

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

③0

ところざわ醤油焼きそば (株式会社見澤食品)

醤油で味付けした焼きそば。さっぱりした味わいを感じるのは、醤油が好きな日本人ならではだろうか。年配のお客様からは、「ソースよりも、やっぱり醤油だよ」との声も聞こえる。麺は太くて、普通の焼きそばよりも、もちもちしている。テレビのバラエティ番組で、所沢のご当地グルメとして数多く取り上げられたので、見覚えのある人も多いと思う。

ところざわ醤油焼きそばには、三ヶ条の決まりがある。「其一 所沢産の醤油を使うべし」、「其二 所沢産の麺を使うべし」、「其三 所沢産の野菜を（一品以上）使うべし」だ。醤油と麺はパックに入っているので、野菜を加えれば出来上がりである。

埼玉、東京周辺の約60店舗に卸しており、納豆入りやモツ入りのバリエーションを提供する店もある。関越道・三芳パーキングエリアや、ところざわサクラタウン、西武球場など、各地から人が訪れるスポットでも出会うことができる。



■ 株式会社 見澤食品

大正15年(1926年) 創業(機械製麺業)
昭和17年(1942年) 製粉業開業
平成11年(1999年) 株式会社 見澤食品設立
代表取締役: 見澤英一

本社: 〒359-0004 所沢市北原町866-18
Tel: 04-2994-5588 <https://misawa-men.com/>
(武蔵野銀行新所沢支店取引先)