

東村山ブランド2

純手打うどん ますや

# 『肉汁うどん』

肉汁うどん(天付き)  
700円

## 昔ながらの武蔵野の家庭に伝わるうどんを食す

久米川辻で40年、家庭的なお店でうどんを打ち続けている「ますや」のお母さん。「十割の地粉じゃなくっちゃね。握るとわかるんだよ、少しでも外国産が混じっていると」。長年培った技は、季節はおろか日々の天気も味方に。二代、三代にわたりお客様を魅了し続けています。薪釜で一気に茹であげられた腰の強いうどんは「うどん玉」販売でも人気。肉汁うどんの汁は出汁がしっかり、でもうどんの味を引き立てるあっさりめ、柚子の香りがいっそう食をそそります。地場の野菜を揚げた天ぷらも付いています。

■東村山市久米川町4-33-10[東村山駅から徒歩15分] ■TEL:042-393-9481

■営業時間:11:00~18:00(売切れ時終了) ■休日:月 ■駐車場:有



うどん