



頑張ろう！苦小牧



# 「苦小牧やきそば」とは？

## 苦小牧やきそば ルール

- 提供店舗は「ほっき節」（ほっき貝の削り節）を使用していただく。また、東胆振の食材も積極的に使用していただきます。
- 苦小牧市民は「苦小牧やきそば」の「専用麺」（現在開発中）を使用し、おいしい焼きそばをご家庭でたくさん食べていただく。

## 苦小牧やきそば 賛同条件

- 一、苦小牧市を「北海道で一番うまい焼きそばを食べられるまち」として知っていただけるよう、楽しく頑張ること。
- 一、いつの日か「苦小牧やきそば」が市民の「ソウルフードになる」という夢を持ち続けること。



## この活動の成り立ち

北海道苦小牧総合経済高等学校 マーケティング部は「まちの活性化」のため、商業高校での学びを生かし、様々な活動を行っています。各イベントと並行し、現在は「食」を通じた「まちの活性化」を目指し、「苦小牧やきそば」を企画・運営しています。この活動は平成29年からはじまりました。その中で、市民の方々や企業・飲食店の方々から温かな応援をいただき、現在も「苦小牧やきそば」の提供店舗は増え続けています。

「焼きそば」という料理は、各ご家庭においても大変お手軽に調理ができ、多様なアレンジができるメニューです。また、様々な野菜や海産物・お肉などを多く使用することで、「一品で多くの栄養」を摂取することも魅力です。

「焼きそばを苦小牧市のソウルフードに」という私たちの夢に一步づつ近づけるよう、今後も努力していこうと思っています。



### 苦小牧みそホルモン焼きそば



この「苦小牧みそホルモン焼きそば」は私たちの「苦小牧やきそば」としての第一弾のメニューです！「ゆめちから」100%の専用麺と「とんこつ味噌」ベースのたれ、そして「ホルモン」の相性はバツグンです。また、「かけても飲んでもおいしい」をコンセプトに開発した「きのこチャウダー」も添えて提供させていただきます。市内の大きなイベント等で販売していますので、是非ご賞味してください。お待ちしております（'ω'）ノ

#### 協賛企業

- ホクト株式会社様
- 株式会社 丸善市町様
- 鯉節問屋 有限会社 永見様
- TSO スタッフ様
- 株式会社 大和屋食品



## 1 楽食中華 飛燕 (ひえん)



住 ときわ町1-14-12  
 営 昼 11:00~14:30  
 夜 17:00~21:00  
 休 月曜日 (祝日の場合は営業 翌日休み)  
 電 0144-77-2787 駐 7台



苦小牧やきそば 九四〇円  
 ほっき節をふんだんに使用しており、一口食べた瞬間に香りが広がります。また、ベースの餡は、さすが本格中華の味わいです。多くの具材は、食べ応え抜群で若者男女問わずおすすめですよ！

## 2 香菜 とんとことん



住 糸井149-79  
 営 17:30~23:00  
 (ラストオーダー22:30)  
 休 水曜日  
 電 0144-71-5885 駐 4台



苦小牧やきそば 七五〇円  
 たくさんの野菜にほっき貝が入った具沢山の焼きそばです！焼きそばでは珍しいカレー風味となっており、カレーの風味が口いっぱい広がります。隠し味に「ほっき魚醤」を使用しています。

## 3 TEA&FOODS ダンディライオン



住 日吉町2-5-19  
 営 9:00~18:00  
 (ラストオーダー17:00)  
 休 日曜日 (貸切りイベント可)  
 電 0144-75-7375 駐 20台



苦小牧やきそば 九三〇円  
 イタリアンカフェが創る焼きそばです！焼きパスタと自家製みそトマトソースの融合は、絶妙なハーモニーを醸し出します。是非、この機会に新しいスタンダードを体験してください。

市内13店舗で提供中！

# 苦小牧やきそば

# MAP!!

Part 1

「ほっき節」と「東胆振産の食材」を使用！  
 苦小牧市のソウルフードを目指しています（\*ω\*）

とまこま 株式会社 苦小牧 ©2011



# 4 らーめん・ぎょうざ 福助 (ふくすけ)

**塩やきそば** 二、二〇〇円  
ホッキ貝あんかけ



ほっき貝を贅沢に使用した、福助初の塩あんかけ焼きそばです！店主自家製蒸し麺とふんだんに使用された具材をあっさりながらコクのある餡で最後まであっという間に完食です。

住所：日新町1-5-2  
営業：昼 11:00~14:30 夜 17:00~20:00  
休：火曜日 / スープが無く次第  
電話：0144-73-3411 駐 7台



# 8 定食 大将

**苦小牧焼きそば** 九〇〇円



大将の新定番！こちらの商品はセットでスープが付いており、ほっき貝など苦小牧を象徴する素材を使用しています！紅しょうがとの組み合わせもgood！誰もが好きな味です！

住所：春日町2-13-4  
営業：平日 昼 11:00~14:00 夜 18:00~23:00 土曜日 18:00~23:00  
休：日曜日・祝日  
電話：0144-33-1640 駐 7台



# 12 中国料理 蓬菜

**海鮮塩あんかけ** 一、〇五〇円



ほっき貝の風味を最大限に生かした塩あんかけ焼きそばです。ほっき貝も大きくてやわらかく、麺はほどよい食感です。野菜をたっぷりの使用しているので、美味しくヘルシーな一品です！

住所：東開町3-17-26  
営業：昼 11:30~14:00 夜 17:00~20:30  
休：火曜日 (祝日除く)  
電話：0144-57-8281 駐 2台



# 5 ココトマカフェ

**あんかけ焼きそば** 七九〇円



ほっき貝の旨みと餡の甘しょっぱさの融合は秀逸です。レギュラーサイズは具沢山でボリューム満点ですが、ココトマカフェではハーフサイズ(¥670)もあり、小食の方にもお勧めです！

住所：表町5-11-5 ふれんどビル・テナント棟1F  
営業：10:00~21:00 (ラストオーダー 20:00)  
休：年末年始 (12月29日~1月3日)  
電話：0144-33-1534 駐 あり



# 9 ごはん家・居酒屋 とまり季 (とまりぎ)

**あんかけ焼きそば** 九五〇円



「店主のきまぐれ」で焼きそばの具材が変わる日替わりのあんかけ焼きそばです！ほっき貝をふんだんに使用しており、香りや風味を楽しみたいあなたにおすすめの一品です。

住所：双葉町3-25-16  
営業：昼 11:30~14:30 夜 17:30~22:00  
休：日曜日・不定休  
電話：0144-33-3778 駐 6台  
※食材がなくなり次第、早めに閉店する場合があります。



# 13 甚べい (市内9店舗にて販売中!)

**焼きそば弁当** 六八八円



〈本店〉  
住所：山手町1丁目3-2  
営業：8:00~20:00  
※営業時間は店舗により異なります。  
休：1月1日~3日  
電話：0144-71-2211

〈他8店舗〉  
・中野店 ・新富店 ・ときわ店  
・しらかば店 ・双葉店  
・三光点 ・やなぎ町店  
・沼ノ端店

各店舗の詳細はHPにてご確認ください。  
<http://www.jin-bei.jp/contents/regular/>

# 6 桃苑 (グランドホテルニュー王子内)

**苦小牧焼きそば** 一、五四〇円



あんかけ焼きそばで有名な桃苑の「ほっき貝レーあんかけ焼きそば」です。やわらかなほっきの身を演出するために素揚げしました。また、ほっき貝は贅沢に出汁として使用しています。

住所：苦小牧市表町4-3-1  
営業：昼 11:30~14:30 夜 17:30~21:30 (LO昼 14:00 夜 21:00)  
休：なし ※貸切時間 / 日を除く  
電話：0144-31-3111 駐 221台



# 10 味の鉄砲

**ほっき焼きそば** 八〇〇円



自家製秘伝のソースを使用し、200グラムを超えたボリュームたっぷりのお手製焼きそばです！野菜もたくさん入っていて、満足間違いなし！そしてほっき貝で更に旨みがアップ！


住所：住吉町2-2-1  
営業：17:00~22:00  
休：不定休  
電話：0144-33-3603  
駐：駐車スペース有り



「苦小牧やきそばMAP」に記載の店舗情報は令和2年5月現在のものです。店舗の情報は変更になる場合もありますので、事前に電話でご確認されることをおすすめします。


# 7 広島お好み焼き 鉄板

**シーフード塩焼きそば** 八五〇円



香る「花小えび」やとろ〜りとした半熟の卵、えび味噌ソースと塩だれの相性が抜群で箸が止まらない一品となっています！ぜひ、年齢問わず色々な方々に食べていただきたいです。

住所：緑町1-25-9  
営業：昼 11:00~14:00 夜 17:00~22:00  
休：火曜日、第2月曜日  
電話：0144-35-0584 駐 5台



# 11 マルトマ食堂

**ほっきやきそば** 一、〇〇〇円



「プレミアムほっき醤油」が香る、ほっき貝のたっぷり入ったほっきやきそばです。野菜もふんだんに使用し、ボリューム満点の一品！マルトマ食堂の新定番メニューの登場です。

住所：汐見町1-1-13 苦小牧公設地方卸売市場1F  
営業：5:00~14:00  
休：日曜日・祝日  
電話：0144-36-2023 駐 12台