

東村山ブランド1

手打うどん 小島屋

# 『肉汁うどん』

750円

## 昭和39年創業。以来、看板の味は変わらない

早朝6時、昭和39年創業以来、薪を焼べられたかまどからの煙が、小島屋さんの一日の始まりを告げています。打ちたてのうどんは注文を受けてから、大きな羽釜で茹で上げられます。その茹で加減も量もお客様の希望をかなえてくれます。一番人気の肉汁うどん。ザルに盛られたツヤツヤのうどんに添えられた野菜は「糧(かて)」と呼ぶ、旬の野菜を添える武蔵野うどん特有のもの。豚バラ肉の薄切りが浮かぶ温かいつけ汁、そっと添えられる季節の薬味。思い出に残るうどんです。

■東村山市野口町3-10-3[東村山駅西口から徒歩18分] ■TEL:042-391-2638 ■営業時間:10:00~14:00(売切れ時終了)

■休日:日・祝 ■駐車場:有



うどん