

明石焼(玉子焼)は
文化庁
「100年フード」に
認定されています。



まある
円い玉子焼で

玉子焼

明石焼 えんむすび

ご縁を結ぶ



お店または
「あかし案内所」で
えんむすびシール配布中!

シールを集めて
自分だけの
オリジナル
パンフレットを
作ろう!

たっぷり卵と
香り立つ出汁が生み出す
ふわふわの食感と旨み。
明石市内の明石焼(玉子焼)店を巡って
「えんむすびシール」を集めれば、
新たなご縁も生まれてきます。



明石市外の会員明石焼(玉子焼)店舗

KOBE LOCO KITCHEN 〒889-2162 宮崎県宮崎市青島2-1-39
Tel_090-5168-6635 mail_kobe.locokitchen@gmail.com

たこ焼と明石焼 ぼん蔵 〒036-8003 青森県弘前市駅前町17-10 Tel&FAX 0172-34-1975

とど 三重の鈴鹿、津などに日替わりで出店 Tel 090-3250-2371

発行・問い合わせ (2025年3月発行)

一般社団法人 明石観光協会
〒673-0886
兵庫県明石市東仲ノ町6-1
Tel_078-918-5080 Fax_078-911-0579
Mail_info@yokoso-akashi.jp

一般社団法人
明石観光協会
公式WEBは
こちらから



どちらも正解!



Q1

明石焼？ 玉子焼？ or

A 地元明石では、昔から「玉子焼」と呼んでいます。40年くらい前から明石のまちをPRするため、「明石焼」の名前で呼ばれるようになりました。また、「あかし玉子焼」としても全国に発信。日本最大級のまちおこしイベント「B-1グランプリ」で話題になりました。市内には約70店舗の明石焼(玉子焼)の店があるといわれています。

Q2

なぜだし汁につけるの？

A 明石焼(玉子焼)が誕生したころは、何もつけずこんがり焼いたものを1個から買って食べることができました。しかし、あまりの熱さにやけどするお客様がいたことから、冷やしただし汁につけて食べるようになったのだとか。現在では熱いだし汁もあり、三つ葉などの薬味を添えるなど、店ごとに違いが。



怪我の功名?

食べる前に知っておくと、
なおさら美味しい!

玉子焼

明石焼 Q&A

かつて明石の地場産業だった「明石玉(模造サンゴ)」を作るのに、たくさんの玉子の白身が必要でした。そして、この明石玉を作る際に余った黄身を活用し、明石で獲れるタコを入れ生まれたのが明石焼(玉子焼)。今ではもう明石玉は作られていませんが、明石焼(玉子焼)は地域の人に愛され続けています。

AKASHIYAKI

タコがなくては始まらない!



TAKOYAKI

Q3

明石焼(玉子焼)と たこ焼、 どちらが先?

A たこ焼のルーツは明石焼(玉子焼)といわれています。昭和初期、大阪ではラジオ焼と呼ばれる、小麦粉を主体とする生地コンニャクやスジ肉を入れて焼いたものが食べられていました。あるラジオ焼のお店が、訪れた客の「明石ではタコが入っている」という一言にヒントを得て、たこ入りのラジオ焼を作ったところ瞬く間に大人気。たこ焼として全国に広まってきました。

ここが違う!

	明石焼(玉子焼)	たこ焼
食べ方	だし汁につける	ソースをつける
焼き方	銅鍋で焼き、菜箸で数回返す	鉄板で焼き、串で何回も返す
形	柔らかいので、やや平べったい	しっかりとした硬さで、丸い
盛り付け	あげ板にのせる	舟皿などに入れる
具	タコのみ	タコ、紅ショウガなど
材料	卵、出汁、小麦粉、じん粉	卵、出汁、小麦粉

A 明石焼(玉子焼)には玉子と小麦粉の他に「じん粉(小麦粉のデンプンを精製したもの)」が入っています。デンプンは加熱しても硬くならないため、ふんわりやわらか。さらに、熱伝導の良い銅鍋を使うのもポイントです。

ふんわり、 やわらかな 秘密は?

Q4



銅鍋がいい仕事
しています!



1枚あがったよ!

明石焼(玉子焼)が 乗っている 板は何?

Q5

A 焼きあがった明石焼(玉子焼)の形を崩さないよう、銅鍋の上に置いてくる。そのまま器としての役割も果たす「あげ板」。1枚2枚と数えるので、注文時は「明石焼(玉子焼)1枚」とご注文下さいね。

Q6

明石焼 (玉子焼)の 由来は?

A 江戸の末期、かんざしにサンゴの玉を挿した玉かんざしが黒髪に映えてとてもきれいだったことから人気を博しました。江戸末期にべっ甲細工師の江戸屋岩吉という人が、高価なサンゴの代わりに卵の白身を接着剤にした模造サンゴを考案。「明石玉」という名の明石の特産品として、明治・大正期には中国へ輸出するほどの主要産業となったそうです。明石玉を製造する際に残った卵の黄身を活用して、当時からたくさん獲れたタコを具材に生まれたのが明石焼(玉子焼)。模造サンゴが衰退した後の明石の名物になったのです。

本物のサンゴみたい!



明石焼 えんむすび

もう一つの楽しみ方

本誌を片手に明石市内をぶらっと巡り、熱々の美味しい明石焼(玉子焼)をハフハフ頬張るのが当然の楽しみ方。本誌に備わったもう一つの楽しみは、お店紹介部分に左のシールスペースが設けられたお店では、本誌を提示すると「えんむすびシール」がもらえます。まるで御朱印帳のように、市内の明石焼店を制覇した証をどんどん貼り付けていきましょう。

※店頭でシールを受け取れなかった場合は、明石駅にある「あかし案内所」(明石市大明石町1-23 ビオレ明石西館)にレシート等をお持ちいただくとえんむすびシールをお渡しいたします。



ここにシールを貼ろう

明石丁

明石焼(玉子焼)の

あるお店の

名前を

ここに

貼ると

シールが

もらえる

よ!

※

明石

案内所

に

レシ

ト

を

持

ち

た

だ

く

と

え

ん

む

す

び

シ

ール

を

ら

ん

だ

い

た

ま

す

。

明石市内の明石焼 ショップリスト

玉子焼

明石 **明石丁** /あかしち

MAP P12_A 電話 078-917-1301
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩6分

味のある木の看板と暖簾が目印のこちら。使用するたまごにもこだわった、ふわふわとろろの生地に本場明石だこを使用。だし汁でいただくのはもちろん、あんかけも一度お試しを。

住 明石市鍛冶屋町4-17
営 11時30分～18時
休 水・木曜日(祝日の場合は営業)
席 20席 喫 なし

自動ドア なし 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ なし キャッシュレス決済 不可

1鍋を2人で 700円

薬味 三つ葉 お持ち帰り可

明石 **タコあしCAFÉ** /たこあしかふえ

MAP P12_A 電話 078-920-8722
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

令和生まれ、カフェスタイルの明石焼店。れんげにのせて提供する「アラカルト明石焼」は色々な素材の組み合わせが楽しめる見た目のかわいさでも大人気。通常の明石焼もあり。

住 明石市鍛冶屋町4-22
営 11時～21時(土曜日は9時～21時、日曜・祝日は9時～18時)
休 水曜日 席 22席 喫 なし

自動ドア なし 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ なし キャッシュレス決済 カード・QRコード可

※ワンオーダー制

1鍋を2人で 1,380円

薬味 三つ葉 お持ち帰り可

明石 **本家きむらや** /ほんけきむらや

MAP P12_A 電話 078-911-8320
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩6分

創業は大正13年。交差点に構える店の佇まいは明石のアイコンのような存在感。1人前20個というボリュームもベロリといけてしまう美味しさ。もちろん2人でのシェアも可。

住 明石市鍛冶屋町5-23
営 10時～17時(ラストオーダー)
休 月曜日、月1回火曜日不定休
席 22席 喫 なし

自動ドア なし 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ なし キャッシュレス決済 不可

1鍋を2人で 1,000円

薬味 ネギ お持ち帰り可

明石 **こだま**

MAP P12_A 電話 078-913-0160 / FAX 078-913-0160
アクセス JR・山陽電車「明石」駅からすぐ

明石駅からすぐの商業施設「ピオレ明石東館」にありアクセス至便。魚の棚から仕入れた明石だこを入れて特製銅鍋でふわっと焼き上げる。羅臼昆布と本かつおのだし汁でいただく。

住 明石市大明石町1-23
ピオレ明石東館
営 11時～21時(ラストオーダー20時)
休 ピオレ明石に準ずる
席 20席 喫 提携Pあり

自動ドア あり 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ あり キャッシュレス決済 カード・QRコード可

1鍋を2人で 750円

薬味 ネギ お持ち帰り可

明石 **たこ磯(別館)** /たこいそ(べっかん)

MAP P12_A 電話 078-913-5656
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

魚の棚商店街で人気のたこ磯の2号店。プリッとした明石だこはもちろん、アナゴの玉子焼もあり、5個ずつの-halfも注文可能。こだわりのかつおと昆布のだし汁との相性も抜群。

住 明石市本町1-7-14
営 10時～ 休 火曜日
席 20席 喫 魚の棚商店街指定P

自動ドア なし 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ あり キャッシュレス決済 不可

1鍋を2人で 750円

薬味 三つ葉 お持ち帰り可

明石 **たこ磯** /たこいそ

MAP P12_A 電話 078-914-5103
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

朱色で染め抜かれた玉子焼の暖簾がひときわ目を引くこちら。大人気のお店自慢の明石焼にあなご入り、ミックス焼(たこ+あなご入り)も大好評。

住 明石市本町1-1-11
営 10時～19時 休 無休
席 30席 喫 魚の棚商店街指定P

自動ドア なし 通路幅 70cm以上 車椅子トイレ なし キャッシュレス決済 不可

1鍋を2人で 800円

薬味 三つ葉 お持ち帰り可

明石 **明石焼よこ井** /あかしやきよこい

MAP P12_A 電話 078-913-0068
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

今や伝説の向井流という伝統の味を伝承する昭和27年創業の老舗。冷たいだし汁につけていただくのも特徴的で、それゆえに冷めても美味しい明石焼となっている。

住 明石市本町1-1-13
営 10時～15時 休 木曜日
席 17席 喫 なし

自動ドア なし 通路幅 約55cm 車椅子トイレ なし キャッシュレス決済 不可

※お一人様一人前をお願いします

1鍋を2人で 800円

お持ち帰り可

明石

かねひで

電話 078-912-2194 / FAX 078-912-2194
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

STAMP

外から見ても明るい印象で、店内もどこかアットホームな一軒。明石焼は、羅臼昆布を使ったこだわりのだし汁につけていた。この旨味が詰まったご飯とのセットもあり。



住 明石市本町1-5-20
営 11時～15時(土、日曜日・祝日は～17時) 休 木曜日、第2水曜日
席 22席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可



1鍋を2人で

薬味ネギ

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個 900円

明石

たこ左衛門

電話 050-7132-6787 / FAX 078-940-6522
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

STAMP

50席あるゆったり店内で、たまごたっぷりふわふわの明石焼をはじめ、京風たこ焼きやたこめし、鯛めしなどがいただける。明石焼には、明石産大たこ入りの特別メニューもあり。



住 明石市本町1-1-17
営 11時～22時 休 1月1日のみ
席 50席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	カード・QRコード可



1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋10個 660円

明石

あかし多幸

電話 078-911-2241 / FAX 078-911-2241
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

STAMP

魚の棚商店街の中心部にあり、モダンな造りが目を引くお店。たこ、だし、生地はもちろん、薬味などの細部にも気を配った明石焼が人気。鯛茶漬けも看板商品なのでご賞味あれ。



住 明石市本町1-5-17
営 11時～16時(土、日曜日・祝日～18時) 休 無休
席 23席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	QRコード可



1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個 900円

明石

お好み焼道場

電話 078-911-8084
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

STAMP

パピオスあかし内で常に賑わいを見せているこちら。お好み焼やモダン焼などのメニューも豊富ながらイチ押しは玉子焼。生地を何度も継ぎ足して焼き大玉に仕上げている。



住 明石市大明石町1-6-1
パピオスあかし
営 11時～21時 休 無休
席 50席 麺 パピオスP



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	あり	カード・QRコード可



1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋10個 730円

明石

玉子焼専門店 松竹

電話 078-912-0091
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

STAMP

玉子焼一筋66年、三代続く老舗。使用する素材は水までも吟味を重ね、創業以来代々続く外はカリッと、中はトロっとした食感を守り続けている。熟々のだし汁にくぐらせてどうぞ。



住 明石市大明石町1-6-1
パピオスあかし1階
営 11時～20時30分(ラストオーダー20時) 休 水曜日、第1・3木曜日(祝日の場合は基本翌日) 席 25席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可



1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個 800円

明石

玉子焼・たこ焼の店 まるまる

電話 078-918-6038
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩1分

STAMP

具材の明石だこは、店内で湯がいたものを使用するという本格派。チーズや明太子&しそ、梅&わさびなどのバリエーションに加え、たこ焼きも用意しているので様々な味を楽しめる。



住 明石市大明石町1-6-1
パピオスあかし1F
営 10時30分～21時
※売り切れ次第終了
休 月曜日(祝日の場合は木曜) 席 30席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	QRコード可



1鍋を2人で

薬味三つ葉

お持ち帰り可

1鍋15個 825円～

明石

ギャラリーであい

電話 078-914-5728
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

STAMP

ギャラリーと名付けてはいるが、れっきとした明石焼の店。明石焼の薬味にネギと甘酢生姜を用意している点が個性的。まずはネギをだし汁に、途中で甘酢生姜を加えて味変を楽しもう。



住 明石市本町1-2-8
営 12時～18時
休 火曜日+不定休
席 64席 麺なし



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	QRコード可



1鍋を2人で

薬味ネギ

お持ち帰り可

1鍋15個 850円

1鍋10個 750円

明石

白川南店

電話 078-911-2689 / FAX 078-911-2689
アクセス JR・山陽電車「明石」駅から南へ徒歩5分

持ち帰り専門

明石や淡路の海産加工品を扱う同店では、手軽な「冷凍明石焼」、手間なく焼ける「明石焼きミックス粉」、本格派の「じん粉」など、家で明石焼を楽しむ商品が揃う。通販も可。



住 明石市本町1-4-17
営 9時30分～16時30分
休 木曜日
麺 魚の棚商店街指定P



自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
-	-	-	QRコード可



明石 とり居 /とりい

電話 078-912-4043

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から徒歩5分

魚の棚商店街の西側入り口からすぐ、ひとときわ明い雰囲気
の店構え。心を込めて焼き上げる明石焼は、10個と15個のい
ずれかを選び、シェアもOK。自慢のだし汁でどうぞ。

住 明石市本町1-3-20
営 10時～16時(土、日曜日・祝日は
～17時) ※売り切れ次第終了
休 木曜日 席 25席 鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋10個 650円

1鍋15個 850円

明石 明石玉子焼 今中 /あかしたまご焼き いまなか

電話 078-913-6455

アクセス 山陽電車「西新町」駅から徒歩10分

繁華街から少し離れた場所にあるこちら。羅臼昆布を使った
だしの美味しさは、冷めて分かる天然の味。平日で約50人前、
休日で約100人前で売り切れ御免というスタイル。

住 明石市岬町26-5
営 10時～売り切れ次第終了
休 木曜日、第2火、水曜日
席 14席 鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋16個 900円

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

明石 明石焼 よし川 /あかしやき よしかわ

電話 078-911-8311

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から徒歩5分

魚の棚商店街では最古参の明石焼の店。老舗ならではの技術
が作るふんわりとろりの明石焼は、だし汁のなかでほろりとほ
どけるほどの繊細さ。上品な鰹の香りとともにいただく。

住 明石市本町1-2-16
営 10時～売り切れ次第終了
休 不定休 席 25席 鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋を3人で

薬味 ネギ

お持ち帰り可

1鍋10個 750円

西明石 明石焼 乱 /あかしやき らん

電話 078-922-5590

アクセス JR「西明石駅」から北へ徒歩3分

明石焼にはタコと穴子があり、ミックスも選べる。コの字のカ
ウンターを囲むように座席が並び、22時までの営業というこ
ともあって、居酒屋使いにも最適。真空冷凍の発送も可。

住 明石市松の内町2-4-10
ユタカ第一ビル1階
営 12時～22時 休 不定休
席 19席 鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
あり	70cm以上	なし	QRコード可

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

1鍋10個 600円

明石 明石焼き ゴ /あかしやき ご

電話 078-913-8205

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から徒歩5分

冷めても美味しい「ほんまもん」の明石焼を求めて、明石だこ
はもちろん、「じん粉」100%使用、たっぷり卵など、こだわり
は限らない。店内には「漢字テスト」のお楽しみも。

住 明石市本町2-1-4
営 11時～21時 休 月曜日
(祝日の場合は翌火曜日)
席 26席 鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	QRコード可

1鍋を2人で

薬味 三つ葉

お持ち帰り可

1鍋10個 650円

1鍋15個 750円

※1鍋をシェアする場合、だし別100円

西明石 明石玉 十三味 /あかしだま とみあじ

電話 078-924-4438 / FAX 078-924-4438

アクセス JR「西明石」駅から徒歩1分

同店では明石焼を「明石玉」と呼んでおり、かなりの大玉か
つタコも大きめなのが特徴。明石玉にも味が付いており、そ
のままでもよし、鰹昆布のだし汁にくぐらせるのもたまよし。

住 明石市西明石南町2-12-3
営 10時30分～13時30分、
15時～17時30分
休 土、日曜日 席 8席
鞋 なし

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋8個 850円

薬味 ネギ

お持ち帰り可

明石 ふなまち

電話 078-912-3508

アクセス JR・山陽電車「明石」駅から徒歩15分

創業57年の歴史を誇り、市内外問わず常連のお客さんでい
つも賑わう。カリッと焼きあがった外側、中のふんわりした食
感、タコのこりとした歯ごたわりは、安定の美味しさだ。

住 明石市材木町5-12
営 10時30分～18時
(ラストオーダー17時40分)
休 木、金曜日
(大型連休前後は変更あり)
席 9席 鞋 専用P3台

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋を2人で

お持ち帰り可

1鍋20個 800円

大久保 さぶちゃん

電話 078-920-9255

アクセス JR「大久保」駅から徒歩13分

日高昆布とかつお節でとっただし汁としっかりとした味付け
が特徴の明石焼がマッチ。土、日曜日限定で自慢のたこ飯と
のセットもある。焼きそばや焼きうどんなどのメニューも用意。

住 明石市大久保町大久保町880-1
営 11時30分～21時
(水曜日は～15時30分、
土、日曜日・祝日は11時～21時)
休 木曜日 席 12席
鞋 専用P3台

MAP

自動ドア	通路幅	車椅子トイレ	キャッシュレス決済
なし	70cm以上	なし	不可

1鍋10個 750円

1鍋15個 850円

薬味 ネギ

お持ち帰り可

魚住～二見 **西海醤油** /にしうみしょうゆ

電話 078-946-0141
 アクセス JR「魚住」駅から北へ徒歩約25分

持ち帰り
 専門

地元の名産品を地元の醤油でもっとおいしくしたいと、
 地元の名物を扱っている明治元年創業の醤油屋で、冷凍明
 石焼の購入が可能。同封のだし汁には同社の醤油を使用。

住 明石市魚住町金ヶ崎1705
 営 9時～17時30分
 休 木、日曜日

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
 あり 70cm以上 なし カード・QRコード可




魚住～二見 **たまごぐみ**

電話 078-947-0600
 アクセス 山陽電車「山陽魚住」駅から東へ徒歩1分

持ち帰り
 専門

線路沿いに現れるとんがり屋根が目印のこちらは、明石焼の
 持ち帰り専門店。持ち帰っても美味しく食べられるための工
 夫はもちろん、10個で540円という価格も嬉しい。

住 明石市魚住町住吉2-11-5
 営 火、木曜11時～18時
 休 月、水、金、土、日曜
 席 持ち帰り専門店
 靴 専用P2台

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
 - - - 不可




魚住～二見 **田村玉子焼店** /たむらたまごやきてん

電話 078-943-5579
 アクセス 山陽電車「東二見」駅から東へ徒歩2分

STAMP

古き良き時代を思わせる外観が懐かしさを漂わせるお店。
 明石焼一筋およそ70年。足しげく通う常連客を中心に、近年
 は口コミで来た客がリピーターとなって訪れている。

住 明石市二見町東二見417
 営 11時～19時
 休 月曜日、月末の火曜日
 席 10席 靴 専用P3台

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
 なし 70cm以上 なし 不可




魚住～二見 **玉子焼 てんしん**

電話 078-942-3109 / FAX 078-942-3109
 アクセス 山陽電車「東二見」駅から東へ徒歩1分

STAMP

祖父母から受け継いだ伝統の味に、工夫を重ねた玉子焼を
 提供。だしと粉にこだわり、タコも地元で獲れた明石だこを
 使用。店内の雰囲気もノスタルジックな空気が心地よい。

住 明石市二見町東二見409-15
 営 11時～19時
 (ラストオーダー18時30分、
 店内飲食のラストオーダー18時)
 休 水曜日(月に1回連休あり)
 席 12席 靴 専用P3台

自動ドア 通路幅 車椅子トイレ キャッシュレス決済
 なし 70cm以上 なし 不可




明石焼の通信販売専門サイト

明石夢工房

通販サイト
 /あかしゆめこうぼう つうはんさいと
 URL https://yumekoubou.base.ec

購入はこちら

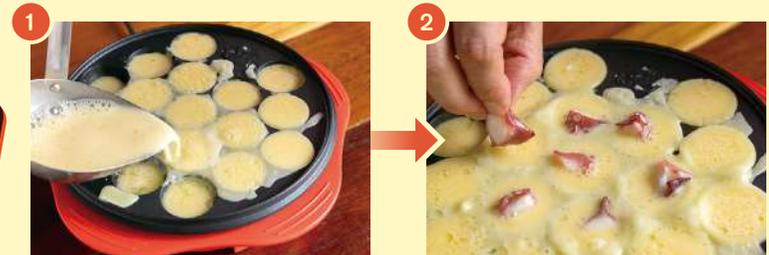


自宅でも手軽に美味しく明石焼がいた
 だけの通信販売専門のサイト。銅鍋で
 丁寧に焼き上げて急速に冷凍。自宅
 では電子レンジに入れるだけで、フトロ
 の明石焼の出来上がり。



自宅で手軽に
明石焼(玉子焼)!

明石のお店で熱々をいただくのが一番!なのですが、
 自宅で明石焼(玉子焼)が恋しくなってしまうこと、ありますよね。
 そんな時、自宅で美味しくいただける、
 簡単で手軽な方法を教えちゃいます!



多量に
1 > 自分で焼く!

お店のプロが焼いてくれた明石焼(玉子焼)には及ばないかもしれないけれど、自分好みの焼き具合やトッピング、具材を楽しめるという点においては引けをとりません。粉や出汁がセットになった商品もあり、卵とタコさえあれば簡単に明石焼(玉子焼)ができるんです。

多量に
2 > レンジにおまかせ!

もっと手軽に簡単に!をお求めの方には、冷凍明石焼(玉子焼)がおすすめ。商品パッケージに書かれている温め時間さえ守れば、あっという間に熱々をホフホフできる至福の時間が訪れる。簡単かつ充分旨い!



※料金は変更している場合があります。詳しくはお店にご確認ください。11