

～80年の伝統 純手打ちうどん～

あづまや

行田市荒木2071

TEL 048-557-2017

創業は大正12年。純手打ちうどんを目当てに、地元の人はもちろん、羽生、利根川を渡って群馬県からも、5～6人のグループでうどんを食べに来る人もいるとのこと。

中でも、カレーうどんが好評。特製のスープを加え、あっさりとした味わいが特長です。お酒を飲んだあがりにカレーうどんを食べる常連さんや、東京からカレーうどんを目当てに食べに来る人もいらっしやるとか。

手打ちうどんの製造は、まず4～5時間生地をこねます。「うどんは『生きもの』です。生地をこねている時、笑われるかもしれませんが、『おいしくなれ、おいしくなれ』と語りかけながら生地をこねています。」と語る3代目の秋山さん。1晩寝かせた後、生地を麺状に切りわけ完成します。

「手間を惜しんだら美味しいうどんは出来ません。これからも昔ながらの製法を引き継ぎ、お客様に喜ばれるうどんを提供していきたいですね」との事でした。



カレーうどんセット・・・800円



メニュー

うどん

かけうどん	400円
たぬきうどん	500円
きつねうどん	500円
月見うどん	500円
玉子とじうどん	550円
あんかけうどん	550円
天ぷらうどん	600円
山菜うどん	600円
わかめうどん	600円
肉うどん	600円
カレーうどん	600円
野菜うどん	650円
焼うどん	700円

他にもメニューございます。

ご飯類

玉子丼	500円
親子丼	600円
かつ丼	700円
牛丼	700円
チャーハン	500円
カレーライス	500円
ライス	200円

日替わりランチ (11:00～14:00) 火曜日～金曜日
800円

セットメニュー

カレーうどんセット 800円
(ごはん・サラダ・お新香付)

定休日 毎週月曜日 営業時間 11:00～14:00 17:00～20:00