

# 旨らうどん

しつぽり大人な雰囲気で啜りたい蕎麦。がつり豪華な具も魅力的なうどん。出汁が美味しいと感じるこの時に、日本の麺屋へ、いざゆかん。



甘辛く炊いた黒毛和牛肉100gと大ききなちくわ天がドーン!麺は並盛りで400gと圧巻のボリューム。肉ちくぶっかけ980円。

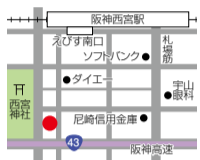
並盛り400グラムを完食させる  
極上麺の実力店

讃岐うどんの大手企業の指導職を経て、8年前に独立した店主。ベストな茹で加減を見極める自家製麺は、コシがありつつ、むっちりとした柔らかさのある色白美人。讃岐＝剛麺のイメージをいい意味で裏切ってくれる。ジワリと旨いダシを絡ませながら、ツルツと完食・完飲。



鶏天には、ジューシーなモモ肉をさっぱりいただける秘密が!辛さ控えめなカレー出汁とも好相性。鶏天カレー920円。

## 讃歌うどん はんげしょう



西宮市本町9-5  
営/11時半～15時(14時20分L.O.)、  
17時半～21時(20時20分L.O.)  
麺がなくなり次第終了  
木曜定休  
☎0798-34-2568  
twitter@sankahangeshou



ダシを取った真昆布は細切りにし、2種類の醤油、酒、みりん、ざらめで、4時間半かけ炊き上げる。佃煮はランチの名脇役。

## 天つる

西宮市常磐町1-3  
営/11時半～14時半(L.O.)  
麺がなくなり次第終了  
不定休(基本は水曜定休)  
☎0798-22-1010



四方良しの自家製麺とサクサク天ぷらを旨ダシで

もちもち感、透明感、コシ、風味、それぞれの特性に秀でた、北海道産、三重県産、九州産の小麦をブレンド。4つのバランスが良い自家製麺に、いりこと道南の真昆布をベースにした深みのあるダシがスツと馴染む。天ぷらも衣の中から素材の香りが飛び出す楽しい仕上がり。



国産のこだわり鶏や、扇子のようなえのきの天ぷらはどれも家庭では真似できないサクサク感!とり野菜天ぶっかけ930円。



神戸の名物、甘辛く煮込んだ自家製「ばっかけ」は、ゴロツと大きめ具材で食べ応え満点。牛すじうどん970円。



北海道産バター×濃厚な「日本一のこだわり卵」、黒胡椒が小気味良いアクセント。釜玉バターカルボ風うどん620円。



## 麺花うししょう

神戸市中央区中山手通4-2-3  
営/平日:11時半～16時(15時40分L.O.)、  
18時～20時(19時40分L.O.)  
土曜:11時半～14時半(14時L.O.)  
麺がなくなり次第終了 日曜定休

☎078-321-5345  
facebook@麺花うししょう



老若男女に愛される  
飽きのこない毎日系を確立  
県庁に近い場所柄、週に3、4回来る客も多い人気店。自身も毎日まかないうどんを食べるといふ店主が目指すのは、飽きのこない味と食感。昆布、カツオ、いりこベースのあつさりダシに、ややスレンダーなうどんのコンビが持つ、具材を選ばぬ懐の広さに脱帽。

## 吉家(よしや)

神戸市中央区山本通2-14-20 アンカーハウス2F  
営/11時～16時(L.O.)、金・土は11時～15時半、  
17時～20時(L.O.)※売り切れ次第終了  
火曜定休  
☎078-222-8090  
facebook@yoshiya.udon



神戸で味わう  
本場仕込みの  
手打ちうどん  
懐石料理の世界から、毎日食べられる一品を追求すべく、香川県で修行。国産小麦100%を使い、手作りで仕込む麺は、約50食限定。北海道産利尻昆布に、いりこ、鯖節、うるめ節など、無添加天然だしも神戸人好みの味にブレンド。通いたくなる個性派メニューも魅力。



単品の天ぷらうどん850円は、天ぷらが別盛りになっており、最後までサクサク感を楽しみたい人にオススメ!