次のページもお好み焼特集です

いんおこ巡り

これが因島お好み焼スタイルだ！

編集室お好み たんけん隊が行く

1 コンニャクを入れる

幻の名店「みその」の影響か、トッピングではなく、ふつうにコンニャクが入る。

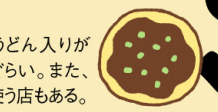
写真：仲よし

写真：越智

2 うどん入りが主流

3 のしイカを入れる

昔からお好み焼といえば、うどん入りがふつうだった。現在は半々ぐらい。また、のしイカ（イカ天ではない）を使う店もある。



写真：うえだ

5 生地の上にすぐそば

写真：みちぐさ

4 ちくわ・かまぼこを入れる

一銭洋食の名残りなのか？ちくわ、かまぼこが入る店が多い。写真のようにブタ肉をヘラで切るのも因島ならでは。

写真：仲よし

6 おでんを置いてある店が多い

写真：みうら

7 鉄板で食べられる店が多い

8 地元の麺を入れる

因島の製麺所といえば、土生にあるフジカネカ田熊のマルヤスか重井のマルミネだ。

写真：大出たばこ店

土生地区拡大マップ

島のお母さんとのおしゃべりが楽しい

懐かしい島の路地にお好み焼屋は多い。

益田眼科・小児科さんのすぐ隣り。元スナックからの転身。

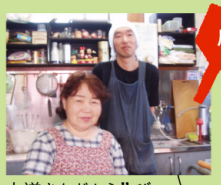
24 ニューさが

●因島土生町平木区2016-4
☎0845・22・8308
営11:00～18:00 休木
交土生港（中央桟橋）より徒歩5分
鉄板：元造船マンのご主人による手造り・温度130度

さきいか、こんにゃく、ちくわ、かまぼこと因島ならではの具がたくさん入った肉玉550円。

26 びっくろうど

●因島原町411（生口島）
☎0845・28・0366
営11:00～20:00 休月
交土居浜♀徒歩3分
鉄板：ワイドW鉄板・温度130度



大道さんだから”びっくろうど”息子さんと焼くお好み焼はにんじん入りのふんわり焼600円。おでんもよく出る生口島の人気店だ。

25 るり

●因島洲江町1322（生口島）
☎0845・28・0931
営11:00～14:00
17:00～20:00
休月・第1・3日
交佐屋条♀徒歩2分
鉄板：厚さ20ミリ・温度120度

海に手が届きそうな海岸沿いに’09.11月にオープン。七味がピリッときいたお好み焼500円。ねぎは自家製。トッピングの納豆が気になる。

編集室 注1：この情報は2010年8月現在のものです。もし他に店があったらごめんなさい。
編集室 注2：生口島の洲江地区・原地区は島は違いますが、旧因島市エリアなのでここに紹介します。