

巡礼

じゅんれい

INNOSHIMA
OKONOMI
STYLE BOOK



まわん
ちやい!

当社のお好み
応援団N間



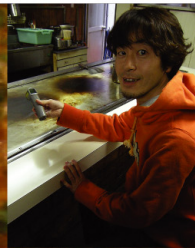
「本日2軒目、食べれるじゃろうか?」と
言いながら完食するたんけん隊。



「シブー」田熊で見つけた
年代看板



のれんを観察する
たんけん隊



赤外線温度計(通称:ガン)
で鉄板の温度を計るY井

いんおこ

「特集」

※いんおこは因島のお好み焼のこと

因島お好み焼 全26店制覇



念願のバスおほみに
挑戦するM上

あつたじか

因島お好み焼 たんけん隊の結成

「ワシらの島にはどうしてこがーに
お好み焼屋が多いんかのう?」

「そついや、よーけあるのう。」

「いったいなんぼあるんじゃろう?」

「そりや20ぐらいはあるんじやないか?」

「そがーにあるわけなかるう。ま、せいせい15〜16
軒いうところじゃら?」

「ちよつと食へに行つてみようかあ?」「おお!!」

お昼休みのささいな問答がキツカケで結成された
”三和ドックお好み焼たんけん隊”。土生商店街の
細い路地から水軍城のふもとあたりまで…。来る
日も来る日もお好み焼屋さんを求めて、島じゅうあ
ちこち食べ歩き。やつとのこと、このたび全店制
覇(たぶん)。なんと、たんけん隊が回った店は全部
で26店(わあ、まさかこんなにあるとは…)。驚き
とカンゲキでスタッフ一同、もう胸いっぱい。お腹も
いっぱい。今までになく食べていた島のお好み
焼も今回の全店制覇で、あらためて見えてきた。食
べ歩いた26店、すべて味がちがうのだ。同じ味はひ
とつもない、これってスゴイ!! 因島のお好み焼は
因島でしか食べられない、ワシらの国のソウルフー
ドなのだ。ボルノグラフィティが愛した、東ちつるさ
んが愛した因島のお好み焼。因島はお好み焼天国だ。

ここが違う! いんおこスタイル!!

他のまちにはない因島ならではのお好み焼の流儀いろいろ。
まずは焼き方、材料編。

- ①うどん入りが主流(何も言わなければうどん入りになる)
- ②麺をかつお粉とソースで炒める(ソースはウスター)
- ③野菜より麺が先(生地の上に最初にのせる)
- ④地元の麺を使う(土生のフジカネが田熊アルヤスが多い)
- ⑤コンニャクを入れる店がある(煮て味を付けたもの)
- ⑥のしイカ(イカ天のことではない)を入れる店がある
- ⑦かまぼこ・ちくわを入れる店がある(鉄洋食の名残り)
- ⑧豚三枚肉をへらで切る店がある(鉄板の上で)
- ⑨ネギをたつぷりと使う(中にも上にも)
- ⑩材料をケチらない(肉、野菜、ソースにこだわりがある)
- ⑪全体に量が多い!(ボリュームがある)
- ⑫ミツワソースが主流(もちろんオタフクソースもある)
- ⑬懐かしい昭和の焼き方(昔の重ね焼)
- ⑭次に食へ方、鉄板、風俗編
- ⑮安い! 1枚500〜600円の店がほとんど
(中には400円という店もある)
- ⑯夏でもおでんを置いている店がある(おでん好きが多い)
- ⑰お昼しか営業しない店が多い(大丈夫、夜からの店もある)
- ⑱鉄板を囲んでへらで食べる店が多い(古典的なスタイル)
- ⑲立派な鉄板が多い(造船関係者の多い島だからか?)
- ⑳懐かしい昭和の佇まいの店が多い
(昭和30〜40年代の雰囲気漂う)
- ㉑創業20〜40年の名店が多い
(中には40年以上という店もいくつかある)
- ㉒女将さんが美人
(御世辞ではなくホントに美人が多い)



バの中は意外と広く
なぜか落ち着く。
カフェオケもあった。