

創業当時から続く人気メニュー。豚肉のほか、キャベツ、玉ねぎ、もやしなど5種の野菜のシャキシャキ感と、注文を受けてから茹でて焼くモチモチの麺が相性抜群。食欲をそそる香ばしさのヒミツは、辛味と甘味の2種類のソースにあります。マッシュルームが入る「洋食屋の焼きそば」はここでしか味わえないカモ!



焼きそば 825円  
加茂のおすすめスポット

以前、加茂市中村の踏切近くの小川で見たザリガニ。沢山いた驚きと同時にせせらぎにふと癒されました。

創業 昭和31年  
住 駅前3-4  
0256-52-0270  
営 11時~21時30分(L.O 20時30分)  
休 水曜日

千代田ベーカリー

総菜パンといえど「焼きそばパン」は外せませんよね。創業以来ずっと変わらない味に、子供から大人までファンも多いはず。パンからはみ出るほどの焼きそばには、キャベツ、人参、ベーコン、きくらげなど、色々な具が入っていて味も食感も楽しめます。生麺&店オリジナルのソースとパンがベストマッチ!



焼きそばパン 216円  
加茂のおすすめスポット

東に粟ヶ岳、西に弥彦山、加茂川があり素晴らしいです。

創業 昭和32年  
住 幸町1-8-29  
0256-52-9872  
営 7時30分~18時20分  
休 日曜日・祝日

玉木フードセンター

新潟県で二番目にできた商店街のスーパーに並ぶのは、3種類のソースをブレンドした、その名も『オタフクソース焼きそば』。ドロっとしすぎないようにソースの配合を試行錯誤し、優しく懐かしい味に仕上げました。ほかにも手作りの総菜、弁当、カレーパンなどであるので、店主手書きの名物チラシをチェックしてみてください!



オタフクソース焼きそば 214円  
加茂のおすすめスポット

下条タムの桜。春は車を走らせて眺めに行きます。歩いて眺める桜とはまた違った楽しさが味わえますよ!

創業 昭和30年  
住 五番町3-27  
0256-52-0665  
営 9時30分~20時  
休 年中無休

らーめんなごや

創業40年来、少しずつ継ぎ足してきた秘伝の自家製ソースとひと手間加えたこだわりの生麺。ラーメン屋が作る焼きそばは、もちっと食べ応えのある麺にコク深い味わいのソースがよく絡みます。お酒のつまみにも人気の一皿。焼きそばとセットの特製スープも一緒にご賞味ください。



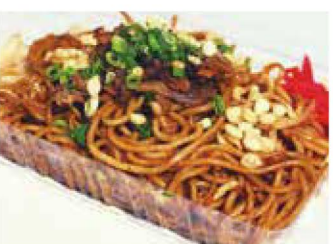
焼きそば(ソース) 800円  
加茂のおすすめスポット

加茂川の鮭の週上(10月下旬頃加茂川にウライが設置されます。)

創業 平成2年  
住 新町2-4-1  
0256-52-0461  
営 11時~14時/17時半~翌12時  
休 日曜日・祝日

CHINAMI

とろとろの牛すじ、天かす、紅シウガを乗せた焼きそばは、食事にもおつまみにもなる一皿です。黒毛和牛入りの牛すじはじっくりコトコト、時間をかけて煮込みます。ソースは数種類をブレンドして、牛すじに負けない味付けに。市内外でフードトラックで販売していますので、ぜひ、お買い求めください。



牛すじ焼きそば 600円  
加茂のおすすめスポット

●加茂川のこいのぼり  
●冬鳥越スキーガーデン  
(夏はバラ園、冬はスキーが楽しめます)

販売場所  
加茂市内地で移動販売  
\*フードトラック出店情報はインスタで確認ください!  
090-405250817



酒食家まつばら

タイ料理の「パッタイ」を日本人好みに甘辛く味付けした人気メニュー。米麺ではなく、焼きそばの麺を使うので味がよく絡みます。エビのプリプリ感とシヤキツとしたもやしの食感、ニラの風味がたまりません。お好みでレモンを絞れば、爽やかな酸味が広がり味変できます。ビールとの相性も◎。



タイ風焼きそば 680円  
加茂のおすすめスポット

あがりや(寿町)生ラム肉が絶品。

創業 平成17年  
住 駅前3-12  
0256-52-7936  
営 平日17時~24時 金・土17時~26時  
休 月曜日