大阪屋

創業当時から続く人気メニュー。豚肉のほか、キャベツ、玉ねぎ、もやしなど5種の野菜のシャキシャキ感と、注文を受けてから茹でて焼くモチモチの麺が相性抜群。食欲をそそる香ばしさのヒミツは、辛味と甘味の2種類のソースにありました。マッシュルームが入る「洋食屋の焼きそば」はここでしか味わえないカモ！

焼きそば　825円

加茂のおすすめスポット

以前、加茂市中村の踏切近くの小川で見たザリガニ。
沢山いた驚きと同時にせせらぎにふと癒されました。

創業 昭和31年
住 駅前3-4
☎ 0256-52-0270
営 11時～21時30分（L・O 20時30分）
休 水曜日

千代田ベーカリー

総菜パンといえば「焼きそばパン」は外せませんよね。創業以来ずっと変わらない味に、子供から大人までファンも多いはず。パンからはみ出るほどの焼きそばには、キャベツ、人参、ベーコン、きくらげなど、色々な具が入っていて味も食感も楽しめます。生麺&店オリジナルのソースとパンがベストマッチ！

焼きそばパン　216円

加茂のおすすめスポット

東に粟ケ岳、西に弥彦山、
加茂川があり素晴らしいです。

創業 昭和32年
住 幸町1-8-29
☎ 0256-52-9872
営 7時30分～18時20分
休 日曜日・祝日

玉木フードセンター

新潟県で二番目にできた商店街のスーパーに並ぶのは、3種類のソースをブレンドした、その名も『オタフクソース焼きそば』。ドロっとしすぎないようにソースの配合を試行錯誤し、優しく懐かしい味に仕上げました。ほかにも手作りの総菜、弁当、カレーパンまであるので、店主手書きの名物チラシをチェックしてみて！

オタフクソース焼きそば　214円

加茂のおすすめスポット

下条ダムの桜。春は車を走らせて
眺めに行きます。
歩いて眺める桜とはまた違った楽
しさが味わえますよ！

創業 昭和30年
住 五番町3-27
☎ 0256-52-0665
営 9時30分～20時
休 年中無休

らーめんなごや

創業40年来、少しずつ継ぎ足してきた秘伝の自家製ソースとひと手間加えたこだわりの生麺。ラーメン屋が作る焼きそばは、もちっと食べ応えのある麺にコク深い味わいのソースがよく絡みます。お酒のつまみにも人気の一皿。焼きそばとセットの特製スープも一緒にご賞味ください。

焼きそば（ソース）　800円

加茂のおすすめスポット

加茂川の鮭の遡上（10月下
旬頃加茂川にウライが設置
されます。）

創業 平成2年
住 新町2-4-1
☎ 0256-52-0461
営 11時～14時／17時半～翌12時
休 日曜日・祝日

CHINAMI

とろとろの牛すじ、天かす、紅ショウガを乗せた焼きそばは、食事にもおつまみにもなる一皿です。黒毛和牛入りの牛すじはじっくりコトコト、時間をかけて煮込みます。ソースは数種類をブレンドして、牛すじに負けない味付けに。市内外でフードトラックで販売していますので、ぜひ、お買い求めください。

牛すじ焼きそば　600円

加茂のおすすめスポット

●加茂川のこいのぼり
●冬鳥越スキーガーデン
（夏はバラ園、冬はスキーが楽しめます）

販売場所／加茂市内他で移動販売
*フードトラック出店情報は
インスタでご確認ください！
☎ 090-4055-9817
CHINAMI_2482

酒食家まつばら

タイ料理の「パッタイ」を日本人好みに甘辛く味付けした人気メニュー。米麺ではなく、焼きそばの麺を使うので味がよく絡みます。エビのプリプリ感とシャキッとしたもやしの食感、ニラの風味がたまりません。お好みでレモンを絞れば、爽やかな酸味が広がり味変できます。ビールとの相性も◎。

タイ風焼きそば　680円

加茂のおすすめスポット

あがりや（寿町）生ラム肉が絶品。

創業 平成17年
住 駅前3-12
☎ 0256-52-7936
営 平日17時～24時　金・土17時～26時
休 月曜日