



## 加須うどんの特徴

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ど越しの良さです。コシの強いうどんを打つために、季節によっては、塩や水加減、麺の太さを変えたり、「足踏み」や「寝かせ」に時間をかけるなどの工夫をしています。

つゆなしでそのまま食べても十分に美味しいですが、水洗いしたての冷たい「もりうどん」にあっさりとした冷たいつゆで頂くのが基本の食べ方。これに加え、大葉（青じそ）の香りとごまみそ風味の「冷汁」、ナスやネギを油で炒めた温かい「なす南蛮」や「ねぎ南蛮」、さらには「けんちんうどん」「みそ煮込みうどん」など加須独自のメニューも味わえます。また、第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦において、『加須市みんなで考えた肉味噌うどん』がグランプリを獲得しました。

各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堪能いただけます。



うどんが、できるまで

のぼしてのぼして

この時点で、おいしそう...

もう少し!!

完成



## 手打うどんのまち

### スタンプラリーマップ

お店ごとのオリジナリティ溢れる加須の手打ちうどん  
食べくらべこそ、その醍醐味



## 6月25日は加須市うどんの日!

### なぜ6月25日がうどんの日なのか?

不動ヶ岡不動尊總願寺に、加須名物の「温鈍(うどん)粉」を贈られた館林城主からのお礼状が残されており、そこには6月25日の日付が記されています。

このお礼状の日付にちなんで、6月25日を加須市うどんの日とすることにしました。また、このお礼状により、加須市のうどん食文化が江戸時代から300年以上続く伝統を有することが確認できます。



## 「加須うどん」は加須ブランド認定品です!

知ってる? かぞブランド  
かぞブランド認定制度とは?



市内の優れた商品や製品、農作物等を「かぞブランド」として認定し、本市の知名度及び産品の付加価値の向上を図り、産業振興及び地域活性化を目的とするものです。

### 加須手打ちうどん会 (加須市商工会内)

〒347-0055 埼玉県加須市中央 1-11-41  
Tel 0480-61-0842 Fax 0480-61-0978 <http://kazo-udon.jpn.org>



### 加須市物産観光協会

〒347-8501 埼玉県加須市三保 2-1-1  
Tel 0480-62-1111 Fax 0480-62-1934 <https://www.kazo-kankou.jp>



無機抗菌剤・印刷  
本体  
JPO122546A0001W

SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

加須

# うどん®

来て、食べて、納得!



元禄時代のお殿様も喜んだ  
極上うどんでおもてなし



## 加須の食文化とうどん

「朝まんじゅうに昼うどん (朝食にはまんじゅう、昼食にはうどんを食べるという意)」と言われるくらい、加須市は小麦食文化が盛んな地域です。

お米が年貢として供出された昔、米の裏作として作られた大麦を混ぜた麦飯が主食とされており、農家の人にとってツルツルシコンコしたうどんは、お祭りなどの特別な日に大切なお客さまをもてなすときのご馳走でした。この名残からか、現在も冠婚葬祭などの締めくくりには、うどんが良く振る舞われています。また、春・秋の彼岸や正月などに日頃の女性の労苦をねぎらって男性がうどんを打つといった昔ながらの風習も残されています。

ここ加須市においてうどんは、暮らしの中に深く根付いていた非常に馴染み深い食べ物なのです。

## ルーツは、元禄時代

### お不動様に残る加須うどんの歴史

埼玉県北東部に位置する加須市周辺では、江戸時代の初めの頃は畑地が多く、小麦の生産が盛んでした。その当時からうどんを食べる習慣が広く定着したと考えられています。特に、加須うどんには、そのルーツを元禄時代にまでさかのぼることを確認できる古文書が有るのです。

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「温鈍粉」を贈られた館林城主からの礼状が残されています。この古文書には、作成年が書かれてありませんが城主である松平清武の生没年や總願寺との結びつきなどを詳しく分析した結果、加須うどんの歴史は300年以上にまでさかのぼることが分かりました。

<さきたま文庫59「玉壽山」總願寺より>

地域の食文化のルーツが歴史的な史料で明確に確認できるのは、大変珍しいことです。

(元加須市史編集委員 坂田英昭)



うどん粉を贈られた館林城主松平清武から總願寺への礼状

# 加須のうどんを食べ歩き

スタンプラリー参加店のうどんを味わうと記念品がもらえるスタンプラリー実施中! 緑ののぼり旗が目印です。全店制覇した方は、この用紙を加盟店もしくは加須市商工会(本所)までお持ちください。

☎市外局番0480 記載情報は令和3年4月現在です。

**一店集中** 同一店舗で10個スタンプを集めると「もりうどん」または、「かけうどん」を一杯サービス! 達成した方は、この用紙を加盟店へ提示してください。(お一人様、一回の会計につきスタンプ1個)

## うどんスタンプラリー

- 吉野屋** ☎61-0532 11:00~19:00 50席 創業以来頑固に手ごね、手打ちを続けています。野菜たっぷらうどんは絶品。
- 恵比寿家** ☎61-0201 11:00~19:00 50席 味に拘り。一度ご賞味ください。
- 赤城屋** ☎62-0658 11:00~14:00 25席 手打一筋100年。安くてもうどんです。ぜひご来店ください。いつも茹でたてです。
- 松月庵** ☎61-3714 11:00~19:30 36席 一味ちがうこのうまさ。純手打ちうどん、そばも絶品。
- こぶし** ☎65-4611 11:00~20:30(L.O 20:00) 42席 加須産あやひかりと埼玉産ハナマンテンを独自にブレンドしたうどんは絶品! 自家製かえしと丁寧に取ったダシを合わせたおつゆも自慢です。
- 久下屋脩兵衛** ☎65-5225 11:00~20:00 50席 おいしさの秘訣は良い素材、日本の伝統食を大切にしています。
- つるや** ☎61-0976 11:00~14:00 28席 純手打ちうどん。夏はごまみその冷汁、冬はネギ南ばんにひまわ。
- つかさ** ☎62-3443 11:00~19:00 86席 手でこねて手でのばす。「純手打ち」コシの強さが自慢です。
- 大島庵** ☎61-2597 11:00~19:30 42席 めんは中細でコシの強い純手打ち。4月から9月まで冷汁あります。
- 子亀** ☎62-2876 11:00~20:00 50席 冷汁うどん発祥の店。「手打ちの味は手ごねのみ引き出せる」を守る店。
- 辻九** ☎62-6390 11:00~21:00 50席 最高の美味鶏汁うどん。良質油で香ばしい揚げ立て天ぷら。純国産石臼挽きそば。本物の味、地粉。



- 松の木** ☎61-5626 11:00~14:00 40席 女主人の愛きょうと「美味しいうどんの味」を併せてお楽しみください。
- 新川うどん店** ☎68-4200 11:00~19:30 40席 加須の田舎で「素朴な味」をお味わい下さい。
- 松葉屋** ☎68-6408 11:00~14:00 15席 元禄時代からの純手打ち。田舎教師にも登場する田舎うどんです。
- つかさ分店** ☎65-0555 11:00~18:30 60席 いつもあげたて「おいしい手打ちうどん・そば」が当店の顔です。
- 中央食堂** ☎61-0319 11:00~14:00 25席 生麺のお持ち帰りも承っております。手ごね、足踏みを繰り返しコシの強い麺に拘っています。
- 吉田屋** ☎65-6805 11:30~14:00 16席 打ちたて、茹でたての美味しい手打ちうどん専門店です。
- よしもと** ☎66-1122 11:00~14:30 72席 「純手打ち」「味」「こだわり」
- おおはし** ☎65-2933 11:00~19:30(L.O 19:00) 60席 昔ながらの田舎手打ちうどん・そば。生うどん、ゆでうどん、天ぷら等、お持ち帰りも販売致しております。
- みょうとうどん** ☎77-0049 11:00~15:00 33席 加須産地粉「あやひかり」を使用した「肉汁うどん」と「カレーうどん」の専門店です。モチモチの食感をぜひ味わってください。
- 道の駅がぞりたせさくら食堂** ☎0280-62-5555 10:30~14:30 65席 地元野菜を使った天ぷらも絶品。

スタンプラリーが完了したら、氏名・住所をご記入の上、加須市商工会(本所)までお持ちください

氏名		受付印
住所		
完了受付日		
完了No.		

※定休日の他、臨時休業となる場合があります。また、都合により、閉店時間が早まる場合がありますので、予めご了承ください。

このマークがあるお店は、出入り口に段差がありません。御手洗いのご利用に関しては、各店舗にお問い合わせください。

このマークがあるお店は、うどんを全国発送します。