

1 万味
30年以上の歴史を誇るお店。安い、オイシイ、ボリュームが自慢。定番のすじ焼、モダン焼がオススメ。
■人気No.1/すじ焼
営業時間 11:00~14:30、16:00~19:00
TEL.078-733-8671 定休日/月曜

2 駒福
TVにも紹介されているお店で、明るく、安くがモットー。定番のそばめし、モダン焼のほか、明石焼、チャンポン焼が好評。
■人気No.1/そばめし焼
営業時間 11:30~15:00、17:00~21:00
TEL.078-691-0505 定休日/日曜

3 はらぺこ
甘めのソースにファン多し。チーズ焼、のり巻焼、カレー焼など一風変わったメニューがオススメ。
■人気No.1/チーズ焼
営業時間 11:30~14:00/17:00~21:00
TEL.078-642-9209 定休日/火曜

4 直
遅い時間まで開いているので2軒目、鉄道場でも大丈夫。めずらしい、そばめしやモンブラン、日替り一品メニューは鉄板焼にお母さんに尋ねよう。
■人気No.1/そばめしモダン
営業時間 19:00~午前3:00
定休日/第1、第3日曜

5 やよい
60年の歴史を誇る路地の店。グッドライス(そばめし)はボリュームたっぷり。昔ながらの薄焼、油かす焼も人気。
■人気No.1/グッドライス
営業時間 11:30~14:30、17:00~20:30
TEL.078-641-0841 定休日/水曜

6 OTTO
商業ビルの地下で営業。ぼっかけ入り明石焼は希少で、ソース味でモンブランをつけてもツッパリ、牛すじメニュー豊富。
■人気No.1/ぼっかけ明石焼
営業時間 10:00~19:00
TEL.078-611-8280 定休日/水曜

7 水原
創業80年を迎える名門。狭い店内はいつも満員だが、遠方からも客定が絶えない。ねぎすじ焼は絶品、ソースも最高。
■人気No.1/ねぎすじ焼
営業時間 11:30~15:00、17:00~22:00
TEL.078-611-6139 定休日/火曜

8 ゆき
当店のオリジナル。そばめし、にくてん、スペシャルが大好評!
■人気No.1/すじ焼
営業時間 11:30~14:30
TEL.078-611-4785 定休日/水曜、第3火曜

9 ばあばん
路地にあるお店で、アットホーム感抜群。おもちゃチーズ入りのばあばん焼が人気。安さも魅力で、家族連れにも好評。
■人気No.1/ばあばん焼
営業時間 11:30~14:00、17:00~21:00
TEL.078-631-4568 定休日/月曜・火曜

10 青森
そばめし発祥の店として全国に名高い超有名店。商品化されたそばめしをはじめ、すじ焼、すじモダンが好評。
■人気No.1/すじそばめし焼
営業時間 11:30~14:30、17:00~22:30
TEL.078-611-1701 定休日/火曜

11 ひろちゃん
新鮮なタコやカリッと焼けた豚など、材料や料理法にこだわった具だくさんメニュー。女性の方にも安心なお店。
■人気No.1/タコそばめし
営業時間 11:30~14:15、17:00~21:30
TEL.078-621-4282 定休日/木曜

12 くいしん坊
目移りする豊富なメニューで、一人で何枚でも食べられるお店。いなか焼、チーズ焼、モダン焼が評判。鉄道場りにぜひ。
■人気No.1/チーズ焼
営業時間 12:00~14:00、18:00~22:00
TEL.078-643-2383 定休日/不定休

13 さんぺい
窓が大きく明るい店内が印象的。お酒の種類も豊富で人気のホルモン焼をおつまみに一杯どうですか?
■人気No.1/アブラサカ焼・ホルモン焼
営業時間 11:30~14:30、17:30~24:00
TEL.078-643-0188 定休日/月曜(祝日の場合は火曜)

14 たこ焼・お好み焼 しゃもじ
明石の生たこ使用。明石焼ではなく独自のだした焼が好評。かかれメニューの豚バラの串焼き(自家製タレ)がビールの飲みこみ最高!
■人気No.1/だしたこ焼、フタ玉焼き
営業時間 12:00~21:00 or 22:00
TEL.078-754-6600 定休日/火曜

15 いりちゃん
300円で1ポイント、22個集めれば焼きそば一ツプレゼント!期限もない。いりちゃんのポイントカードで是非どうぞミックスジュースも大好評!
■人気No.1/そば焼
営業時間 10:30~18:00
TEL.078-641-2341 定休日/火曜

16 喜楽
韓国料理がとにかく豊富。紫蘇酒という珍しいお酒もあり、宴会も可能。定番のチヂミ、すじ焼もボリュームたっぷり。
■人気No.1/すじ焼
営業時間 17:00~22:00
TEL.078-643-5656 定休日/月曜・第2日曜

17 志ば多
大勢の客でにぎわう、モダン焼が特に有名なお店。すじ焼やそば焼も自慢の逸品。そばめしはありますのでご注意ください。
■人気No.1/モダン焼
営業時間 平日11:30~15:00、17:00~21:00 土・日・祝11:00~21:00
TEL.078-611-0650 定休日/水曜

18 山田屋
お昼は100円の追加料金でごはんと味噌汁が付くサービスあり。そばめしのほか、和牛コースステーキも人気メニュー。
■人気No.1/そばめし・すじ焼
営業時間 11:00~14:00、17:00~20:30
TEL.078-641-4447 定休日/火曜・祝

19 ハルナ
ひとつの鉄板に7つの味が並び、お好み焼を焼いてくれる。昔ながらの雰囲気と味を充分に味わえる貴重な店。女性の方にも大人気。是非一度お試し下さい。
■人気No.1/豚モダン
営業時間 11:30~20:00
TEL.078-621-7905 定休日/日曜・祝

20 よし駒
オシャレな居酒屋風の外観と、アットホームな店内の対比が絶妙。豚玉、そばめし、チーズ焼がオススメ。長手も使っているところに店主さんのこだわり。
■人気No.1/豚玉
営業時間 平日11:30~22:30、水曜11:30~14:00
TEL.078-612-3838 定休日/祝日

21 まるき
根強いファンを持つ人気店。かわりモダンにはぜひお試し下さい。そば焼、すじ焼もオススメ。安さ、ソースも自慢。
■人気No.1/かわりモダン
営業時間 11:00~21:00
TEL.078-641-4645 定休日/月曜・祝

22 美作
震災後、現在の場所へ移転。震災後にメニューに加ったピリ辛焼は店独自の味付けで甘辛く煮た牛すじが入っている。おつまみに最高の一品。
■人気No.1/美作焼・ピリ辛焼
営業時間 17:00~24:00 (LO23:30)
TEL.078-643-3101 定休日/木曜

23 幸楽
一品料理のメニューもあり、串カツも大好評。そばめしやモダン焼、明石焼が人気。
■人気No.1/そばめし
営業時間 17:00~22:00
TEL.078-643-2545 定休日/日曜

24 恵比寿
自家製タレをつけてのピリ辛チヂミは絶品。一品ものも豊富。ホルモンうどん、カピも見逃せないメニュー。店内が広くゆったりできる。
■人気No.1/すじモダン・ホルモン・とんべい焼
営業時間 11:30~14:00、17:00~22:30
TEL.078-642-2256 定休日/不定休

25 こばやし
人気の「神戸焼」は、店内で確かめてみましょう。人気No.1のすじ焼、かかれ焼、ホルモンうどんなどオススメ。
■人気No.1/すじ焼
営業時間 17:00~23:00
TEL.078-643-1622 定休日/火曜

26 さんきゅ卯
そばめし、ねぎ焼の粉物から、どて焼など一品料理も豊富!!明るく面白いマスターのいる楽しいお店です。
■人気No.1/さんきゅ卯焼
営業時間 11:30~23:00 (平日15:00~17:00休体み)
TEL.078-691-3915 定休日/火曜

27 いろは
お持ち帰り専門店。安さ爆発のいか玉、豚玉は老若男女に大人気。ファーストフード感覚でボリュームもたっぷり。
■人気No.1/豚玉
営業時間 10:00~20:00
TEL.078-611-1798 定休日/なし

28 焼そば専門店 イカリ 足湯横店
地ソース「ばらソース」を使用。長田名物ぼっかけ焼そば ¥480 ぶた焼そば ¥380
■人気No.1/ぼっかけ焼そば
営業時間 11:00~21:30
TEL.078-767-9289 定休日/無休

29 焼そば専門店 イカリ つきあたり店
足湯横店のメニューとともに、つきあたり店限定のモダン焼きも大好評!!
■人気No.1/ぼっかけ焼そば
営業時間 11:00~21:30
TEL.080-7009-8078 定休日/無休

30 新
遠方からの客も多く、激辛どろソースはクセになる味。定番ホルモンうどん、すじオムレツ、キムチやきめしも人気。
■人気No.1/ホルモンうどん
営業時間 17:00~23:00
TEL.078-621-2547 定休日/木曜

31 じゃんぼ総本店
テイクアウトがメインだが、店内でも食べることができる。たこ焼は外がカリカリ中はトロトロで美味しい!!
■人気No.1/たこ焼・豚焼・焼そば
営業時間 10:00~21:00
TEL.078-646-8037 年中無休

32 えびす亭
居酒屋で、一品料理も豊富。その中でも玉子入りそばめしは1度食べる値打ちあり。
■人気No.1/玉子入りそばめし
営業時間 17:00~23:00
TEL.078-691-8021 定休日/木曜

33 こなもんや&ソフトクリーム こうべ牧場
味にこだわり、麺にこだわり、価格にこだわり、一度食べる価値あり!明るい店内でスイーツなどのメニューも豊富。
■人気No.1/ぶた焼そば
営業時間 11:00~
TEL.078-631-5321 定休日/不定休

34 お好み道場
自分でお好み焼を焼くことができるお店。団体客も大歓迎の70席。チャンポンモダン、そばめしは見逃せない一品チヂミもあります。
■人気No.1/チャンポンモダン
営業時間 11:30~23:00 (日・祝は22:30)
TEL.078-643-1517 年中無休

35 きなちゃん
六甲で採れる無農薬野菜を使用。きなちゃん焼はぜひお店で試すべし。人気はそばめし、キムチ焼そば。季節の一品料理も豊富。
■人気No.1/きなちゃん焼
営業時間 17:00~23:00
TEL.078-641-6328 定休日/日曜・祝

36 時
アットホームな雰囲気でお楽しみのお店。そばめし、すじ焼、チャンポン焼がオススメ。分厚い鉄板、安さも魅力。
■人気No.1/チャンポン焼
営業時間 11:30~22:00
TEL.078-735-6351 定休日/日曜

37 とと
一品メニューも充実。ハムチーズはかかれた人気メニュー。ほりごたつ座敷があり、ゆったり座れる。ご家族づれも安心。
■人気No.1/油かすお好み焼
営業時間 17:00~23:00 (LO22:30)
TEL.078-641-0331 定休日/火曜

38 まだん
韓国料理を主とした居酒屋。一品料理からお客様の要望にそったチヂミを焼いてくれる。アットホームな雰囲気では是非一杯!
■人気No.1/チヂミ
営業時間 17:00~23:00
定休日/月曜

39 日月
こだわりソースやタラマヨウなどのオリジナルメニューも多数。ピリ辛風味のホルモンうどん、すじねぎ焼、油かす焼、ガーリックライスも評判。
■人気No.1/すじねぎ
営業時間 11:00~14:00、17:00~23:00
TEL.078-612-9892 定休日/月曜

40 ひろた
「営業56年なのはお客様のおかげ」と店主さん。ねぎすじ焼、すじ飯など大好評の品々が豊富。チャンポン、そばめしオムレツも評判。すじ系統が美味しい。
■人気No.1/ねぎ焼・ねぎすじ
営業時間 平日18:30~24:00、日・祝11:30~15:00、17:30~21:00
TEL.078-621-3158 定休日/第2、4日・月曜

41 四季
広島焼が自慢のお店。店主さんは漬物屋、居酒屋を経験してお好み焼屋を開業した異色の経歴。はたて焼も人気。
■人気No.1/広島焼
営業時間 11:30~13:30、18:00~20:00
TEL.078-641-3248 定休日/日曜・祝日

42 たこ兵衛
定番のふわふわトロトロの明石焼はモチモチ、おでん、たこ2種類の定食が人気。日替り一品メニューもオススメ。
■人気No.1/明石焼
営業時間 11:00~20:00 (平日14:00~17:00休体)
TEL.078-641-7655 定休日/月曜

43 ふじ
人気メニュー広島焼はソースにこだわり。豚焼き定食、スジ焼き定食も人気でボリュームたっぷり!
■人気No.1/すじ焼・広島焼
営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00
TEL.078-621-0241 定休日/日曜・祝日の月曜

44 ともる
ブランドソースや自家製ソースが自慢で、ホルモンうどんはまさに絶品。豚焼、カレーライス焼も人気。
■人気No.1/スジ入りチヂミ・カレー焼
営業時間 12:30~13:30、17:00~23:30
TEL.078-612-4416 年中無休

45 より道
メディアに数多く紹介される有名店。分厚い鉄板に歴史を感じる。かき焼、レバー焼など、珍しいメニューが豊富。
■人気No.1/ねぎすじ
営業時間 11:30~22:30
TEL.078-642-1990 定休日/火曜

46 めもりある
低料金、ボリューム満点、アットホームがモットー。広島焼、そばめし、野菜炒めが人気。ソースに自信。
■人気No.1/広島焼
営業時間 11:30~14:00、17:30~21:00
TEL.078-611-9883 定休日/日曜・月曜

47 味楽る
チヂミを始め、韓国系のメニューが豊富。特に「新長田が一番!」と自信たっぷりのチヂミは是非ぜひミヨネス焼き等の変わり種もあり。
■人気No.1/チヂミ
営業時間 17:00~21:00
TEL.078-691-2577 定休日/月曜・第3日曜

48 桃ちゃん
すじ焼、にんにくお好み、和風ピザなど創作メニューが人気。チヂミもある。全体にリーズナブルなお値段も魅力。
■人気No.1/すじ焼・にんにく焼・和風ピザ
営業時間 11:45~14:00、17:00~24:00
TEL.078-631-8816 定休日/第2・4日曜

ひと目でわかる MAP!

鉄板こなもん

そばめし・お好み焼

MAP

お好み焼の店集積は日本一!

そばめし発祥の地

神戸・新長田

<http://www.kobe-nagata-tmo.com>

2013.10月現在

みなさまのご来店をお待ちしております

新長田が生んだ新長田商品!

お好みソースのCD

ぼっかけカレー

長田名物ぼっかけ

長田ソース

TMO

神戸ながたティ・エム・オー

神戸ながたティ・エム・オーとは商店街や地元企業で構成され、食のまちづくりを推進するなど、まちの活性化に取り組んでいる街づくり機関です。

関係食材商業協同組合(食の朝フーケット)
久二家商業協同組合
新長田1番街商店街振興組合
新長田本町筋商店街連立組合
大正商店街振興組合
西神戸センター街振興組合
丸五市場商業協同組合
六甲商店街振興組合
六甲商店街友和会
エム・シー・食品(株)
近畿タグソー(株)
(株)追水建築設計事務所
(株)ディスプレイタム
(株)神戸デジタル・ラボ
医療法人社団十善会野瀬病院
くつものながた神戸(株)
新長田まちづくり(株)
神戸商工会議所
神戸市

そばめし・お好み焼・ぼっかけのまち

歩いて食べて楽しんで！ 新長田



巨大コテモニュメント

長田のお好み焼には欠かせない「コテ」をモチーフとしたこのモニュメントは、お好み焼店密集度日本一と言われる新長田のこなもん文化の象徴として2011年に建てられました。

長田名物そばめし発祥の由来

ケミカルシューズの街・長田。工場の女工さんが、ごはんをお好み焼き屋で温めなおしてもらついでに、ソバを混ぜて誕生したと言われてます。

ぼっかけ

牛すじとコンニャクを甘辛く煮込んだもので、「ぶっかける」が語源と言われてます。長田では、定番メニュー「すじ焼」やそばめしにも広く使われてきました。お好み焼以外でも、カレーやうどん、オムレツやパンにも広く使われるようになりました。

レトルトカレーを販売中です!

油かす

ホルモン(テッチャン)を揚げ、よく絞ったものだそうです。濃厚な風味がタマリマセン。お好み焼きの具としてもオイシいです。

銭湯帰りにお好み焼屋へ

～長田っ子的下町流儀～

昔ながらの懐かしさから充実した設備を誇る店まで、新長田ではとにかく歩けば「銭湯」を見かけます。風呂あがりには、お好み焼を着に冷たい生ビール一杯やる、いかにも長田っ子的流儀ですね?

アジアタウン?

韓国のお好み焼「チヂミ」。新長田には、美味しいチヂミの店、韓国料理店、焼肉店もいっぱいあります。ぜひ、試してみてください!

新長田のおみやげにいかがですか?

お好み焼き屋が林立する新長田には、「ばらソース」という地ソースメーカーがあります。どろっとしたちょっと辛口のソースです!やみつきになりそう!

「神戸・長田焼」の極意!

「神戸・長田焼」の極意!

- 「こ」の「ち」の「や」の「め」の「ま」の「せ」の「こ」の「や」の「ね」
- 生地をひいたら粉かつお
- キャベツをのせて「ぼっかけ」
- マヨネーズをのせて「かかん」
- ソースは地ソース、スパイシー
- 長田の宝「どろソース」
- 「こ」は強火で焼く
- お供はラムネがアップルで
- 「こ」をつかたててのきなりのちへ
- 店の主(あるじ)も味のちへ

「おうちそばめし」レシピ!

- ◆ご飯を1晩冷凍してから、1日冷蔵庫に入れておく(手でくずすとご飯がバラバラになる位)
- ◆先に具を炒める(おそばは具の火の通りを見を加える)
- ◆最後にご飯を手でバラバラ崩しながら加えて味付けをする。お好みでネギなどを。

目指せコテロフィー「そばめし大食い選手権」

秋には栄光の「コテロフィー」を目指してそばめし大食い自慢が一堂に集結。何と約4kgのそばめしがたった10分でチャンピオンの胃袋の中に!?

