



まめや

豆助焼本舗

電子レンジで15分焼きたてのようないちいち焼かす！

たい焼き屋さんの密度が日本一！

阿佐ヶ谷たい焼きマップ

ASAGAYA TAIYAKI MAP

らんふあ

ともえ庵

協力: なみじゃない、杉並！
中央線あるあるPROJECT

日本一たい焼きが熱い街、阿佐ヶ谷で巡る「たい焼き」の歴史と魅力

「たい焼き」ってどんなもの？

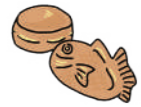
阿佐ヶ谷にはたい焼き店が多いのではないかと考え、このマップの企画が始まりました。本当にそうなのか確かめるためには「たい焼き」とはどんなものかを決める必要があります。業界団体がある訳でもなく、作るのに許可が必要なお店でもないたい焼きには、これという定義がなかったからです。

多くの人がイメージするとおり、たい焼きは、小麦粉などの皮につぶあんを中心とした具を詰めて鯛の形に焼いた菓子です。ただし全国各地に鯛とは違った形、他の生き物や地域の名物や、何かのキャラクターの形を模したたい焼きのようなものも数多く見られます。それはたい焼きと区別していきましょう。

また、たい焼きに似たお菓子が、今川焼き（地方によって大判焼き、回転焼き、おやき、二重焼き等の違った名前が呼ばれています）や人形焼きがあります。これらも小麦粉の皮であんを包んで焼いたものですが、たい焼きとは違うものなのでしょうか。

まず、今川焼きや人形焼きは、それぞれがジャンルとして独立しているのに、似た菓子ではあります。たい焼きからは外すことにしました。今川焼きは単なる円盤や小判型でたい焼きの特徴である意匠（何らかの形があらま）も、人形焼きはたい焼きより小さく、何よりも焼きたてではなく常温で売られる点が違っています。逆に、鯛以外の形のものについては、「違った形のたい焼き」と解釈しています。

多くの店が「〇〇の形のたい焼きです」というように説明していること、形の型を製造している会社が「オリジナリティたい焼き型」としていること



とから、たい焼きがいろいろな形になったものと言えるからです。

こうした点を整理してこの「阿佐ヶ谷たい焼きマップ」では、以下の条件を満たすものを「たい焼き」と定義づけました。

- ①小麦粉等の皮であん（具）を包んで焼いたもの
- ②何らかの意味がある意匠（形状）になっているもの
- ③この点で今川焼きと区別しています
- ④店頭で焼いて、基本的に温かい状態で提供されるもの
- ⑤この点で人形焼きと区別しています

最近はい焼きの中心も多様化しています。もともと基本的な中身はつぶあんですが稀にこしあんや白あんなどを揃える店もあります。また、最近では力スタードクリームが多めの店で揃えられており、クリーム系の種類も豊富になっています。さらに好み焼きの具を詰め込んだものをはじめとして総菜系の中身のたい焼きも増えてきました。たい焼きマップの調査では、何らかの意味がある形の皮に入っているものであれば、中身は問わないたい焼きと定義づけられています。

「日本一たい焼きが熱い街」のなか

飲食店の「〇〇」サイト「食へログ」に登録されているたい焼き・大判焼きジャンルの店は、全国で三〇四六軒、東京都内で二八五軒です。（二〇二四年十月十二日現在）東京都でたい焼き店・大判焼き・人形焼きを除く、多い街は以下の順です。

順位	街名	常設のたい焼き店数	掲載飲食店数	たい焼き店割合 (%)	たい焼き店密度順位
1位	池袋	7店 ※1	3036店	0.23%	4位
2位	浅草	6店	2112店	0.28%	2位
3位	阿佐ヶ谷	5店 ※2	819店	0.61%	1位
4位	吉祥寺	4店 ※3	1603店	0.25%	3位

※1 掲載8店のうち既に閉店している1店を除く
 ※2 掲載4店に未掲載1店を加えて算出
 ※3 掲載5店のうち移動販売（週1日）の1店を除く

「1位」池袋：7店「2位」浅草：6店「3位」吉祥寺：5店「4位」阿佐ヶ谷：4店
ただし、阿佐ヶ谷には「食へログ」に掲載されていないたい焼き店が1店あるので、本当のたい焼き店の数は5店です。一方、3位の吉祥寺には週1日だけ出店する移動販売の店が含まれているので、常設のたい焼き店の数は4店となり、阿佐ヶ谷の方がたい焼き店が多い街になります。

さらに、「食へログ」のそれぞれの街の掲載店舗数を加えたものが次の表です。

あまり飲食店の数が多くないにも関わらず、阿佐ヶ谷に沢山のたい焼き店が集中していることがわかります。飲食店の総数が極端に少ない地方都市には、地域の飲食店の総数に対するたい焼き店の割合がもっと高い街があるかもしれません。

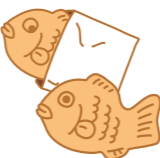
「文字焼から発展した説」
たい焼きの発祥については、いくつもの説が存在しています。庶民の生活の中で生み出され、食べられてきた菓子のため記録された文献がないので、誰にもわからないからです。その中でも、麻布十番で現在も経営されている老舗「浪花家総本店」の初代が今川焼き（大判焼き）を改良して作ったという説がよく知られています。明治四十二年（一九〇九年）創業と、現有するたい焼き店でも古いので説得力があり、NHKをはじめ多くのテレビ番組等でも創業時のエピソードが紹介されていることから、この説を知っている人は沢山います。ただし、明治四十二年以前にたい焼き店があったとする新聞記事が見つかっていることから、たい焼きの発祥はもっと古いのではないかとされています。

もうひとつ言われているのが、三重県発祥説です。江戸時代から、「お伊勢参り」で米をた三重県は、名物の赤福餅をはじめ小豆を使った和菓子や沢山あります。また、缶入りのゆであずきやあずきバーなどで知られる井村屋も三重県の会社です。たい焼きについても、古くからスタイルである「丁焼き」のたい焼き店が数多く存在している



近年になって新しく出てきたのが「文字焼き発祥説」です。これは、『お好み焼きの戦前史』(2010年書籍、近代食文化研究会著)の中で明らかにされている説で、さらにWEB上のグルメサイト「Revy」の連載記事でも補完されています。新聞記事を中心に古い文献を数多く集めて検証されており、内容には非常に説得力があります。

それによると、たい焼きの起源は江戸時代に人気があった文字焼き（もんじやき）に遡ります。主に屋台で販売されていた文字焼きは、うどん粉・小麦粉を練ったものを鉄板に垂らし、文字や簡単な絵の形に焼いたものでした。この文字焼きは時代を経て味のバリエーションを増やしてお好み焼きに進化していきましたが、その際に形を追求する方向を目指したものがたい焼きになっていったのです。もうひとつ、今川焼き（大判焼き）からの流れもあります。明治時代中期にすでに販売されていた今川焼きは、現在のものと違って、あんではなく鉄板につけただけのものだったようですが、そこから亀の甲羅を模した「亀の子焼き」が生まれ、いろいろな意匠が派生してたい焼きにつながったというものです。



文字焼きで複雑な絵を作るのには熟練した技術が必要ですが、型に小麦粉を流し込んで焼く方式なら比較的簡単に焼くことができます。文字焼きで人気があった形のひとつ、鯛の形を鋳物で作って菓子に仕立てたものではないかと想像できます。いずれにせよ、江戸時代の庶民の屋台菓子からたい焼きが発達したことは間違いありません。



1 たいやき ともえ庵 Taiyaki Tomoean

日本一薄い皮に、あんがぎっしり詰まったたい焼きは、伝統の「一丁焼き」で丁寧に作られています。白玉たいやき、月替りたいやき、たいやきの開きなどのオリジナル商品もおすすめ。阿佐ヶ谷を舞台にしたマンガ「ひらやすみ」でも紹介されているかき氷も絶品です。(5~9月のみ販売)

Our taiyaki, featuring Japan's thinnest crust and generously filled with sweet red bean paste, is carefully crafted using the traditional iccho-yaki method. We also recommend our original items like shiratama taiyaki, monthly flavor taiyaki, and open-face taiyaki. Our shaved ice, which was featured in the manga Hirayasu-mi set in Asagaya, is also a must-try. (Available only from May to September.)

SHOP INFO



◇ 杉並区阿佐谷南1-35-20
1-35-20 Asagaya-minami, Suginami-ku
☎ 03-6383-2144
🕒 11:00am - 7:30pm
定休日なし Open every day



2 豆助焼本舗 わんわん焼 Mamesukeyakihonpo Wanwanyaki

可愛い柴犬の顔をしたたい焼き「わんわん焼」。定番のあんこ、カスタードから総菜系の具材まで、中身の種類は阿佐ヶ谷で一番のラインナップです。タピオカドリンクやフルーツ飴などのスイーツも充実。お得なセット販売や学割などの嬉しいサービスも!

The adorable Wanwan-yaki is a taiyaki shaped like a Shiba Inu face. With fillings ranging from classic red bean and custard to savory options, it has the best variety in Asagaya. The shop also offers a great selection of sweets, including tapioca drinks and candied fruit. Enjoy special deals like value sets and student discounts!

SHOP INFO



◇ 杉並区阿佐谷南1-35-22
1-35-22 Asagaya-minami, Suginami-ku
☎ 090-3910-5677
🕒 10:00am - 9:00pm
不定休 Holidays are subject to change



たい焼き屋さんの 密度が日本一! 阿佐ヶ谷たい焼きマップ



3 らんふあ Ranfa

阿佐ヶ谷で一番古いたい焼き屋さんであるらんふあでは、ふっくらとした厚みのある懐かしいたい焼きが食べられます。お好み焼きやたこ焼きも販売中。さらに、自分で作れる「綿菓子」の自販機もあり、「昭和レトロ」を感じられます。

At the oldest taiyaki shop in Asagaya, you can enjoy nostalgic, thick, fluffy taiyaki. They also sell okonomiyaki and takoyaki. Plus, there's a cotton candy vending machine where you can make your own, offering a taste of "Showa retro" charm.

SHOP INFO



◇ 杉並区阿佐谷南1-13-14
1-13-14 Asagaya-minami, Suginami-ku
☎ 03-3316-2345
🕒 10:00am - 7:00pm
月曜定休 Closed on Mon.



4 たい焼き まめや Taiyaki Mameya

鯛ではなく「フナ」の形をした、韓国式たい焼きを販売しています。オーナーが韓国を訪れた際に出会って魅了された韓国式の「ブンオパン(鮎焼)」は、日本では珍しいもの。自家製のつぶあんは甘さ控えめで、サクサクもちもちの皮との相性も抜群です。毎週火曜日限定で、季節の果物を使ったケーキも販売しています。

We offer a rare Korean-style taiyaki in Japan, shaped like a "crucian carp" instead of the usual sea bream. Our homemade chunky red bean filling has a mild sweetness that pairs perfectly with the crispy, chewy crust. We also sell cakes made with seasonal fruits, available exclusively on Tuesdays.

SHOP INFO



◇ 杉並区阿佐谷北2-12-7
2-12-7 Asagaya-kita, Suginami-ku
☎ 080-3517-0902
🕒 月、木、金曜 Mon&Thu&Fri 2:00pm - 7:00pm
火、土曜 Tue&Sat 12:00pm - 7:00pm
日曜、祝日 Sun&national holidays 12:00pm - 6:00pm
水曜定休 Closed on Wed.

※季節によって営業時間は変更する場合があります。

