コナモン系統図

一般社団法人コナモン協会制作
詳細について、またはこの図の使用の際には日本コナモン協会までご連絡ください。
コナモン資料室　http://konamon.jp

飛鳥　奈良　平安　鎌倉　室町　安土桃山　江戸　明治　大正　昭和　平成　令和

明石焼

月島のアベック焼き

お好み焼（重ね焼き）

行田フライ

熊本ちょぼ焼

月島もんじゃ

明石玉
- 珊瑚玉のイミテーション

玉子焼

ちょぼ焼

ラヂオ焼

たこ焼（ソースなし）

太平洋戦争

千利休の
フノヤキ
金属板を熱して水溶き小麦粉を流して焼くスタイルの嚆矢

文字焼（辻売り）

文字焼（屋台、駄菓子屋）

洋食屋台の流行

鉄板コナモン
お好み焼（どんどん焼）　もんじゃ焼　流し焼

もんじゃ焼
ぼったら焼
たらし焼

洋食焼
一銭洋食　にくてん
フナヤキ　ねぎ焼

大阪を中心に
お好み焼（混ぜ焼き）

ソース焼きそば

中華麺　支那そば

ラーメン

ちゃんぽん

長崎ちゃんぽん

長崎ちまき

そばがき

おしんこ

そば粉 100%
そばがき

そば切
細工そば
天明以後そばボーロ人気

岩手そばかっけ

そばずし

鴨ざる

更科そば

餛飩・切麦

うどん・うんどん

讃岐うどん

切り麺法による麺としてウドンが餛飩から分離

さぬき・ひやむぎ

讃岐の餡餅うどん

餡餅うどん

ほうとう・きしめん・ひもかわ・平打ちうどん

村山うどん

明治半ばにきつねうどんが大阪で誕生

鳴門うどん

住吉大社のぶと

館餈（ぶと）・索餅（むぎなわ）・麦縄（さくべい）

唐菓子の伝来

そうめん

稲庭うどん

17 世紀半ばまでは索餅とそうめんは別のものとして朝廷行事の中に存在した

だご汁
だんご汁
すいとん

だご汁

すいとん

長野おやき

群馬の焼まんじゅう

だしの登場
玉子焼（明石焼）

ソースを塗って青のり、カツオ
たこ焼

ネギのせが登場
小玉から大玉へ
明太子マヨネーズのトッピングが始まる。

熊本ちょぼ焼

大人向け
もんじゃ焼

専門店が大阪に登場
もんじゃ焼が大阪にも広まっていく

具材がより豪華に（明太もちチーズなど）

広島を中心に
お好み焼（重ね焼き）
中華麺を使用する
洋食焼

いか焼

お好み焼の厚さが増していく

モダン焼

神戸市長田を中心に
そばめし

富士宮市でそれまで食べられていた焼きそばを「富士宮やきそば」と命名

大阪の店主らが「道頓堀やきそば」を開発

つけ麺

ご当地・ご当店ブランドが百花繚乱

大阪讃岐うどんの代表格「ちく玉天ぶっかけ」

2000 年前後の讃岐うどんブームで、大阪うどんと讃岐うどんのいいとこどりをした「大阪讃岐うどん」カテゴリーが確立される

大分やせうま

郷土料理のなかには手延べの伝統的なコナモンが多く、いまもご当地で愛されている

コナモン系統図