

手打うどん こせがわ

『肉汁ざるうどん』 640円

『手打ち生うどん』 650円

お店でもご家庭でも茹でたてのうどんは美味しい

東村山を席卷する武蔵野うどんのお店の数々。そこでは茹でた「うどん玉」だけでも売っています。でも、こせがわでは「生うどん」も販売。食べる直前に家庭で茹でるうどんはやはり一味違います。「丸一日かけて作る完全手打ち、4～5日ならば十分に日持ちする」生うどんは、地方へのお土産として最適です。厳選した小麦、天然塩を使用した腰が強く、歯切れのよいうどんは、お店でもいただけます。素材を厳選した出汁にもこだわった、熱い肉汁にさっと浸して、さあ、召し上がれ。

■東村山市諏訪町1-23-5[東村山駅から徒歩15分] ■TEL:042-391-3440 ■営業時間:持帰り9:00～16:00 客席11:00～14:00

■休日:日・毎月最終月曜日 ■駐車場:有

