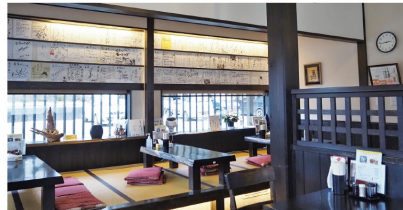


元祖スープ入焼きそば 釜彦

塩原地区で60年以上つづく『スープ入焼きそば』発祥の店



お店の
ぐいっと
ポイント

塩原温泉郷のご当地グルメとして長年親しまれている『スープ入焼きそば』。当店は、そんな『スープ入焼きそば』発祥の店として、塩原地区で60年以上にわたり営業しております。

『スープ入焼きそば』は、昭和30年に先々代店主が、焼きそばとスープの出前注文を受けた際、配達途中でスープがこぼれてなくなってしまったことをきっかけに誕生しました。当時はラップや密閉容器がなかったため、スープをこぼさず運ぶ方法を思案した結果、焼きそばとスープを一緒に混ぜてしまったのです。これが想定していた以上の反響を呼び、味の完成まで2～3年かけて現在の釜彦の『スープ入焼きそば』となりました。

ウスター系のソースで炒めた香ばしい焼きそばに鶏ガラと醤油ベースのラーメンスープを加えた『スープ入焼きそば』は、食べ始めはスパイシーな焼きそばの味がしますが、食べているうちに焼きそばとスープが絶妙な塩梅で混ざり合い、また違った風味を楽しめます。

『スープ入焼きそば』以外にも、秘伝のソースがたっぷりかかったボリューム満点のソースかつ丼、パラパラに炒めたソース味のチャーハンも人気です。

塩原温泉を訪れた際は、ぜひ当店自慢の料理を召し上がりください。

代表者 遠藤 和久

住所 栃木県那須塩原市塩原2611

Tel 0287-32-2560

営業時間 11:00～14:00(スープがなくなり次第終了) 不定休