

# お好み焼は、400年前を起源とし、 変化を続ける日本の 伝統食

安土・桃山時代

1575  
1603

## 麩の焼

### お好み焼のルーツ

茶道の茶菓子として  
千利休が催した“千利休冒会記”  
で供される。

水で溶いた小麦粉を  
炒り鍋に伸ばし薄く焼き、  
山椒入りの味噌をはさんだ  
クレープのような菓子

江戸時代

1603  
1848

## 助惣焼

### お好み焼の原型

麩の焼の具である  
味噌の代わりに  
餡を巻いたもの

水で溶いた小麦粉を鉄板や  
鋳物鍋に流し込み焼いて  
餡をはさんで焼く

## もんじゃ焼

小麦粉に具材を  
混ぜ込み半生の  
状態の焼物

小麦粉を多めの水で解き  
具材・調味料を混ぜ、  
鉄板で焼き上げる

明治時代

1848  
1911

## どんどん焼

もんじゃの  
路上販売用に  
作られた焼物

もんじゃの水分を減らし、  
割り箸などに巻きつけ  
持ちやすくした焼もの

### 主食的な位置づけに

関東大震災の際に、食料不足を補うメニューとして、  
主食的な位置づけを確立しました。

大正時代

1912  
1928

## 洋食焼

助惣焼の味付けが  
洋風のソースに、  
洋風なメニューとして定着

戦前から屋台で提供され、  
当時1枚1銭であったため、  
“1銭洋食”として庶民に  
受け入れられ定着すること  
になりました。

## のせ焼

戦中戦後の食料不足の際に  
安価な具材で手軽に  
食べられる料理として普及

小麦粉を水で溶き、  
鉄板で円状に広げ、  
その上に天かすなどをのせて  
焼いたメニュー

## ベタ焼・ちょぼ焼

のせ焼が大坂に伝わり、  
現在の関西風お好み焼の  
原型となったメニュー

具材に、こんにゃく、  
紅しょうが、えんどう豆、  
ねぎ、鯉節などの具材を  
醤油味で提供したメニュー

昭和時代

1928  
1988

## お好み焼

戦後、肉が貴重品であったため、  
代替品として、キャベツや野菜、  
海産物などお好みの具材を混ぜ  
て焼き、ソースの  
味付けで提供した  
メニュー

ソース味から、今では定番となっ  
ているマヨネーズとからしという味付  
けへと変化。(ちなみに“マヨネーズ  
とからし”のトッピングは、昭和21  
年当店が開発しました。) 時代  
のニーズに対応して  
きたお好み焼は、専門店  
の全国展開や素材の  
一般流通にともない  
全国に普及



平成時代

1989