450円(税込)



東二見駅から
徒歩2分



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

てんしん



〒674-0092 明石市二見町東二見40-15

Tel 078-942-3109

営業時間 午前11時～午後7時
(L.O.午後6時30分)

定休日 水曜日・月1回連休あり

座席 14席
駐車場 有

値段 1鍋15(個)
※630円(税込)

簡易スロープ
有り

東二見駅から
徒歩1分



1鍋を
2人で
可

お持ち
帰り可

地元東二見の蛸のみを使った自慢の玉子焼!是非ご賞味下さい。

31 明石夢工房

明石夢工房 通販サイト
info@akashiymekoubou.co.jp

- 全国発送 (冷凍便)
- 6個入×2袋 特定×2袋
- 5つ星ようご 選定商品
- B-1 グランプリ公認商品
- 贈答用箱入 1,404円 (税込)
- 明石夢工房商品
- 家庭用箱装パック入 1,080円 (税込)



明石のたこを使用し、丁寧に一つずつ手焼きで焼き上げただけです。わらうたつの食卓かつおダシとのコラボレーションをお楽しみ下さい。

