

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/

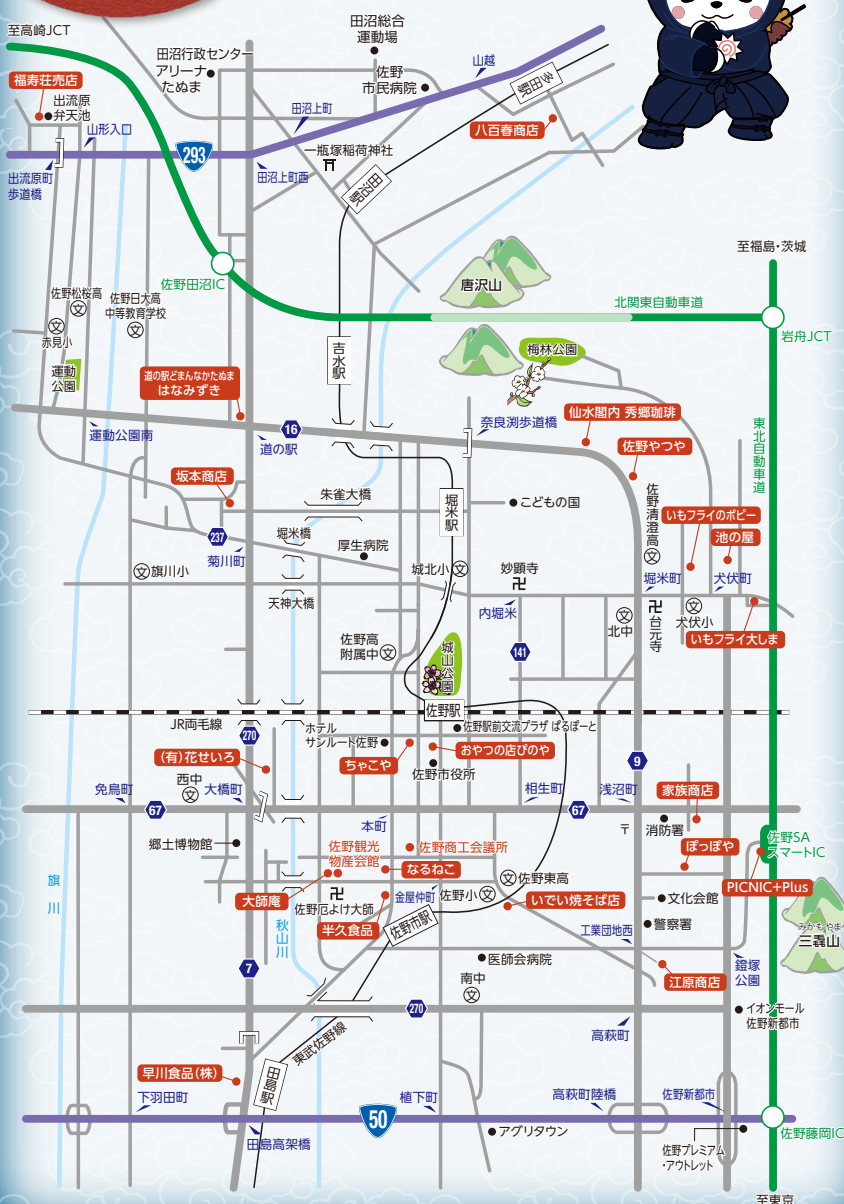
【プロフィール】

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



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)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

Imo Fries

佐野発祥のなつかしい味

佐野名物

いもフライ

水に淹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もの。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



撮影 岩本 朗

Welcome To 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)

TV等でなじみの手づくりソースです。ぜひご賞味ください。

営 9:00~17:00

休 不定休

駐 あり

佐野市金井上町2266 TEL 22-0156



(300ml・500ml)

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 660円 1.8L 830円

営 9:00~17:00

休 土曜日・日曜日・祝日

駐 あり

佐野市田島町168-1 TEL 22-0905



お気に入りの一本、
探してみませんか



いもフライ大しま

佐野市関川町822-1

TEL **24-2043**

据えおき価格90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90円**

営 10:00～18:00位

休 月・火曜日 (祝日の場合、翌日)
第4日曜日

駐 あり



いもフライの店 江原商店

佐野市高萩町561-10

TEL **23-7007**

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120円**

営 10:00～16:00

休 日・水曜日
臨時休業あり

駐 あり



いもフライのポピー

佐野市犬伏下町2283-1

TEL **090-4129-1159**

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 **3本300円**

営 8:00～12:00

(アグリタウンに卸し売り
をしています)

休 月曜日 駐 あり



おやつのお店 ぴのや

佐野市若松町54

TEL **23-0009**

佐野駅前すぐの店。
道の駅どまんかたぬまでもキッチンカー営業中。

価格 **1本130円**

営 11:30～終了次第

休 不定

駐 なし



家族商店

佐野市富岡町1382-1F

TEL **27-1432**

ソースはもちろん、コンソメ、のり塩、カレー、ガーリック
と5種類の味が楽しめます。

価格 **1本110円**

営 10:00～18:30

休 なし

駐 6台あり



坂本商店

佐野市堀米町2170

TEL **23-4567**

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90円**

営 11:00～13:00

16:00～18:30

(売り切れ終了あり)

休 日・月曜日 駐 あり



佐野やつや

佐野市堀米町465-1

TEL **24-2755**

佐野名物ラーメンとも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165円**

営 11:30～20:00

休 月曜日

駐 30台、バス4台あり



大師庵

佐野市金井上町2522

TEL **22-0658**

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 **2本360円**～

営 10:30～18:00

休 金曜日

駐 なし



ちゃこや

佐野市伊賀町706

TEL **24-1986**

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140円** (税抜)

営 11:30～14:30

(LO. 13:30)

17:30～23:00

(LO. 22:00)

休 日曜日 駐 あり



農家直営 ぽっぽや

佐野市富岡町1305

フリーアクセス
(市内無料) TEL **21-3677**
0800-800-3678

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120円**

営 16:00～18:00

(土・日・祝は
11:00～17:30)

休 火曜日 駐 あり



(有)花せいろ

佐野市大橋町1164-5

TEL **24-1078**

佐野名物ラーメンとも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150円**

営 9:00～18:00

休 なし

駐 あり



道の駅 どまんかたぬま 和洋食レストラン はなみずき

佐野市吉水町366-2

TEL **61-0077**

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300円**

営 10:00～16:00

休 水曜日・年始(元旦・2日)

駐 あり



佐野ハイウェイレストラン PICNIC+Plus

佐野市黒袴町1021

TEL **23-7133**

佐野サービスエリア下り線のテイクアウトコーナーです。佐野
名物いもフライをお立ち寄りの際は是非どうぞ御賞味下さい。

営 8:00～14:00

(土・日・祝は
8:00～16:00)

休 なし 駐 あり



仙水閣内 秀郷珈琲

佐野市奈良瀬町316

TEL **21-4888**

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150円**

営 11:00～15:00

休 なし

駐 200台あり



まちの駅名水 [弁天池]の駅 福寿荘売店

佐野市出流原町1264

TEL **25-0410** (ご予約可)

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200円** 駐 あり

(常連故郷割あり)

営 10:00～17:00

(土・日・祝は
6:30～17:00)

休 月・木曜日 (祝日の場合営業)



からあげ家 なるねこ

佐野市金井上町2265-6

TEL **88-9208**

ご当地グルメのいもフライと佐野黒から揚げ味わえ
ます。お土産にもどうぞ！！

価格 **1本200円**

営 10:00～15:00

休 火・水曜日

駐 4台あり



(有)八百春商店 (スーパーセーキ)

佐野市多田町1082 (本店)

TEL **62-0716**

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100円** (税抜)

営 10:00～17:00

休 月・火・水曜日

駐 あり



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。

