

長田焼き?

熱々の鉄板に生地は薄く



きざみねぎとかつおたつぷり



ほっかけのせたら



また生地かけて整えて



ひっくり返して



よ〜く焼いたら



できあがり

お好みで、ソース<甘口or辛口>
粉かつお、青のり
+どろソースもちよっと?

いただきます!!
※マヨネーズは、基本使わない!

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。どろっとしたちよっと辛口のソースです!やみつきになりそう!



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セン。お好み焼きの具としてもオイシイです。



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ったついでに、ソバを混ぜて誕生したと言われています。

「マイコテ作り」
粉もんと言えばコテ!!このコテにメッセージ、お名前を刻印することが出来ます。プレゼントやお土産にもピッタリです。海外の方にも大変喜ばれています。新長田通のあなた!!ぜひ体験してみてください。
価格1本800円・所要時間20分
新長田本町筋商店街内
カギのヤマモトヤ
Tel.078-631-5055
定休日/日曜

ぽっかけ
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」が語源と言われています。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。お好み焼き以外でも、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。
レトルト商品を好評販売中です!

鉄板コなもん

そばめし発祥の地。お好み焼店集積日本一

令和版
マップ

