

長田焼き?

熱々の鉄板に生地は薄く



ききみねぎとかつおたつり



ほっけのせたら



まだ生地かけて敷いて



ひっくり返して



よく焼いたら



できあがり

お好みで、ソースか甘口or辛口
粉かつお、青のり
+どろソースもちよっつ

いただきます!!

※マヨネーズは、基本使わない!

←こちらは長田ソース
(オリバーソース)

お好み焼き屋が
林立する新長田には、
「ばらソース」と
いう地ソースメーカーが
あります。
どろっとしたちよっつと辛口の
ソースです!やみつきになりそう!



コテのまち ご当地キャラ
コテリン



鉄板コテ之介

油かす
ホルモン(テツチャン)を揚げ、
よく絞ったものだけです。
濃厚な風味がタマリマセン。
お好み焼きの具としても
オシイです。



**巨大コテ
モニュメント**
長田のお好み焼には欠か
せない「コテ」をモチ
ーフとしたこのモニユ
メントは、お好み焼店密
集度日本一と言われる新
長田のごなもん文化の
象徴として2011年に建
てられました。

**長田名物そばめし
発祥の由来**
ケミカルシューズの街・長田、工場の
女工さんが、ごはんをお好み焼き屋
で温めなおしてもらったに、ソバ
を混ぜて誕生したと言われています。

「マイコテ作り」
粉もんと言えばコテ!!このコテに
メッセージ、お名前を刻印するこ
とが出来ます。プレゼントやお土
産にもピッタリです。海外の方にも
大変喜ばれています。
新長田通のあなた!!
ぜひ体験してみてください。
価格1本800円・所要時間20分
新長田本町筋商店街内
カギのヤマモトヤ
Tel.078-631-5055
定休日/日曜

ぼっかけ
牛すじとコンニャクを甘辛く煮込んだもので、
「ぶっかける」が語源と言われています。長田では、
定番メニュー「すじ焼」やそばめしにも広く使われ
てきました。お好み焼き以外でも、カレーやうどん、
オムレツやパンにも広く使われるようになりました。
レトルト商品を好評販売中です!

神戸・新長田

鉄板マナモン

そばめし発祥の地。お好み焼店集積日本一

令和版
マナモン

