

ご当地おでんマップ

～全国版～

2022年秋期編

挿絵・編集：えのもとらびす

●大阪

呼び名：関東煮？
知名度：★★
変わり種：コロ、さえずり、ひろうす（がんもどきのこと）
特徴：関東人からしたら直球？真ん中なオールドックスなおでん

●大阪のピックアップおでん屋さん

和歌山：「おでん割烹語りばさ」さん 三重四日市：「寿伍六」さん
奈良：「創作おでん よばれや」さん、「串天力」さん、「竹の館」さん、「すぎ乃」さん、「かく田」さん
京都：「おいと」さん、「蛸長」さん、「チドリアシ」さん、「ほっこりや」さん、「やすかわ」さん
大阪：「たこ吉」さん、「たこ梅 本店」さん、「たこ梅 本店」さん、「たこ梅 東店」さん、「花くじら」さん、「きくや」さん、「すえひろ」さんなど他多数 滋賀：「ももや想作工房」さん、「居酒屋おふく」さん
三宮：「たばる坂」さん、「まめだ」さん、「華はたる」さん、「酒房 灘 さんちか店」さん
姫路：「おでん 十七」さん、「傳主」さん、「能古」さん、「くにさだ」さんなど他多数
有名店／来訪店：「たこ梅」さん（大阪）
くじらのおでんも楽しめます。



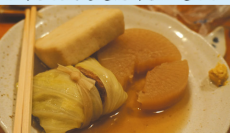
南京のおでん（大阪）
有名店／来訪店：
「常夜燈 豊崎本家」さん（大阪北区）
美味しんぼの表紙になったことでも有名です。

●博多

呼び名：博多おでん
知名度：★
有名店／来訪店：
「安兵衛」さん（博多天神）
1961年開業の天神南にある老舗。この店で特筆すべき具材はだんぜん「玉子」です。
船のまま4日3晩煮込んで作るらしいです。

●長崎

呼び名：長崎おでん
知名度：★
特徴：公式サイトでは「長崎のかんぽこ屋さんが丹精こめて作ったかんぽこを、これまた長崎名物のあごだしスープで煮込んだ」ものが長崎おでんのようです。



長崎のかんぽこは極こたえあり
小田原がライバル！

●宮崎

呼び名：宮崎おでん
知名度：★
特徴：長崎とに近く高コスバ！
日本一焼酎をお安く飲む飲米街の聖地



「よんしゃい」さん（宮崎）

●小倉

呼び名：小倉おでん
知名度：★
有名店／来訪店：
「酒蔵 太鼓」さん
小倉競馬観戦の後は小倉おでんで祝勝会



小倉おでん

●高知

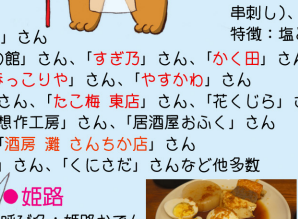
呼び名：高知おでん
全国知名度：★
変わり種：すまき
土佐地方のおでんには欠かせない具材。



「よんしゃい」さん（宮崎）

●姫路

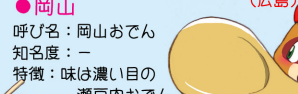
呼び名：姫路おでん
知名度：★★★★★
有名店／来訪店：
「瀬菊のおでん（姫路）」さん
特徴：生姜醤油をかけてまたは小皿に付けて食べる。名物ちくわを



瀬菊のおでん（姫路）
「瀬菊 小満筋のかっぱ」さん
特徴：生姜醤油をかけてまたは小皿に付けて食べる。名物ちくわを

●広島

呼び名：広島おでん
知名度：★
変わり種：やおきも、うなぎ、なすび、たまひも、すね肉、にし
特徴：オールドックスな関東煮



たまひもとすね肉（広島）

●岡山

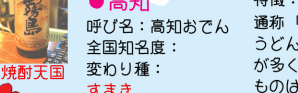
呼び名：岡山おでん
知名度：★
特徴：味は濃い目の瀬戸内おでん



赤ヘル観戦のあとはおでん！

●山口

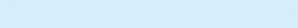
呼び名：山口おでん
知名度：★
有名店／来訪店：
「酒蔵 太鼓」さん
小倉競馬観戦の後は小倉おでんで祝勝会



小倉おでん

●高松・さぬき市

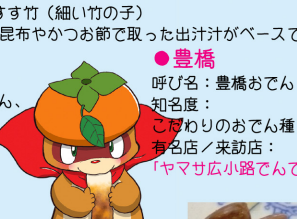
呼び名：高松おでん
全国知名度：★
変わり種：すまき
土佐地方のおでんには欠かせない具材。



「よんしゃい」さん（宮崎）

●京都

呼び名：京都おでん
知名度：★
変わり種：くるま麩 変わり種：黒はんぺん、へそ（カツオの心臓）、なりと
特徴：おばんざいとおでんの組合わせで頂く家庭的な味



へそ（カツオの心臓・焼津）

●焼津

呼び名：焼津おでん
知名度：★
変わり種：くるま麩 変わり種：黒はんぺん、へそ（カツオの心臓）、なりと
特徴：おばんざいとおでんの組合わせで頂く家庭的な味



へそ（カツオの心臓・焼津）

●新潟

呼び名：新潟おでん（新潟雪国おでん）
知名度：★



新潟おでん

●富山

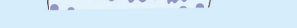
呼び名：富山おでん
知名度：★



富山おでん

●石川

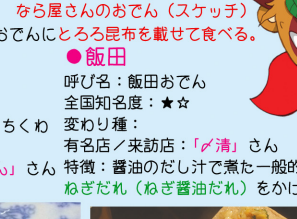
呼び名：石川おでん
知名度：★



石川おでん

●福井

呼び名：福井おでん
知名度：★



福井おでん

●山梨

呼び名：山梨おでん
知名度：★



山梨おでん

●長野

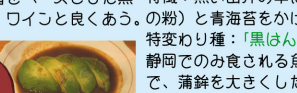
呼び名：長野おでん
知名度：★



長野おでん

●岐阜

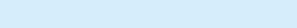
呼び名：岐阜おでん
知名度：★



岐阜おでん

●愛知

呼び名：愛知おでん
知名度：★



愛知おでん

●静岡県

呼び名：静岡おでん
全国知名度：★★★★★
変わり種：黒はんぺん、がつ
特徴：黒い出汁の串に刺さったおでんをダシ粉（鰹節の粉）と青海苔をかけて頂戴する。
特変わり種：「黒はんぺん」
静岡でのおみされる魚肉の練物の事で、蒲鉾を大きくしたようなりし形をした灰色の具材で、「生」で刺身のようにして食べたり、フライにして食べたりと…静岡県民のソールフード。黒はんぺん（静岡）



静岡おでん

●愛媛

呼び名：愛媛おでん
知名度：★



愛媛おでん

●高松

呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●香川

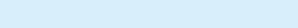
呼び名：香川おでん
知名度：★



香川おでん

●徳島

呼び名：徳島おでん
知名度：★



徳島おでん

●高松

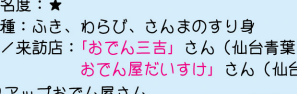
呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●愛媛

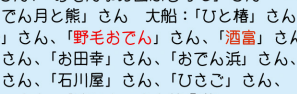
呼び名：愛媛おでん
知名度：★



愛媛おでん

●高松

呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●香川

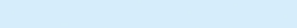
呼び名：香川おでん
知名度：★



香川おでん

●徳島

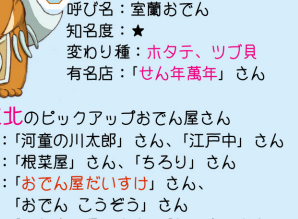
呼び名：徳島おでん
知名度：★



徳島おでん

●高松

呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●愛媛

呼び名：愛媛おでん
知名度：★



愛媛おでん

●高松

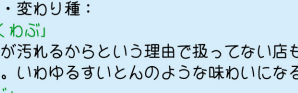
呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●香川

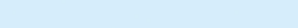
呼び名：香川おでん
知名度：★



香川おでん

●徳島

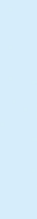
呼び名：徳島おでん
知名度：★



徳島おでん

●高松

呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●愛媛

呼び名：愛媛おでん
知名度：★



愛媛おでん

●高松

呼び名：高松おでん
知名度：★



高松おでん

●香川

呼び名：香川おでん
知名度：★



香川おでん

●徳島

呼び名：徳島おでん
知名度：★



徳島おでん