

# 食欲と好奇心?

宮津カレー焼きそばの元祖は、今はなき平和軒だと言われている。中華そばが定番の店だったが、カレー焼きそばもまた人気のメニューだった。このカレー焼きそばは、麺と具にカレースープが絡むウエットなものだったようだ。コアなファンは、今でもその味を追い求めているという。カレー焼きそばを扱う店の一つに藤木食堂がある。ここのウエット度の強いカレー焼きそばは、その味のルーツが平和軒にあるとも噂されている。しかし、それをコアな平和軒ファンに尋ねると、即座に否定されてしまった。全く味が違うというのだ。彼によると、元祖の味を彷彿とさせる店があった



その伝説の始まりは、平和軒だという。平和軒は、昭和30年頃から平成初期まで営業。台湾から移り住んだ王（ワン）さんが店主。その味は、今も伝説として語り継がれている。

## 広域マップ



## お問い合わせ先

企画 宮津カレー焼きそば会  
 発行 宮津農水商工観連携会議  
 (宮津商工会議所内)  
 ☎0772-45-1106

ソウルヌードル オブ 宮津

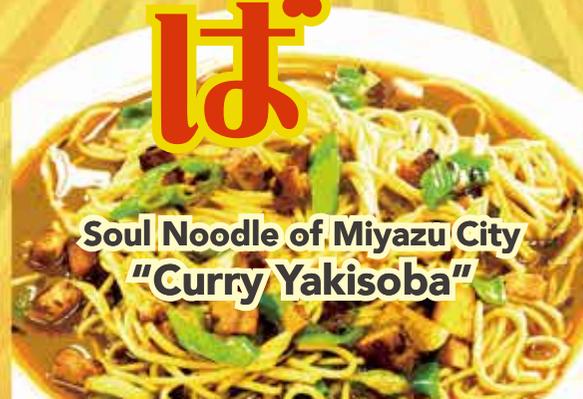
# 謎がくすぐる

が、既にその店も閉店してしまったのだという。つまり、元祖の味は幻になってしまったということなのだ。だが、元祖にこだわらずとも、宮津のカレー焼きそばは、それぞれの店によって、摩訶不思議な個性がある。それを楽しまないのは、非常にもったいないのではないだろうか。私たちは、あの伝説の味に想いを馳せながらも、今、宮津のまちに息づいているカレー焼きそばを、心ゆくまで味わい尽くそうではないか。



### 宮津

# カレー焼きそば



Soul Noodle of Miyazu City  
 "Curry Yakisoba"

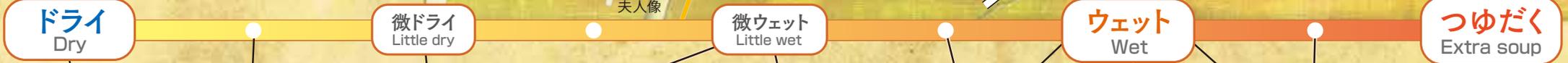


至 天橋立 ソウルヌードル オブ 宮津

# 宮津 カレー焼きそば MAP



## 汁気のドライ&ウェットチャート



- |   |   |  |   |  |  |   |  |  |
|---|---|--|---|--|--|---|--|--|
| <p><b>1</b></p> <p><b>ドライ Dry</b></p> <p><b>酒房 たむら</b></p> <p>呑んだら仕上げに行くと? カレー焼きそば。と思いきや、食べたらまた呑みたくなっちゃうドライ系。</p> <p>宮津市新浜 1983 ☎ 0772-22-3129 営/11:00~23:30 休/火曜日</p> <p><b>500円(税込)</b></p> | <p><b>2</b></p> <p><b>微ドライ Little dry</b></p> <p><b>お好み焼 だいせん</b></p> <p>貴重な鉄板焼き系ドライとなるのがコチホ。カレースパイスがほんのり香る昭和51年誕生のおふくろの味である。</p> <p>宮津市魚屋 981 休/不定休 ☎ 0772-22-1958 営/11:30~19:00(夏季~20:00)</p> <p><b>小600円・大650円 特大700円(各税込)</b></p> | <p><b>3</b></p> <p><b>微ウェット Little wet</b></p> <p><b>カフェレスト 絵梨奈</b></p> <p>ウェットとドライの二本立。ウェットのカレースープを皿に残し、食後白ご飯を投入する常連客も。</p> <p>宮津市字万年 1015-1 ☎ 0772-22-2727 営/10:00~24:00 休/第2・第4日曜日</p> <p><b>700円(税込)</b></p> | <p><b>4</b></p> <p><b>ウェット Wet</b></p> <p><b>お食事処 糸仲</b></p> <p>ザ・定食屋。先代より続く裏メニューが定番化。ご注文の際は、お品書きにならない、「カレー味」とお声かけすべきたらう。</p> <p>宮津市鶴賀 2061 ☎ 0772-22-6667 営/11:00~14:30 17:00~20:30 祝日11:00~14:30 休/日曜日</p> <p><b>600円(税込)</b></p> | <p><b>5</b></p> <p><b>つゆだく Extra soup</b></p> <p><b>コーヒーハウス越路</b></p> <p>昭和64年の開店時から、カレー焼きそばを提供する純喫茶。看板ランチメニューのカレーがベースのウェッティー。</p> <p>宮津市宇鶴賀 2054 ☎ 0772-25-0640 営/9:00~18:30 休/日曜・祝日</p> <p><b>700円(税込)</b></p> | <p><b>6</b></p> <p><b>つゆだく Extra soup</b></p> <p><b>ログハウスばすてる</b></p> <p>自家農園で採れる季節の素材を煮込んだ特製ルーが麺に絡む。マスターは丹後の暮らしを描く絵師。</p> <p>宮津市獅子崎 853 ☎ 0772-25-0640 営/10:00~16:00 休/不定休</p> <p><b>750円(税込)</b></p> | <p><b>7</b></p> <p><b>つゆだく Extra soup</b></p> <p><b>瑞松苑</b></p> <p>店主にとっても青春の思い出となっている平和軒の味を追求しつつ、唐揚げをトッピング。</p> <p>宮津市国分 10 ☎ 0772-22-1488 営/11:00~15:00 休/なし</p> <p><b>800円(税込)</b></p> | <p><b>8</b></p> <p><b>つゆだく Extra soup</b></p> <p><b>藤木食堂</b></p> <p>平和軒の影響は受けたけれど全く違う品に。ソースとカレーの風味が奏でる独自のスパイシーバージョンも地元民に人気。</p> <p>宮津市万年 895-9 ☎ 0772-22-3551 営/10:00~14:00 休/木曜日</p> <p><b>650円(税込)</b></p> | <p><b>9</b></p> <p><b>つゆだく Extra soup</b></p> <p><b>中国料理 豚珍館</b></p> <p>最もカレー焼きそばらしからぬつゆだくは中華料理店ならではの、平和軒の味に迫るスパイシーバージョンも地元民に人気。</p> <p>宮津市新浜 1951-4 ☎ 0772-25-1715 休/水曜日 平日11:20~13:45 17:20~21:00 土日11:20~14:15 17:20~21:00</p> <p><b>つゆだく 750円(税込) 売切 スパイシー 800円(税込) 御免</b></p> |
|---|---|--|---|--|--|---|--|--|