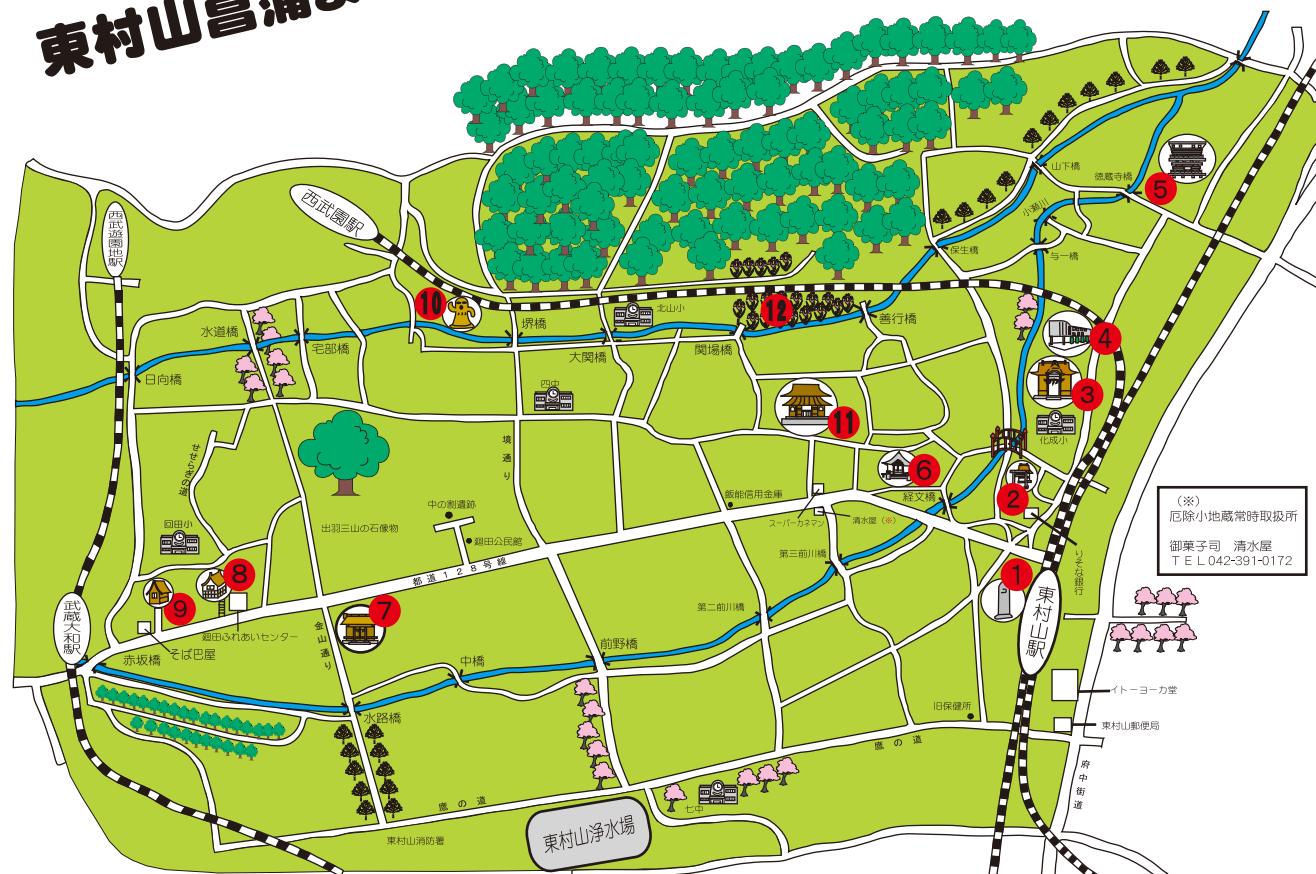


東村山菖蒲まつり 歴史散策スタンプラリーマップ



⑫北山公園	⑪正福寺	⑩はつけんのもり	⑨宝珠寺	⑧光明院不動堂	④東村山ふるさと歴史館
 <p>ゴール</p>	 <p>東京都唯一の 国宝建造物</p>	 <p>鎌倉時代以降にかけての 人々の生活跡地</p>	 <p>狭山三十三観音の 第十四番目の靈場</p>	 <p>光明院不動堂内にある応永の板碑は 1406年の建立。橋の代わりに使われた との伝承もあり、いくつかの破片 になっています。</p>	 <p>再発見/道でつづる東村山の歴史 館 日：月曜日/年末年始 開館時間：AM9:30～PM5:00 ※入館無料</p>

ときの創業は昭和5年。おじさんがやつていたうどん屋に修行に入りこの地で独立した。きっかけは、高校時代の修学旅行にさかのぼる。旅行先の四国で、讃岐うどんを食べた時、「うどん」に目覚め、武蔵野の郷土食でもあるうどんを自分好みにして勝負しようと思つたのだそうだ。開業時は玉売りのみ行つていたが、2年後に、食事もできるお店にリニューアル。当初から全て手作業で行つてゐるため、年中腱鞘炎になつてしまふらしいが、最近は鍛えられたため、腱鞘炎は起こさなくなつたと笑つて語つてくれた。

開店後、研究熱心な店主は、切磋琢磨の末、様々なメニューを誕生させ、昭和59年には、看板メニューとなる「肉汁うどん」がついに登場する。あの独特な麺に合う、汁を作るのに苦労したそうである。店主は、自分で食べておいしいと感じるうどんを作るために、今でも研究を続けて

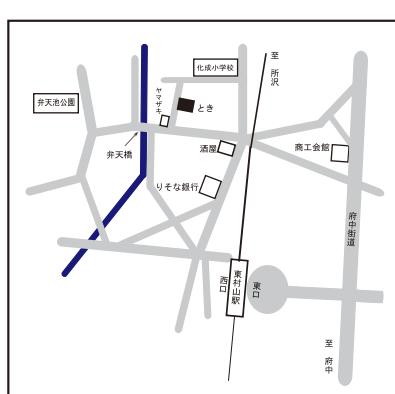
東村山には、様々なうどん屋がある。なかでも頑固一徹のこだわりがあるのが「手打房とき」であろう。店主、宮寺真吾のこだわりは、お客様が注文してから大きな羽釜で麺を湯てる。おわんにもお湯をはり、汁が冷めない様に器を暖める。お客様に出す時は一杯一杯味見をする。麺はというと、こしがあるというのを通り越して硬いくらいである。食べ応えがあるうどんだ。うどんというとツルツル啜るイメージがあるが、ここのは違う。まさに噛むうどんだ。格闘技といつても良い。この麺が、かつお系の濃い目のつけ汁と良く合うのだ。つけ汁は、豚肉やさつと熱を通したネギがたっぷり入つており麺に負けない個性がある。麺と汁と格闘し、食べ終わる頃にざるの底に見えてく

手打房 とき

「肉汁うどん」

ブランドの旅

八里
国に



定休日
日、祝日
17時30分～15時30分
(売り切れ時終了)
東村山市野口町1-7-10
TEL 394-9800
駐車場あり(3台)

いる。「とき」のうどんは日々進化しているのだ。うどんを楽しんでほしいとは、店主の言葉であるが、専門店でもうるべに、お客様の好みに応じ我儘も聞いてくれる。麺を硬めにしたり、柔らかめにしたり。つけ汁も肉汁とカレー、おろし半分ずつ等融通が利く。これは、「お客様が好みに合わせて、おいしく食べたい」という店主の心のままである。店主のこだわりをぜひ体験してください。ただし、祭り好きな店主でいるため、祭りがある時はお店を閉めないので気をつけて行つてください。

新築・増改築・リフォーム・耐震工事

一級建築士事務所

確かな技術と
職人のワザで
心を込めて
の家づくり

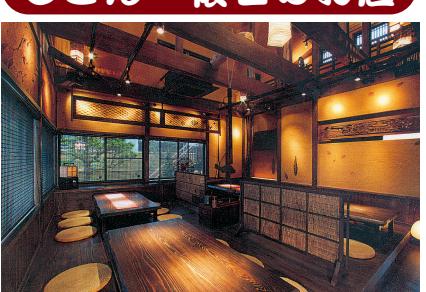
①ナーチャル子育て ②調理子育て

うどん・懐石のお店

時 間 10:30～14:00、16:30～22:00(シフト制)
※週3日～OK!!
給 与 時給850円 夜900円(研修1ヶ月800円)
休 日 年末・年始、夏季
年 令 20才～50才まで ※未経験者大歓迎

待遇 昇給有、おいしいまかない有、新規登用有
※車・バイク通勤OK
お気軽にお電話下さい。その後、履歴書（写真貼）
持参下さい。掲載終了後も応募受付可！！
☆人事任免☆
①こだわりの手打ちうどんを求めて、遠方から幅広い年齢層のお客様がたくさんいらっしゃいます。お客様がまた来て頂けるように温かい接客をお願いします。
②まつは理頭療法師からお頼みになります。

②まつは調理補助からお願いします。



〒189-0025 東村山市廻田町2-7-3
042-966-6666(担当:上野)