

# いもフライ

蒸したジャガイモを串に刺して揚げた後、特製ソースをかけて仕上げたもの。佐野発祥のなつかしい味です。



## Imo Fries

Imo means potatoes in Japanese, and Imo Fries, another specialty of Sano, are potatoes fried in breadcrumbs and on skewers, which are served with Japanese brown sauce. They have been loved by local people for many years as cheap, tasty, filling snack food.

### 佐野ブランドキャラクター

## さのまる



佐野ブランドキャラクター さのまる ©佐野市  
http://sanomaru225.com/

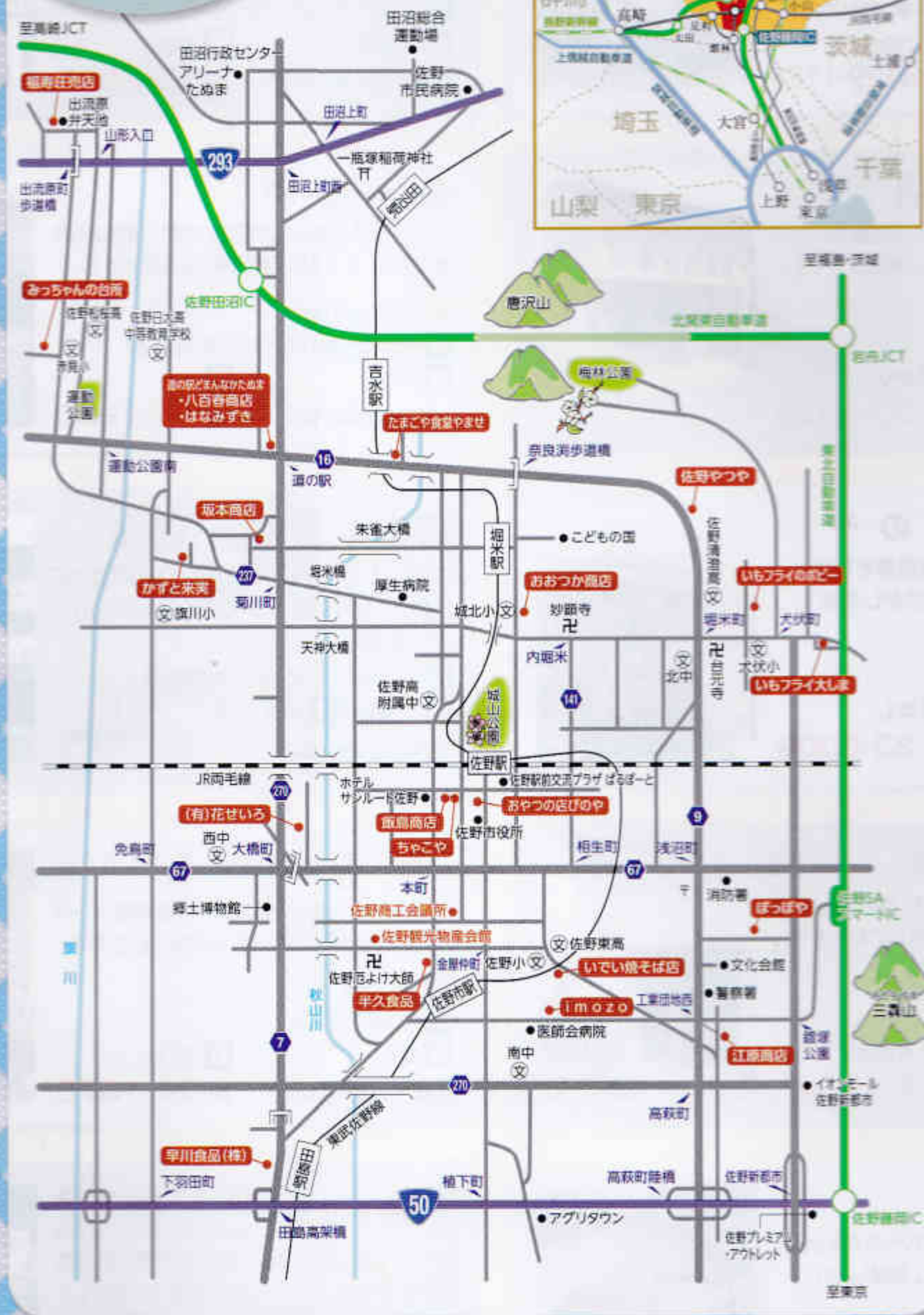
### 【プロフィール】

佐野ラーメンのお椀の笠に、いもフライの剣を持った佐野の城下町に住む侍。自慢の前髪は麺で出来ている。世界に佐野の魅力をアピールするべく、お椀型の笠には雷門模様の代わりに、外国の方にもわかるようローマ字で「SANO」と書かれている。

### Sanomaru Profile

Sanomaru is the award-winning mascot character of Sano City. The cap he wears is a bowl for ramen noodles, a specialty of the city. Look at the cap closely and you will find that the red characters say "SANO." On his forehead are noodles as his hair. On his belt are a couple of Imo Fries, another specialty of Sano. Sanomaru works hard every day to have Sano and its specialties appeal to people all over Japan as well as local residents.

## 佐野名物 いもフライマップ



### 交通アクセス



## 15 years anniversary

### いもフライの会

佐野発祥のなつかしい味

## 佐野名物

# いもフライ

水に恵まれた佐野に生まれた"いもフライ"むしたじゃがいもを一口サイズにカットして串に刺してカリッと揚げ、フルーティーなソースをつけたシンプルな物です。揚げたてのじゃがいもと衣とソースのバランスの良さにこだわっています。むかしのなつかしい味をご賞味ください。



## 日本一 おいしいいも



撮影 岩本 朗

sano city

Located in the northern part of the metropolitan area and due to its advantageous position for transportation, Sano has long been a prosperous town playing a key role in trading history. Sano offers an ideal location to various economic activities such as commercial complex of Sano Premium Outlets and AEON Shopping Center. Sano is also rich in scenic beauty such as Izuruhara Fountain and castle site of Mt. Karasawa.

## さのまる おすすめ!

## 特製ソースのご紹介



### 半久食品工業(有)

ソース業界唯一の栃木県商工会議所連合会長賞に輝いた、全糖純正無添加の香り高いソース。

価格 300ml 340円 500ml 410円  
営業 9:00~19:00  
休日 日曜日・祝日 駐あり  
佐野市金井上町2266 TEL 22-0156



### 早川食品株式会社

名物いもフライは、ミツハフルーツソースで決まります。いもフライは、ソースが決め手。

価格 1L 600円 1.8L 750円  
営業 9:00~17:00  
休日 土曜日・日曜日・祝日 駐あり  
佐野市田島町168-1 TEL 22-0905



発行

## いもフライの会事務局

(早川食品株式会社内)

〒327-0031 栃木県佐野市田島町168-1  
TEL. 0283-22-0905

協賛

佐野市観光協会 (佐野市観光物産会内)

〒327-0015 栃木県佐野市金井上町2519  
TEL. 0283-21-5111  
URL http://www.sano-kankokk.jp

佐野商工会議所 (まちなかサロン)

〒327-0027 栃木県佐野市大和町2687-1  
TEL. 0283-22-5511 FAX. 0283-22-5517  
URL http://www.sanocci.or.jp





お気に入りの一本、  
探してみませんか

### いもフライのポピー

安くボリュームたっぷりのおいしさを  
売りにしています。ご賞味ください。

価格 1本70円 駐 あり  
営業 8:00~12:00 (アタタタウンに卸し売りをしています。)  
休 月曜日 TEL 090-4129-1159  
佐野市犬伏下町2283-1



### たまごや食堂 やませ

石川さんちの卵をたっぷり使った、おいしい  
いもフライをどうぞ召し上がってください!!

価格 1本80円 駐 あり  
営業 9:00~14:00 16:00~19:00  
休 木曜日 TEL 62-0800  
佐野市吉水町211-1



### ふくや料食

おふくろの味です。佐野発祥のなつかしい  
味で小腹を満たします。各種イベントで販  
売しています。見かけた時はぜひお立ち寄  
りください。

価格 1本90円 TEL 090-5786-8946



### 飯島商店

ひとくちサイズが食べやすい。じゃがいもと衣  
とソースのバランスの良さがおすすめです。

価格 1本70円 駐 なし  
営業 10:30~18:00  
休 月曜日・木曜日 TEL 22-4851  
佐野市伊賀町705



### おおつか商店

新聞、東武浴線味のカタログに掲載されたお  
店!一度食べたら忘れられない美味しさです。

価格 1本70円 駐 あり  
営業 10:00~18:00  
休 日曜日・第2月曜日 TEL 23-5928  
佐野市堀米町1126



### ちゃこや

いもフライをつまみにお酒はいかが?当店は深夜  
まで営業しているので観光帰りに是非どうぞ。

価格 1本110円(税別) 駐 あり  
営業 11:30~14:00 17:30~22:30  
休 日曜日 TEL 24-1986  
佐野市伊賀町706



### みっちゃんの台所(長竹食品)

特製ブレンドソースを使用して、いもフライを作  
っておりますので、ぜひ食べに来てみてください。

価格 1本70円 カレー味80円 駐 あり  
営業 11:00~18:00  
休 水曜日・木曜日 TEL 25-0005  
佐野市赤見町3554



### いでい焼そば店

ジャンボいもフライは素材と味にこだわり、  
30年お客様に愛され育てられた作品です。

価格 1本90円 駐 3台あり  
営業 9:30~18:50  
休 月曜日 TEL 23-1545  
佐野市上台町2096



### おやつのお店ぴのや

駅前すぐのお店。北海道産男爵を使用。  
地元のフルーツソースでなつかしの味!!

価格 1本80円 駐 なし  
営業 11:30~終了次第  
休 水曜日 TEL 23-0009  
佐野市若松町54



### 農家直営 ぼっぼや

ほくほくしたじゃがいもに特製ソースのたっ  
ぷりかかったあの懐かしい味を再現しました。

価格 1本80円 駐 あり  
営業 11:00~18:30 (平日休憩あり)  
休 火曜日 TEL 21-3677  
佐野市富岡町1305 (フリーアクセス(市内無料) 0800-800-3678)



### (有)八百春商店(スーパーセーキ)

道の駅 どもんなかたぬま店  
あったかくておいしい自信满满的いもフライ!  
まずは一度食べに来てください!

価格 1本100円 休 水曜日 駐 あり  
営業 日曜日 9:00~18:00  
(平日も朝採り館にてバック入りで販売中)  
佐野市多田町1082(本店) TEL 62-0716



### imozo

佐野で生まれて佐野育ち。一度食べたら忘れ  
ない伝統の味、秘伝のソース、ご賞味あれ。

価格 1本100円 駐 10台あり  
営業 11:00~13:30 16:00~19:00  
休 木曜日 TEL 20-2252  
佐野市植野町1969



### かずと来実

素材はこだわり自家栽培で、揚げ物ソース  
は、秘伝ブレンドです。お待ちしております。

価格 1本70円 駐 4台あり  
営業 8:00~19:00  
休 月曜日 TEL 23-0551  
佐野市並木町61



### (有)花せいろ

ホクホクの男爵いもにからめた特製ソース  
が、味わった事の無いようなおいしさです。

価格 1本95円 駐 あり  
営業 9:00~18:00  
休 なし TEL 24-1078  
佐野市大橋町1164-5



## 佐野名物 いもフライの作り方

- ①じゃがいも(男爵、北あかり等)を洗い、  
少し堅めに蒸し、温かいうちに皮をむく。
- ②皮をむいたじゃがいもを冷やしてから切る。  
※いもの大きさによって違うが、6分の1や  
8分の1くらいの大きさに切る。
- ③竹串に3個~4個を刺す。  
(いもが割れないように慎重に!)
- ④小麦粉に水を加え、ねばりのある硬さにする。  
(牛乳や卵を加えるとおいしくなります。)
- ⑤串に刺したじゃがいもを④で作ったものにつけ、  
パン粉(ドライでも生でもよい)をつける。
- ⑥170℃~180℃で揚げる。(サラダ油)  
小麦色になったらできあがり。
- ⑦温かいうちに専用ソースをつける。



### いもフライ大しま

据えおき価格70円で揚げ立てをご提供!冷め  
てもおいしく頂けます。お土産にもどうぞ!!

価格 1本70円 駐 あり  
営業 10:30~19:00  
休 月曜日(祝日の場合、翌日)・第4日曜日  
佐野市関川町822-1 TEL 24-2043



### 坂本商店

揚げたてのいもフライを特製のソースでからんだ  
音が、何とも言えない美味しさ。お試しあれ!!

価格 1本70円 駐 あり  
営業 11:00~13:00 16:00~18:30  
休 日曜日・最終月曜日  
佐野市堀米町2170 TEL 23-4567



### 和洋食レストラン はなみずき

道の駅 どもんなかたぬま  
誰にでも好まれる素朴な一品です。お立ち  
寄りの際には、是非一度ご賞味ください。

価格 2本200円 休 水曜日・年始(元旦・2日)  
営業 9:30~19:00 駐 あり  
(18:30オーダーストップ)  
佐野市吉水町366-2 TEL 61-0077



### いもフライの店 江原商店

数あるいもフライ店の中でも老舗中の老舗。  
TVや新聞、雑誌などでもお馴染みの店です。

価格 1本80円 駐 あり  
営業 10:00~18:00  
休 日曜日・水曜日 TEL 23-7007  
佐野市高萩町561-10



### 佐野やっや

佐野名物ラーメンといもフライをセットで  
召し上がれ。団体様歓迎。要予約。

価格 1本100円 駐 あり  
営業 11:30~20:00  
休 月曜日 30台、バス4台あり  
佐野市堀米町465-1 TEL 24-2755



### 福寿荘売店

名水“出流原井天池”ほとりの小さな茶店  
で安らぎのひとときをお楽しみください。

価格 1本100円 駐 あり  
営業 10:30~17:00  
休 月曜日(祝日の場合翌日)・お天気の悪い日  
佐野市出流原町1264 TEL 25-0410 (ご予約可)

