



連載第一弾は「やー！」

お店の個性光るアレシジウ

フードプロデューサー
青山剛晴氏監修

登別閻魔やきそば特集

特別ブランド
ご当地
グルメ

閻魔大王からの提

- 提その1 北海道産小麦の平麺を使い
- 提その2 閻魔大王指定の秘蔵のタレを使い
- 提その3 登別産または登別近郊の食材を使い

登別閻魔やきそばはスタンプラリー9月30日まで開催中

スタンプカードにすべて異なる6店舗分のスタンプを集めて応募すると抽選で登別温泉ペア宿泊券などが当たります！是非ご参加ください。

主催：登別ブランド推進協議会
登別閻魔やきそばの会

※今回は9月30日号予定!!

登別のご当地グルメは閻魔大王を盛り込めることができるのか……

まずはその味を確かめるべく、提供店巡りをした第一弾！それぞれのお店が特徴をアピールする食材や調理法、独自のアレシジウを効かせたタレで勝負！さあ、どこに食べに行こうかな！閻魔焼きそばを食べた温泉に入ったら、もう体が燃えるようにHOT！

福来軒



●850円(税込)

登別近郊産使用食材
登別・伊達産野菜
登別市中央町 2-8-5
営業時間 11:30~20:30 (Lo20:00)
定休日 不定休
電話 0143-85-9512

「福来軒」の閻魔やきそばは、地元登別と伊達の野菜がたっぷり！白菜、人参、玉ねぎ、ピーマン、インゲン、それに豚肉とエビも入って、これでもかきうって感じ！タレは通常よりモチモチに辛め仕上げ、幅の太い平打ち麺に秘伝のタレが絡まって最高！お子さんでも食べられるやさしさなので、もっと刺激が欲しい方は、ラー油の一味をかけてくれるがオススメ！お腹いっぱいになりますよ〜☆

ぼろへつ屋台村



●850円(税込)

登別近郊産使用食材
白老牛のひき肉、伊達産野菜
登別市中央町 2-6-2 ぼろへつ屋台村内
営業時間 18:00~ラスト
定休日 不定休
電話 090-7650-3005

「閻魔やきそばの会」会長を務める佳乃で食べられる閻魔焼きそばは、チンゲン菜・なす・キャベツなど、その時期に採れる新鮮な伊達産野菜をふたんに使い、お肉はあくも味付けした白老牛の挽肉をトッピング。ちょい辛い閻魔焼きそばに、ちょい甘の挽肉がよく合い、クセになる美味しさ！會長、さすがです！旨いッス!!お酒を飲んだ後のメにもって☆

ぱぴあ



●450円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産温泉玉子
登別市中央町 4丁目111 アーニス 2F
営業時間 10:00~17:30
定休日 7~2休 休業日に準ずる
電話 0143-81-2149

豚ばら肉、キャベツ、ちやんと王道スタイルの焼きそばは登別産の温泉たまご糸とつらつらしを添えた、15分茹でた閻魔焼きそば。最初は温たまご割す！そのままだと辛味強い、マイルド感恋々そのままだととろろ半熟たまご出華！トローリ黄身を種に絡めて一度おしじみ替わるとの食べ方、好みてしよ！お玉50円プラスを付けられるので腹ペコさんには嬉しい〜

いせへり



●850円(税込)

登別近郊産使用食材
登別牛
登別市登別温泉町 71
営業時間 18:00~翌1:00
定休日 不定休
電話 0143-84-3123

「いせへり」からは、なんと「コリアゲン」たじの牛ホルムが入った閻魔焼きそば。キャベツやピーマン、たまねぎと、閻魔様指定の秘蔵のタレをアレンジした、旨み溢れるタレに別売のちやんとしたつらつらトッピング、糸ごからしを添えています。パンチのある甜辛ミソ、食欲を刺激してくれます！牛ホルム好きにはたまらない！ホリユム・牛満宗の閻魔焼きそばに大満足！

隠れがたく



●800円(税込)

登別近郊産使用食材
富岡産ホウタテ、伊達産野菜
登別市若草町 4-12-4
営業時間 旨11:00~14:00 翌17:00~23:00
※朝晩やきそば後のみ提供
定休日 月曜日
電話 0143-87-2911

「隠れがたく」の閻魔焼きそばは野菜たっぷり6種類、なかでも小松菜は店主自ら自家栽培。小松菜は天然のマルチサブと呼ばれるはる薬効が高い緑黄色野菜で、美肌効果や貧血予防など、女性に嬉しい成分がたっぷり！季節の野菜を使うので、これからはズッキーニ、ピーマン、ナスなどに替わり冬入るホウタテやエビの海鮮焼きチャリシューも入って旨味たっぷりです！

ミルクィーハウス



●700円(税込)

登別近郊産使用食材
キャベツ、ピーマン、玉ねぎ
登別市登別温泉町 60
営業時間 10:00~18:00
定休日 不定休
電話 0143-84-2410

9種類のソフトクリームが有名な「ミルクィーハウス」。登別温泉で30年間営業している老舗です。閻魔焼きそばもメニューに加わったと聞いて駆けつけました！産小麥使用のもっちり平麺と産野菜を使用し、秘伝のタレで味付けした焼きそばはあっさり口。ゴマの風味が効いています！お好みで秘伝のタレと特製ソースで辛さごとの濃さを調整できますよ。コシ大ですごい味です！

隠茶はおひ



●700円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産ホウター、野菜
登別市登別東町 1-6-2
営業時間 9:00~17:00
定休日 年中無休(元旦のみ休業)
電話 0143-83-2836

使う地元食材は登別産ホウター野菜たっぷりが特徴の閻魔焼きそばは、喫茶はおひから。おひみにちやみ調子焼きそばなのが嬉しい、ちやみ焼きそばが、何度か足を運んだら限界に挑戦して下さい！普通ランチの辛さでも結構な辛さです！また、フランクO田で大盛りになります。昔懐かしい雰囲気のカットホムなお店で、辛い閻魔焼きそば、いやいやも。

コトヒとメトロ



●970円(税込)

登別近郊産使用食材
エビ、真タラなど産物の魚介の揚げ物
登別市登別東町 3-3-2
営業時間 11:00~20:00
定休日 不定休
電話 0143-83-2527

登別の前浜で獲れた新鮮な魚介類を使った料理を提供する海鮮旨研登別加盟店。登別漁港で水揚げされた真タラやエビ等、旬の魚介類を一度か揚げにしてから麺と合わせ、タレを絡めます。更に小エビのから揚げまでトッピングした海鮮風！揚げた真タラやこぼしエビの香り、添えられたタ切りシラスのシャキシャキとした食感！想像するだけで美味しそそです！

ソーダ食堂



●980円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産たまご、イカ
登別市千歳町 6-1-98
営業時間 平日10:30~20:00 土日10:30~19:00
いづれ15:00~17:00 年中無休
定休日 日曜日
電話 0143-88-0690

さすが大盛りのメニューが有名な「ソーダ食堂」の閻魔焼きそばは、見てビックリ！とーんとエビフライ、ザンギ、目玉焼きが乗っているホリユム感MAX！地元食材は登別産のたまごイカ。他の食材もできるだけ北海道産を使い、地産地消を目指しています。アレシジウを加えたタレ仕上げ、ザンギの味も普通と激辛から選べるので辛さに自信のある方はどうぞお試しを！

居酒屋ペリシヤ



●490円(税込)

登別近郊産使用食材
登別産柳タコ、ホウター
登別市中央町 1-2-1
営業時間 17:00~23:00
定休日 月曜日
電話 0143-85-8323

「ペリシヤ」では閻魔やきそばを春巻きにしちゃいました！春巻きの皮に包み込まれてサクッと揚げられたその中身は登別産のホウター、やわらかく煮た柳たこ、コレまたイカ、種もコシが強くてすごく良い食感！特製のピリ辛ソースをかけて食べたらビールによく合う〜☆これは新しい焼きそば、発見！ぜひご堪能ください！

