

東村山ブランド6

野口製麺所

# 『東村山地粉肉汁うどん』

800円

## 東村山産の小麦が讃岐うどんの技に出会った

北山公園と正福寺の裏、北山公園にほど近いお店。「地元ではうどんは食べていなかった」、ご主人が、「讃岐うどん」の美味しさに魅了され、本場で学び、12年前に「生うどん」として始めた店。元来、東村山にうどん文化があるのは、その昔、武蔵野台地では小麦粉の生産が盛んだったため。東村山地粉肉汁うどんはご近所の農家と契約栽培している「東村山産小麦」のみで打ったうどんです。入っている野菜も「地産地消、地元の味を大切にしたい」と、近所で穫れた新鮮野菜もたっぷり入っています。

■東村山市野口町4-46-1 [東村山駅から徒歩10分] ■TEL:042-392-0856

■営業時間:[月～金]11:00～15:30 [土・日・祝]11:00～15:30 18:00～20:30 ■休日:月 ■駐車場:有



うどん