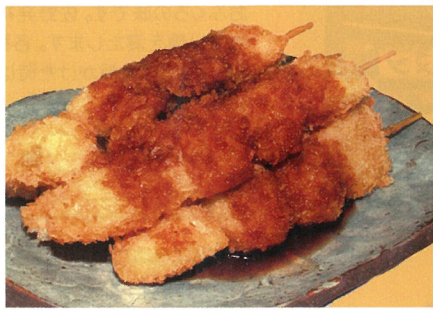


いもフライ

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】

佐野らーめんのお椀の笠に、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。

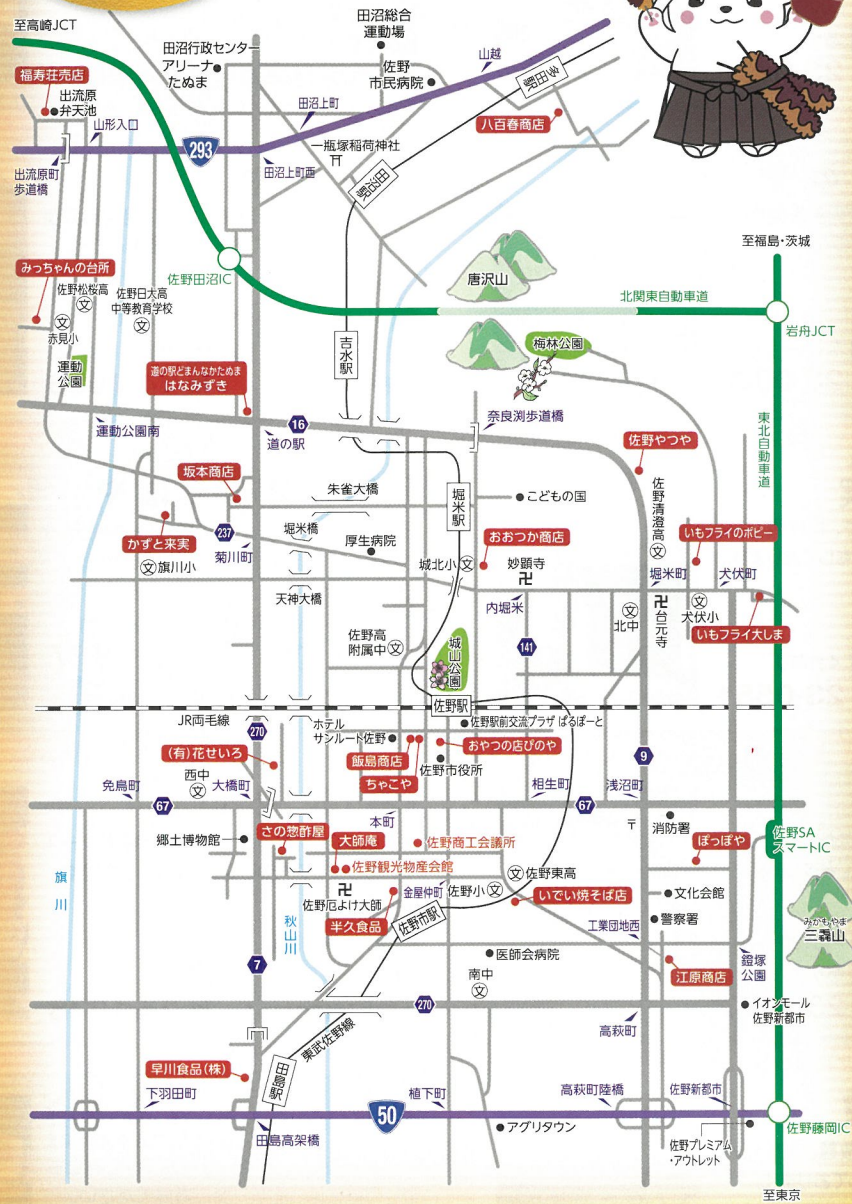
Sanomaru Profile

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.

Imo Fries

佐野名物

いもフライマップ



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、ソースが決めます。

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



交通アクセス



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

(一社)佐野市観光協会

(佐野市観光物産会館内)
〒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

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ブルな物です。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。ご賞味ください。

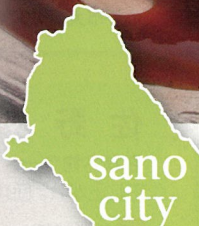


佐野ブランドキャラクター さのまる ©佐野市

日本一 おいしいいも



撮影 岩本 朗



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.



お気に入りの一本、
探してみませんか

おおつか商店

新聞、東武沿線味のカタログに掲載されたお店！一度食べたなら忘れられない美味しさです。

価格 1本80円

営業 10:00~18:00

休業 日曜日・第2月曜日 駐 あり

佐野市堀米町1126 TEL 23-5928



大師庵

佐野厄よけ大師のすぐ前。お参りの際はぜひお立ち寄りください。

価格 1本150円

営業 10:30~18:00

休業 金曜日 駐 なし

佐野市金井上町2522 TEL 22-0658



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

営業 10:30~なくなり次第終了(土・日営業)

休業 月~金曜日 駐 なし

佐野市伊賀町705 TEL 22-4851



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90円

営業 11:30~終了次第

休業 水曜日 駐 なし

佐野市若松町54 TEL 23-0009



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)

営業 11:30~14:00 17:30~22:30

休業 日曜日 駐 あり

佐野市伊賀町706 TEL 24-1986



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80円

営業 11:00~17:00

休業 水曜日・木曜日 駐 あり

佐野市赤見町3554 TEL 25-0005



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100円

営業 9:30~18:50

休業 月曜日 駐 8台あり

佐野市上台町2096 TEL 23-1545



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

営業 8:00~19:00

休業 月曜日 駐 4台あり

佐野市並木町61 TEL 23-0551



農家直営 ぽっぼや

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

営業 11:00~18:00(土・日は17:30まで)

休業 火曜日 駐 あり 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)

あったかくておいしい自信満々のいもフライ! まずは一度食べに来てください!

価格 1本80円 休業 火曜日・水曜日 駐 あり

営業 日曜日 9:00~18:00

佐野市多田町1082(本店) TEL 62-0716



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

営業 10:30~18:00

休業 月・火曜日(祝日の場合、翌日)・第4日曜日 駐 あり

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独特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80円

営業 11:00~13:00 16:00~18:30

休業 日曜日・最終月曜日 駐 あり

佐野市堀米町2170 TEL 23-4567



(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100円

営業 9:00~18:00

休業 なし 駐 あり

佐野市大橋町1164-5 TEL 24-1078



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90円

営業 10:00~18:00

休業 日曜日・水曜日 駐 あり

佐野市高萩町561-10 TEL 23-7007



さの惣酢屋

40種類以上のソースをかけ放題。スパイシーなオリジナルソースもご用意しております。

価格 1本97円

営業 10:00~17:00

休業 水曜日 駐 あり

佐野市大橋町3243-5 TEL 25-8166



和洋食レストラン はなみずき

誰にでも好まれる素朴な一品です。お立ち寄り際には、是非一度ご賞味ください。

価格 2本300円 休業 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



いもフライのポピー

安くて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(アグリタウンに卸し売りをしています。)

休業 月曜日 TEL 090-4129-1159

佐野市犬伏下町2283-1



佐野 やつや

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

営業 11:30~20:00

休業 月曜日 駐 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“出流原弁天池”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 10:00~17:00

休業 月・木曜日(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)



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ぐ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。

名物 佐野

