

味の決め手、秘伝「みそだれ」

東松山でやきとりと いえばカシラのこと

この街のやきとりは“とり”ではなく、豚のカシラ肉(コメカミから頬の部位)を使用しています。炭火で焼かれた豚のカシラ肉は、かみしめるほどに深い味と風味が口の中にじんわりと広がります。間に挟まれたネギも相性抜群で、次々と串がすすみます！



東松山やきとりのルーツ

昭和30年代、カシラ肉はあまり食肉としては使われず、加工肉食品の材料に使われていました。昔は、肉は高級品でしたが、近くに食肉センターがあり安価で新鮮なカシラ肉が手に入りました。この肉を朝鮮出身の方が屋台で焼いて出したのが始まりです。

肉の安定供給、値段の協定などを行うために全国で初の「焼鳥組合」ができました。

やきとりの長さ 世界一！

平成28年5月
商工会青年部創立55周年事業として、25.55mのやきとりに挑戦し、見事世界一の長さのやきとりを焼くことに成功しました。
なんとカシラ肉40kg！
串の長さ26m!!



おいしさの秘密は “たれ”にあり！

東松山オリジナルを決定づけるヒミツの“たれ”白みそをベースに、ニンニク、とうがらしなど十数種類のスパイスを各店が独自の配合でブレンドした“みそだれ”はここだけの秘伝の味。そのピリツとした辛さがお肉の味を引き立てます。甘口のたれを用意している店もあるので、自分にあった味を求めて、やきとり店めぐりにトライしてみてください！



春はうらららに 桜も舞って
君と語らう 夢灯路
小道に浮かぶ 赤提灯よ
東松山 やきとりのまち
二人の想い きつと叶うよ
夢のまち
ソレソレソレソレ
やきとり音頭

埼玉県東松山市

やきとり

MAP



東松山のやきとり店の心得

- 一、味噌だれは直接塗るべし
- 一、串から外して食べるな
- 一、串についたネギも豪快に食べよ
- 一、大騒ぎはするな

埼玉県東松山市 やきとり

MAP



こんなにある東松山のやきとり屋さん
おいしいのにリーズナブル。
いろんなお店を
試してみては。



東松山 やきとり屋一覧

市外局番 0493

1 栄楽	神明町2-1-7	☎24-5475
2 越前屋	日吉町9-9	☎24-6151
3 大島屋	箭弓町1-6-13	☎22-2605
4 居酒屋歌琉多	箭弓町2-12-7	☎22-7382
5 串串亭	石橋1685-7	☎23-9939
6 桂馬	神明町2-2-14	☎22-0549
7 桂馬分店やきとり子虎	箭弓町1-16-7	☎22-0088
8 こうやんち	本町2-10-6	☎23-1427
9 しなの	下野本1467	☎22-2633
10 寿光	新宿町19-9	☎23-7458
11 新盛	比企郡滑川町みなみ野4-3-1	☎22-0066
12 大盛	石橋2223-2	☎24-5820
13 大松屋	材木町23-14	☎22-2407

14 たかちゃん	今泉274-6	☎24-8902
15 つるや	箭弓町1-1-8	☎22-2707
16 とくのや	箭弓町1-1-6	☎22-1057
17 さいたまや 東松山駅前店	箭弓町1-13-15さくらビル1F	☎22-8888
18 ひびき庵 高坂駅西口店	元宿1-11-4マツダ栄光ビル1F	☎81-3050
19 ひびき庵別館東松山駅前3号店	箭弓町1-12-11	☎24-7665
20 松山	箭弓町3-11-11	☎25-3003
21 まろん	柏崎535	☎22-3038
22 や平	比企郡滑川町みなみ野2-6-6	☎56-3443
23 やまたけ	箭弓町1-18-8	☎23-7632
24 和	石橋1635-5	☎090-1117-3149
25 竜馬	松葉町1-6-7	☎23-3255
26 若松屋	箭弓町1-14-9	☎22-1677

テイクアウト限定店		
A おみやげ焼きとり おおき	箭弓町2-4-4	☎22-1638
B 串さん亭	東平2451-8	☎39-5543
C 三金シルピア店	松葉町4-3-15	☎24-4129(本店)
D おみやげ焼きとり 花串	松山1679-5	☎090-1129-8794
E ばんばん	箭弓町1-13-5	☎26-0132
F 室田精肉店	東平418	☎22-1720
G やきとり横川	元宿2-15-5	☎34-4417



T: テイクアウト実施店
L: ランチ営業店(時間等は店舗へお問い合わせください)