

かすうどん 大阪

むねひろ [三田]

口に広がる味がたまらん浪花の珍味

大阪の南河内地方で、昔から食されていたかすうどん。「関東ではまず食べられない味ですね」と胸を張るご主人の品川明廣さん。油かすとは、市場に滅多に出回らない希少食材、国産和牛の小腸をじっくり揚げたもの。カリッとした食感に加え、ジュワッと口の中で広がる濃厚な味と香り。関西風のあっさりしたつゆとの絶妙なハーモニーに驚く。うどんを吸った後は、俵おむすびをスープに入れて。関東人にとって全てが斬新だ。

●地下鉄浅草線・三田線三田駅A9出口から徒歩3分。11～15時・17～24時、土日・祝休。港区芝4-5-15クレール芝1F ☎03・5445・5066



1.かすうどん700円に+250円で油かす増量。2.夜は常連サラリーマンも集う。3.関西風おでん各150円～。ビール付きのお得なセットも。



大人のラーメン

うどん編

大人のうどん

讃岐だけじゃない！
西日本の名うどん



三重 伊勢うどん



二代目甚八 [本郷三丁目]

ふわふわもちり、伊勢400年の味

麺好きの間で密かなブームとなりつつあるという伊勢うどん。「通常1時間近く茹でますが、うちはやや細い麺を使って茹で時間は20分。これが、表面のふわふわ感と中のもちり感がベストの状態」と話すのは店長の森下愛吾さん。つゆは三重県内の味噌蔵のたまり醤油を加工して、出汁を取ったもの。さらに、うどん注文の場合は、三重より産地直送食材を使ったバイキング、お野菜ビュッフェ 464円が、189円でいただけるのもうれしい。

1.看板メニューの謹製伊勢うどん410円。2.素材はできるだけ三重県産にこだわっている。3.この日の野菜ビュッフェはキャベツや大根の煮物、人参和え、フルーツゼリーなど。



●地下鉄本郷三丁目駅2番出口から徒歩10分。11～21時、無休。文京区本郷3-22-9 真鍋ビル1F ☎03・3868・2819

