



店主の木坂洋平さん。「ホットケーキのような厚みがある、オーナーさんが開発したオリジナルのお好み焼き。口コミで広がっているのがうれしい。長く続けたいし、自分らしいメニューも増やしていきたいです」。

「焼きそば」660円。豚肉、もやし、キャベツ、ニンジン入り。地元栗山町産にこだわっており、麺は「たがみ製麺」の卵麺、キャベツは「菱谷農園」、卵は「酒井農場」のもの。食材からも地元が育てた味といい。



ボリューム、味、食感ともにホームラン級

くりやま焼「がんばれファイターズ」

くりやま
(栗山町:くりやま焼 ようへい)



くりやま焼「がんばれファイターズ」880円。焼きそば、またはうどん入り1100円。ほかに「豚玉」「シーフード」各770円、豚玉とシーフードの具材を合体させた「具だくさん」990円、ハンバーグ生地をキャベツの上に乘せた「ハンバーグ」880円も人気。

駅まわり
味めぐり

NO.
167

北の
食探歩



「くりやま焼 ようへい」

夕張郡栗山町松風2-63-1
☎0123-76-7120
営業時間:
11:00~21:00(L.O.20:00)
定休日:月曜
JR栗山駅から徒歩約8分
駐車場:4台



文/田中雅子 写真/本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2023年12月13日時点のものです。

二〇一三年五月にオープンしたJR栗山駅より徒歩約八分の「くりやま焼 ようへい」。かつてここは、お好み焼きが名物で惜しまれつつ閉店した『りんごの木』という店だった。その店舗を改装、札幌から移住してきた木坂洋平さんが味を受け継いだのだという。

栗山に移住していた友人のもとに何回も遊びに訪れるうちに、すっかりこの町が気に入って移住を決意したという木坂さん。何か新しいことを始めたいと思っていたところ、知人の紹介で『りんごの木』のオーナーと出会い、「縁あって味を受け継がせていただくことになり、焼き方も味も、惜しげもなく教えていただきました」。三十年以上に渡って愛されてきた地元の名物に敬意を表し、くりやま焼と名付けたのだという。

オーダーしたのは、日本ハムのシャウエッセン入り「がんばれファイターズ」。栗山町といえば栗山元監督とのつながりが有名。お客さまにはファイターズファンも多いことから考案、地元へのリスペクト

『りんごの木』オーナー直伝。名店の味を再現したお好み焼きと焼きそば

が産んだ新メニューだ。

一枚ずつフライパンで焼いて直径約二十三センチの鉄皿で提供される、くりやま焼。驚いたのはその厚み。三センチはゆうにある。外はカリッ、中はモチモチ。食べる箇所により異なる食感が楽しい。

くりやま焼は全メニューともプラス二百二十円で焼きそば、またはうどん入りが可能で、圧倒的に焼きそばの注文が多いそう。

単品の焼きそばも、太めの縮れ麺が最高に美味しい。くりやま焼も焼きそばも『りんごの木』オーナー直伝、元常連さんたちからも再現されていると好評。栗山で生まれ、培われた名物。

RIDE & DINE

“Kuriyamayaki Yohei”

Kuriyama-Cho Matsukaze 2-63-1,
Yubari-Gun
About 8 minutes from JR
Kuriyama Station
☎0123-76-7120
Hours:
11:00 - 21:00 (L.O. 20:00)
Closed: Mondays
Parking: Available for 4 vehicles

Volume, taste, and texture are a homerun!

Kuriyamayaki "Ganbare Fighters!"

(Kuriyama: Kuriyamayaki Yohei)

The thickness and texture of "Kuriyamayaki" is surprising. Their Yakisoba is also a must try!

"Kuriyamayaki," located about eight minutes on foot from JR Kuriyama Station, has been a local favorite for over 30 years. The appeal to these pancake-like treats is the thickness and volume of each. There are several types and flavors, all of which are ¥550. The photo shows one with a sausage inside for ¥880. For an extra ¥220 you can add yakisoba or udon as a filling to your Kuriyamayaki. Yakisoba by itself is just ¥660, and highly recommended.

车站周边美食选

“Kuriyamayaki Youhei”

夕張郡栗山町松風2-63-1
从JR栗山站步行约8分钟
☎0123-76-7120
营业时间:
11:00~21:00 (点餐受理至20:00)
休息日:周一
停车场:4台

份量, 味道, 口感均为本垒级别

栗山烧“加油! 斗士队” (栗山町: Kuriyamayaki Youhei)

厚度和口感令人惊艳的“栗山烧”、炒面也堪称一绝

从 JR 栗山站步行约 8 分钟即可抵达这家传承了 30 多年来深受当地人喜爱的滋味「栗山烧」。有厚度且份量十足, 还有多种口味可供选择, 价格从 550 日圆起。照片中的是内含维也纳肠的栗山烧, 一份售价为 880 日圆, 另外加价 220 日圆即可选择加入炒面或乌龙面。单点炒面为 660 日圆, 也值得推荐给您。

車站周邊美食選

“Kuriyamayaki Youhei”

夕張郡栗山町松風2-63-1
從JR栗山站步行約8分鐘
☎0123-76-7120
營業時間:
11:00~21:00 (點餐受理至20:00)
公休日:週一
停車場:4台

份量、風味、口感都達到了全壘打級別

栗山燒「加油! 鬥士隊」 (栗山町: Kuriyamayaki Youhei)

「栗山燒」的厚度和口感令人驚艷, 炒麵亦為絕品之一

從JR栗山站步行約8分鐘即可抵達這家傳承了30多年來深受當地人喜愛的滋味「栗山燒」。有厚度且份量十足, 還有多種口味可供選擇, 價格從550日圓起。照片中的是內含維也納腸的栗山燒, 一份售價為880日圓, 另外加價220日圓即可選擇加入炒麵或烏龍麵。單點炒麵為660日圓, 也值得推薦給您。

역 주변의 맛집

“Kuriyamayaki Youhei”

유바리군 구리야마초 마쓰카제
2-63-1
JR구리야마역에서 도보로 약 8분
☎0123-76-7120
영업시간:
11:00 ~ 21:00 (L.O. 20:00)
정기휴일: 월요일
주차장: 4대

푸짐한 양과 맛, 식감 모두 훌륭한

구리야마야키 ‘파이팅 파이터즈’

(구리야마정: Kuriyamayaki Youhei)

두께와 식감에 잘 어울리는 ‘구리야마야키’, 야키소바도 일품

JR구리야마역에서 도보로 약 8분. 30년 이상 지역에서 사랑받아 온 맛을 계승하고 있는 ‘구리야마야키’. 두툼해서 양도 푸짐합니다. 다양한 종류가 있으며 가격은 550엔부터. 사진은 소시지가 들어있는 메뉴로 880엔입니다. 220엔을 추가로 지불하면 야키소바 또는 우동이 들어 있는 구리야마야키를 맛볼 수 있습니다. 야키소바 단품은 660엔이며 이 메뉴도 추천합니다.