

イケ麺大集合! / にとっておきの麺グルメ!

手間ひまかけた 香川県認定の本場の味!

手打ちうどん あじさい

てうちうどん あじさい
☎ 0296-76-2088 MAP P27C2

香川県産小麦粉「さぬきの夢」を使用する、1日限定30食の人気うどん店。前日から2度踏み、翌朝もう一度踏むことで、コシのあるモチモチとした食感のうどんに仕上げている。

●桜川市友部 1037-2 ●JR羽黒駅から徒歩1分 ●11時30分~14時30分 ●月・火曜 ●5台



明太子釜玉うどん 並盛800円 (大盛1200円)
注文を受けてから茹であげたうどんと明太子は相性抜群

うどん

編

手打ちうどん 山ぼうし

てうちうどん やまぼうし
☎ 0296-58-6902 MAP P27B2

市内の専用畑で育てた地粉「さとのそら」を90分かけてしっかり踏み、一晩寝かせたうどん。そばのように黒っぽい極太の麺は地粉ならではの香りが独特。冬限定のけんちんうどんもぜひ。

●桜川市青木 1320-1 ●JR大和駅から徒歩2km ●11~14時(18~21時は要予約) ●1日30食限定 ●月・火曜 ●15台



●ヒノキやスギを店主自ら伐採し、店舗も自作。味のある空間が魅力



極太うどんを頼めば 地粉の風味が匂い立つ

天ぷらうどん 800円(1日30食限定)
麺はたっぷり650g。天ぷらの野菜は自家栽培



●20分かけて揚げる、うどんかりんとう1袋 200円

全国的に有名な「常陸秋そば」や、香り高い小麦「ユメシホウ」を栽培する桜川市は、麺マニア絶賛のお店が多数。産地ならではの素朴でいて、よく考えられた傑作麺料理を食べに行こう。



天ざる そばも天ぷらもボリュームたっぷり 1500円

かやぶき亭

かやぶきてい

☎ 0296-76-5727 MAP P27B1

常陸秋そばの7割そばを手打ち。粉をよく練ることでコシのある食感が生まれ、茹であがりに冷たい井戸水でキリッと締めるため歯切れがよく、風味豊か。

●桜川市大泉 1560 ●JR岩瀬駅から徒歩5.6km ●11~14時、17~19時 ※なくなり次第終了 ●火曜(祝日の場合は営業) ●20台



●築120年の長屋門を改装した店舗。田園風景が窓外に広がる

ひたちあき 常陸秋そば

全国のそば職人たちが高く評価し、品質日本一ともいわれるそばの品種。独特の香りと風味、甘みがある。美しいそば畑が広がる桜川市は県内2位の収穫量。秋、そばの花が開花する景色もステキ。



そば

編



常陸秋そばを自家製粉 香り高い打ち立てをどうぞ



●テーブル席のほか、座敷席も。唐揚げ付きなどセットも豊富

麺工房秋田

めんこうぼうあきた

☎ 0296-73-5518 MAP P27A1

近隣で育てた常陸秋そばの中から、香りと粘りの強いそばを厳選して仕入れ、自家製粉。田舎そば、更科風のそばの2種が味わえる。化学調味料不使用でつゆも絶品!

●旬の野菜や自家製そば粉などの直売所も併設



田舎そば ミニ海老天丼セット 1100円
ミニ丼も付く、ランチ限定の人気メニュー

●桜川市明日香1-50タカダテナント1階 ●JR岩瀬駅から徒歩8分 ●11~14時、17~22時 ※そばがなくなり次第終了 ●水・木曜 ●20台

湧き水で打つ十割そばを 自家栽培の野菜と一緒に

●旬の野菜や自家製そば粉などの直売所も併設

天ざるそば 950円
地元野菜の天ぷら5種が付いてボリューム満点

●敷地内にはみかん園やあじさい園などもある

おまかせセット 2000円
烏骨鶏の卵焼きなど多彩な料理とコーヒー&デザート付き

いいき里山友蕎庵
いいきさとやまゆうきょうあん
☎ 090-1118-9795 MAP P27B3

●築120年の古民家を改装した店内で、生産農家直送の石臼挽き常陸秋そばが味わえる。3000坪の敷地内で育てたコシアブラなどの山菜天ぷらをはじめ、いろいろな料理が楽しめるセットが人気。

●桜川市大曾根 1540 ●JR岩瀬駅から徒歩7km ●11時30分~14時 ※3日前までに要予約 ●不定休 ●20台

中華そば陽なた

ちゅうかそばひなた

☎ 070-2322-9653 MAP P27B2

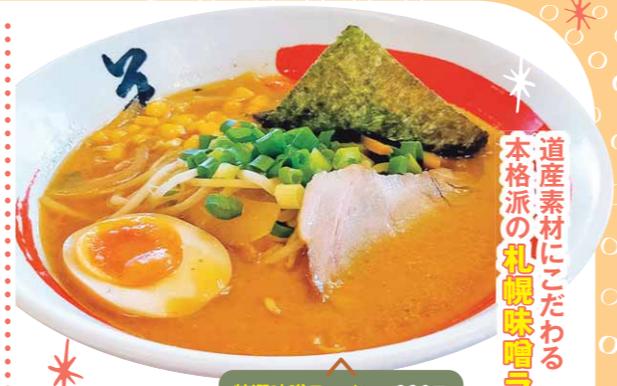
桜川市産の小麦ユメシホウ(→P15・22)を店内で製麺。多加水手もみの自家製ちぢれ太麺は、ツルツとしていてもっちり。サンマ節と鶏&豚ガラのスープや、自家製チャーシューと相性抜群。

●桜川市岩瀬 228-3 ●JR岩瀬駅から徒歩8分 ●11時30分~14時、17時30分~20時30分(日曜、祝日は11時30分~14時30分のみ) ●月曜(祝日の場合は翌日)、不定休あり ●9台



特製中華そば 1100円
肩ロースとバラ、鶏ムネのチャーシューにワンタンと味玉をトッピング

小麦の風味をしっかりと感じる 手もみの太麺



道産素材にこだわる 本格派の札幌味噌ラーメン

特選味噌ラーメン 930円
こってりと熱々スープの本格味噌ラーメン



らあめん美春

らあめんみはる

☎ 0296-76-1835 MAP P27C2

北海道産の味噌を5種ブレンドしたオリジナル味噌に、札幌「西山製麺」の麺を使うなど、札幌に行かなくても本場の味が楽しめるラーメン店。黒丸醤油ラーメンもおすすめ!

●桜川市友部 967-1 ●JR羽黒駅から徒歩5分 ●11時~14時30分(土・日曜、祝日は~15時) ●月1回不定休 ●8台

ラーメン

編

コク旨スープに絡む もちもちの自家製麺

龍神麺

りゅうじんめん

☎ 0296-54-1155 MAP P27A3

とことん研究を重ねて誕生した手打ち手もみ麺を使用。鶏ガラと豚でとったあっさりコク旨スープの中華そばや、こってりした熟成豚骨ラーメンなど、メニューが豊富なのも魅力。

●桜川市真壁町下谷 446-1 ●桜川市役所真壁庁舎から3km ●11時30分~14時、17時30分~22時 ●無休 ●15台

手もみ中華そば 750円
あっさりしながらも深みのあるスープが、もちもちの太麺によくからむ



つくし亭

つくし

☎ 0296-54-2887 MAP P27B4

ガラス越しに手打ちの様子がみられる人気そば店。風味の高い常陸秋そばを使用した弾力のあるそばが特徴。テラス席も用意し、春には河津桜と湖を眺めながら食事が楽しめる。

●桜川市真壁町椎尾 2797-1 ●バス停築尾団地から徒歩13分 ●11~14時 月~金曜(祝日の場合は営業) ●7台 ※店舗裏の駐車場も利用可

