

武蔵村山名物

村山うどん



肉汁にからむ、地粉麺が絶品!

地粉を使用して打った麺を茹でた後、氷水で締めた冷たい麺を暖かい醤油ベースのだし汁につけ、かて(地野菜を茹でたものなどの添え物)と一緒に食べます。「村山かてうどん」とも呼びます。肉汁によくからみ、ホウレン草や小松菜の「かて」との相性も良いです。

- 麺** 地粉を使用しているのが基本です。地粉を使用しているので真っ白ではなくやや黒っぽい麺。地粉の香りがたまりません!
- つけ汁** 濃い目の醤油味の肉汁(豚肉ダシ+豚肉入)か鯉ダシのさっぱりした汁が基本。酒や味噌、柚子、煎胡麻、焼ネギなどの隠味は店舗によって異なります。
- かて** 「村山うどん」には必ず「かて」が付きまます。かてとは茹でた季節の地元野菜をうどんに添えたものです。都内有数の生産量を誇る武蔵村山名産の小松菜やナスやインゲン、ホウレン草などが一般的です。

「村山うどんの会」は、昔から「武蔵村山」で愛され、冠婚葬祭などでも食べ続けられてきた歴史ある「村山かてうどん」を発信し、より魅力ある武蔵村山を、市民の手で創造します。

東京都武蔵村山市本町2-16-1 TEL.042-520-3731

詳しくは…

www.m-udon.com

村山うどんの会 会員店ガイド



1 満月うどん
 [国内産小麦100%使用の手打ち麺]
 住 武蔵村山市三ツ木1-12-10
 電 042(560)3559 休 月・第3火曜日
 営 11:00~15:00(金・土のみ18:00~21:00)



2 青柳
 [地粉・天然水・天然塩使用。鴨汁もございます]
 住 武蔵村山市本町4-6-5
 電 042(561)0143
 営 11:30~14:00 休 日曜日・祝祭日



3 一休
 [地粉の風味が強く、細麺が特徴]
 住 武蔵村山市本町1-48-1
 電 042(520)1919 休 月曜日(居酒屋は月・火曜日)
 営 11:00~13:30/17:30~23:00(日曜11:00~15:00)



4 手作り郷土料理の店 翔
 [昆布・煮干・手でかいたかつお節でだしを取っています]
 住 武蔵村山市大南3-5-4
 電 042(561)3744
 営 11:30~14:00 休 日・月・火曜日



5 かたくりの湯
 [1日限定20食の手打ち麺]
 住 武蔵村山市本町5-29-1
 電 042(520)1026 休 第3木曜日(祝日の場合は翌日)
 営 10:30~22:30(但し限定メニューのため10:30~14:30)



6 手打ちうどん えのさん
 [麺は祖父の代「永瀬製麺」より変じない地粉手打ち麺]
 住 武蔵村山市三ツ木1-86-4
 電 042(569)1056 休 水曜日
 営 11:00~17:00(売切れ次第終了)



7 お好み焼きもんじゃ焼き ぼん太
 [村山うどんオリジナル種を使用し、コシが強く地粉の風味が強い]
 住 武蔵村山市学園1-25-2
 電 042(565)8509 休 火曜日
 営 11:00~14:00/17:00~24:00



8 すだち家
 [国内産小麦100%使用の手打ち麺]
 住 武蔵村山市伊奈平5-58-17
 電 042(560)3960 休 不定休
 営 11:00~15:00/17:30~20:30(売切れ次第終了)



9 家庭料理 円
 [地粉農林61号と関東産小麦をブレンドした手打ち麺]
 住 武蔵村山市大南2-31-1 セントラル
 電 042(562)3715
 営 17:00~24:00 休 不定休



10 はらだ製麺
 [全て手打ち、手切りにこだわった細めの麺が特徴]
 住 武蔵村山市中央3-52-2
 電 042(561)0117 休 水曜日
 営 11:00~13:30(玉売り10:00~18:30)



11 長嶋屋
 [ジャコマキの種が投入されたつけ汁とコシ強の手打ち麺は食べ応え十分]
 住 武蔵村山市大南1-135-2
 電 042(516)8669 休 不定休
 営 11:30~15:00/17:00~21:00



12 謝々祭
 [村山うどんオリジナル種使用、つけ汁は豚バラ出汁が強いコシ強いアジ]
 住 武蔵村山市本町2-86-1
 電 042(520)2733 休 不定休
 営 11:30~14:30/17:30~21:00



13 手打ちうどん 野山 麺売店
 [完全無添加で昔ながらの手作業のコシの強い麺]
 住 武蔵村山市本町5-8-1
 電 042(560)2615 休 月曜日(祝祭日は営業)
 営 10:00~18:00(売切れ次第終了)



14 穂波うどん 麺売店
 [地元農林61号地粉を使用した手打ち麺]
 住 武蔵村山市三ツ木3-32-5
 電 042(560)1873 休 月・第2・4火曜日
 営 10:00~(売切れ次第終了)



15 ムサシ精麦 粉売店
 [地粉1kg400円・2kg800円・3kg1,200円]
 住 工場:武蔵村山市本町4-4-3, 販売所:武蔵村山市本町4-7-5
 電 工場:042(561)1632, 販売所:042(561)1631
 営 9:00~19:30 休 日曜日(祝祭日は営業)



はなみづき 取扱飲食店
 [村山うどんの会オリジナル種を使用したイタリアン]
 住 武蔵村山市学園3-59-3 ココロセンター2F
 電 080(1984)7025 休 土・日曜日
 営 12:00~15:00/17:00~20:00



みよし 取扱飲食店
 [村山うどんの会オリジナル種を使用したチャンポン]
 住 武蔵村山市三ツ木1-20-9
 電 042(531)9811 休 不定休
 営 11:00~14:00/17:00~23:00

村山うどんの会会員募集!
 うどん店を運営されている方、うどんが好きの方、うどんの会に興味のある方など、どなたでも会員になれます。「村山うどんの会」と一緒に武蔵村山を盛り上げていきませんか!

村山うどんの歴史
 武蔵村山では古くから、嫁に入る必要条件としてうどんを打てなければならぬことや、冠婚葬祭などで最後にうどんを食するのが一般常識で、今でもその習慣は市内で広く残り、宴会の最後にうどんを締めるお店が数多く存在します。先人達は歴史的に貴重な食文化を残してくれました。