



小三郎

さぬきうどん亭

(こさぶろう)

◀「さぬきの夢2000」でつくられたツヤやかな麺、食べ応えがたまらなく美味しい。



「三木」三木利香さんの推薦



こちらの主人は
とても熱心。
なかなか手に入らない
こだわりの粉を
使っているそうです。



▼「麺がとてもおいしくて、よく来るんです」。



どんぶりの底に見えるつややかな麺。それを食するとなんとまたまらないモチモチ感と、赤ちゃんの肌のようなツルツルとした表面が気持ちの良いほど越しを伝える。また食べたと思うせるこの食感が、客の脳裏に「美味しい店だ」という記憶を植え付ける。無類のうどん好きでアイデアマンのご主人・内隆さんは、素材と手打ちにこだわりをみせる。「手打ちならではの熟成が、この食感を生み出すんだよ」と語る主人。サラリーマン時代は、休みになれば試行

巧みに操る難素材 「さぬきの夢2000」 探し当てたこのモチモチ感

錯誤しながらうどんを打ち、友人に配っていたという。さらに「食べたときに感動した」とその店長に言われた素材、それが「さぬきの夢2000」だ。暴れ馬のように扱いが難しいといわれるこの地粉を、試行錯誤の結果、斬新な手法で製麺し、飼いならした。腕と素材が織りなすモチモチとした食感のうどん。ここではそれが味わえる。



▲同店自慢の麺がおうちでも楽しめるこの持ち帰りうどん。主人が編み出したダシも付いている。

▲お昼時になるとたくさんの人で賑わうこちら。スタッフの明るい笑顔がうどんをさらに美味しく感じさせてくれる。



板野郡藍住町東中富龍池傍52-6

☎088-693-0727

🕒11:00～14:30、

17:30～20:00

📅 水曜（9月1日、2日は休）

📍10台

<http://www.udontei.com/>

その他のうどん

えび天おろし 820円、天ざるうどん 880円、カレーうどん 780円

サイドメニュー

おろしうどん定食 900円、かけうどん定食 780円、牛めしセット 860円

お取り寄せうどん

ぶっかけさぬきうどんセット（8人前）3000円（送料込み）