



小松市イメージキャラクター
「カブッキー」

TAKE FREE

(2017.1)

□企画・発行・問合せ先：小松中華組合青年部（なおけん：TEL 0761-21-9852 高橋まで）

□協力：小松市環境王国こまつ推進本部 TEL 0761-24-8078

http://sio-yakisoba.com



小松名物

塩焼きそば

TAKE
FREE

小松と言えば『塩焼きそば』
もう～、癖になる旨さです！

塩焼きそば“誕生秘話”

小松にはたくさんの美味しい中華料理店がありますが、60年前にはたった一軒のお店から始まりました。その店の店主は、小松にはない美味しい料理を求めて、中国各地、日本全土を旅して回ったそうです。そうして出逢った「チャーメン」という中国の炒めそば。これだ！と思った店主は、「給料はいらないから作り方を教えてほしい」と懇願して、丁稚奉公の修行をすることに。そして、チャーメンを元にさらなる美味しさを追求して、誕生したのが『塩焼きそば』です。



これでアナタも小松中華通！

小松名物 塩焼きそば誕生ヒストリー

1931年	清ちゃん*、秋田県にて生まれる。その後、親類の縁で小松に移住。
1953年	清ちゃん、22歳の時から東京を中心に中華料理店で修行を始める。 修行中に現在の塩焼きそばの原型を思いつく。
1955年	清ちゃん、24歳の時に小松に戻り、屋台でギョーザと焼鳥を炭火で提供。
1959年 4月	清ちゃん、1959年4/10に開店となる！ ここから、小松名物塩焼きそばの伝説が産声をあげる！
1961年 5月	勝ちゃん 開店
1967年 2月	南栄 開店
1969年10月	珍香楼 開店
1971年 1月	珍龍 開店
1972年	小松中華組合発足 記念すべき初代会長は南栄！
1974年 5月	蘭々 開店
1976年 5月	なおけん 開店
1997年10月	カンチ 開店
2007年	勝ちゃんの音頭で小松市立育松園などへの料理慰問を組合として始める
2008年	小松中華組合青年部発足 記念すべき初代部長：勝ちゃんの二代目が就任！
2008年	「塩焼きそばを愛してやまない委員会」発足
2010年 9月	珍香楼シェアンとしてリニューアル 開店
2011年	東日本大震災の被災地への炊き出し慰問
2012年	家庭用「小松名物塩焼きそば」袋を監修
2013年	ふるさと祭り東京2013にて、9日間小松名物塩焼きそばの実食販売を行い、来場者約38万人に小松の味を宣伝
2017年	さらなる小松名物塩焼きそばの発展と躍進！大ブーム間違いなし！



*…小松名物「塩焼きそば」の生みの親、「清ちゃん」マスターの高輪 清さん。この人なくては小松の塩焼きそばは生まれてません。生きた伝説！



小松を代表するソウルフード
塩焼きそば、全国へ

小松名物「塩焼きそば」が誕生してから60年以上が経ち、お陰様で、小松独自の歴史ある庶民食、ソウルフードとしてみなさまにご支持を頂いています。
このソウルフードを通じて、小松自体に興味・関心を持って頂ければ、それ以上にうれしいことはありません。
まずは、みなさん、塩焼きそばを味わってみてください。



珍龍



なおけん



勝ちゃん



蘭々



清ちゃん



珍香楼シェアン



カンチ



南栄



勝ちゃん

勝ちゃんの『炒めそば』570円

小松中華を牽引してきた勝っちゃんの看板メニューである『炒めそば』は一際、存在感を放つ塩焼きそばです。



所 土居原町 395
☎ 0761-22-4077
休 水曜日
営 11:30～13:30
17:00～20:30
P 20台(送迎あり)



店主・店舗のミニミニ情報

二代目、薬剤師の経験もある異色な存在。一代目と現役でタッグを組み、伝統の味を守り続けています。

蘭々

蘭々の『塩焼きそば』550円

キャベツ、玉ねぎ、ニラ、人参、もやしと野菜豊富さらに生麺を下ゆでし、余分な脂が少ない食べやすい塩焼きそばです。



所 松任町 104
☎ 0761-22-8277
休 月曜日
営 11:00～21:30
P 3台



店主・店舗のミニミニ情報

炒めた麺にスープをくわえた「スープ焼きそば」。新たなメニューの萌芽か？

珍龍

珍龍の『塩焼きそば』600円

キャベツやもやしを含む水分でふっくらとした焼きそばに仕上げる。生麺は注文を受けてから下ゆでするこだわり！



所 園町ホ 117-1
☎ 0761-21-4109
休 月曜日
営 11:00～15:00
17:00～22:00
P 12台



店主・店舗のミニミニ情報

イチロー似の二代目が提供するレディースセットで女性客にも人気。やや細めの餃子は常連たちの間で秘密の呼び名も。



なおけん

尚軒の『塩焼きそば』580円

ネギ、人参といった名脇役の具材を太めにカットして強い印象に。ゆで麺をスープで蒸し焼きにした癖になるあっさり味。



所 糸町 2-2
☎ 0761-21-9852
休 不定休
営 11:00～14:30
17:00～22:00
P 13台



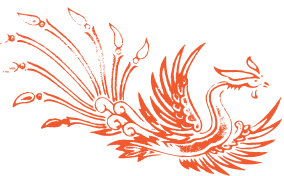
店主・店舗のミニミニ情報

初代と二代目のツートップで経営。二代目はサイケ好きで頭には日替わりのパンダナ。お持ち帰りのギョーザも人気。



小松名物 塩焼きそば

食べつくしまップ



小松には美味しい中華料理屋がたくさんアルヨ。お店によって『塩焼きそば』のこだわりポイントも違ってたりして、面白いヨ。さあ、食べ比べ、食べ歩きに出かけよう！



カンチ

カンチの『塩焼きそば』575円

野菜を麺と同じ太さに切り揃える繊細さが光る。食べやすい焼きそばは、ラーメンのようにズルズルとかきこんで頂きたい。



所 向本折町ホ 76-5
☎ 0761-23-7236
休 火曜日
営 11:30～14:00
17:00～21:00
P 8台



店主・店舗のミニミニ情報

玄関脇で自家栽培したトマトを使ったトマトラーメンを提供。「トマトジュース飲むか？」と店主から言われたら、常連の証。



南栄

南栄の『塩焼きそば』550円

小松の老舗。シャキシャキしたもやしの歯ごたえを存分に楽しめる。この味は、ファンクラブがあることでも有名なお店です。



所 清水町 80
☎ 0761-22-2347
休 月曜日
営 11:00～14:00
17:00～25:00
P 有 (Staff まで)



店主・店舗のミニミニ情報

野球大好き！毎日、練習！の店主。遅くまで営業しているので、シメの胃袋を満たしています。



清ちゃん

清ちゃんの『塩焼きそば』600円

元祖！オーソドックスなもやしたっぷりでボリューム満点な焼きそば。小松の塩焼きそばの創始店でもあります。



所 土居原町 243
☎ 0761-22-0133
休 火曜日
営 11:30～14:00
17:00～20:30
P 13台



店主・店舗のミニミニ情報

生きた伝説と言われるマスターは、いまだ健在！いつも真剣な眼差しと笑顔でお客様をお迎えします。

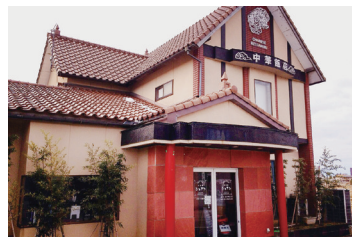
珍香楼シェアン

珍香楼シェアンの『塩焼きそば』650円

生麺を使用。オーダーから茹で上げることで麺のコシを最大限引き出す玄人派。2010年のリニューアルで店内もピッカピカ！



所 園町ニ -57-1
☎ 0761-22-2551
休 水曜日
営 11:30～14:30
17:30～21:30
P 15台



店主・店舗のミニミニ情報

もともとの「珍香楼」を引き継いだ男気あるオーナーは、釣りなどたくさんの趣味を持つ。奥さんの開催するイベントも要チェック！！



本マップに関するお問合せ先
小松中華組合青年部（なおけん ☎〇七六一・二二・九八五二 高橋まで）