

うどん のまち加須



加須うどん

うどんといえば加須

加須うどんの特徴は、ピカピカの光沢、みずみずしさ、手打ちならではのコシの強さとのだ越しの良さです。名店が創意工夫を凝らして打ち上げた加須うどん。食べ歩きも飽きることなくご堪能いただけます。

300年以上続く伝統の味

関東三大不動に数えられる、市内の古刹、不動ヶ岡不動尊總願寺には、加須名物の「^{うどんこ}餛飩粉」を贈られた館林城主からの礼状が残されています。この古文書から、加須うどんの歴史は300年以上続くことがわかります。



館林城主からの礼状

記念日登録証

埼玉県加須市 殿

名称 加須市うどんの日

日付 6月25日

上記の記念日を正式登録する

2013年8月20日

一般社団法人 日本記念日協会
代表 加瀬清志

6月25日は 加須市うどんの日

加須市の伝統的な食文化である「うどん」の魅力を全国に発信するとともに、加須市といえはうどんを定着させるため、6月25日を「加須市うどんの日」と定める条例を制定しました。

館林城主からの礼状に日付が記されていることから、6月25日の日付になりました。