

熊谷の肉汁うどん16店舗紹介!! 世紀のUDONバトル開幕。新ヒーロー“麦王”誕生!?

# KUMAGAYA NIKU JIRU UDON SUP FIGHT



KUMAGAYA  
UDON  
UNION





# LET'S FIGHT&EAT TOGETHER!

## ROUND 1

### 元祖熊谷うどん 福福

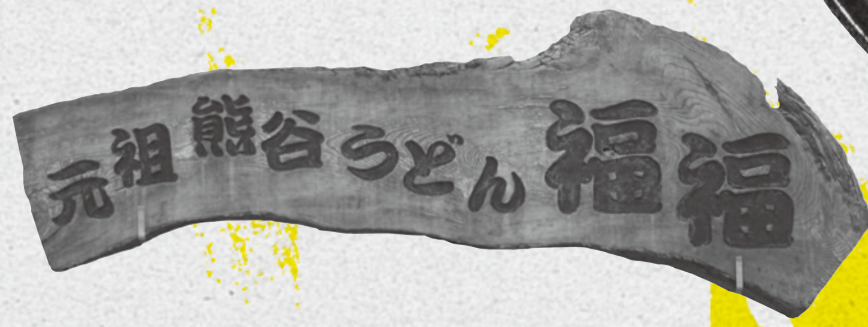
Ganso Kumagaya Udon  
Fuku-Fuku

徹底した素材選びは店内の  
割り箸・イスにまで！

国宝を有する妻沼聖天山近くにあるうどん専門店。店主のうどんに対する情熱は、味のみならず、安心・安全、完全無添加、国産素材使用の追求へと深化。店内に掲げられた産地情報には、熊谷産がずらりと並び、最後に割り箸・熊谷産、丸太イス・埼玉県産にまで及ぶ徹底ぶり。一番人気は肉汁うどんで、熊谷産小麦100%のやや幅広の麺が、やさしい出汁、つゆに溶け込んだ豚肉とネギの甘味と絡まり、口に運ぶ箸が止まらない。“ごちそうさま”の後に自然と“ありがとう”と言ってしまふ、上質なうどん体験をぜひ。

Carefully slected materials,  
right down to the chopsticks and chairs  
This udon specialty shop's owner is passionate about his noodle dishes, focusing not only on good flavor but also on serving safe, trustworthy ingredients without additives. Information on production locations for all materials and ingredient is posted in-shop, with many made locally. The owner goes into great detail, even listing Kumagaya as the production site for disposable chopsticks! Fuku-Fuku's most popular dish, *nikujiru udon*, uses slightly wide noodles made with 100% Kumagaya-grown wheat, accompanied by a gentle-flavored soup, pork that blends in seamlessly, and sweet-tasting green onions. The taste is so good that it's impossible to stop at just one slurp.

熊谷市妻沼1861-2 1F / 048-589-2900  
11:00-18:00 売り切れ終了 / 月曜休  
駐車場あり(10台、大型バス可)  
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 830円 / テイクアウト有  
1st floor, 1861-2 Menuma, Kumagaya City



## ROUND 2

### そば処 尾張屋

Soba-dokoro  
Owariya



蕎麦屋の繊細な技が織りなす  
大人な肉汁うどん

国道407号線沿いに創業して41年。明治25年、東京神田の地に店舗を構えた尾張屋の流れをくむ『尾張屋のれん会』のお店。地元産の食材にこだわり、ツルツとしたやや細めの麺は熊谷産小麦を使用。濃い目のつゆに胡麻油で炒めた具が香ばしい。店主おすすめめのラー油をチョイ足しすると、胡麻油とラー油が絡んだシャキシャキのごぼうに、一段と食欲のギアがあがる。蕎麦屋の繊細な技が織りなす大人の嗜みを、肉汁うどんで体験してみたいかが。新たな肉汁うどんの側面を覗かせてくれるはず。

Udon for mature tastes, made possible by the skills of an experienced soba chef  
Established 41 years ago, Owariya is part of the Owariya Noren-Kai association founded in 1892. Its slick, relatively slender noodles are made from Kumagaya-grown wheat as part of the shop's focus on using locally made ingredients. The richly flavored broth is complemented by aromatic side ingredients cooked in sesame oil. Adding just a dab of chili oil—as the owner recommends—fosters a good synergy with the crispy burdock root, fueling your appetite even further. Owariya is the perfect place to savor *nikujiru udon* with mature, elegant flavor, crafted via the skills of a masterful soba-shop chef. Come in and discover a new side to this popular local dish!

熊谷市中奈良1905-1 / 048-524-2838  
11:00-20:00 / 木曜休 / 駐車場あり(12台)  
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 825円 / テイクアウト有  
1905-1 Nakanara, Kumagaya City





## ROUND 3

# 田舎っぺうどん 本店

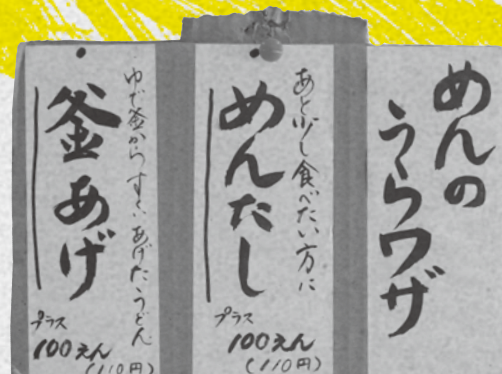
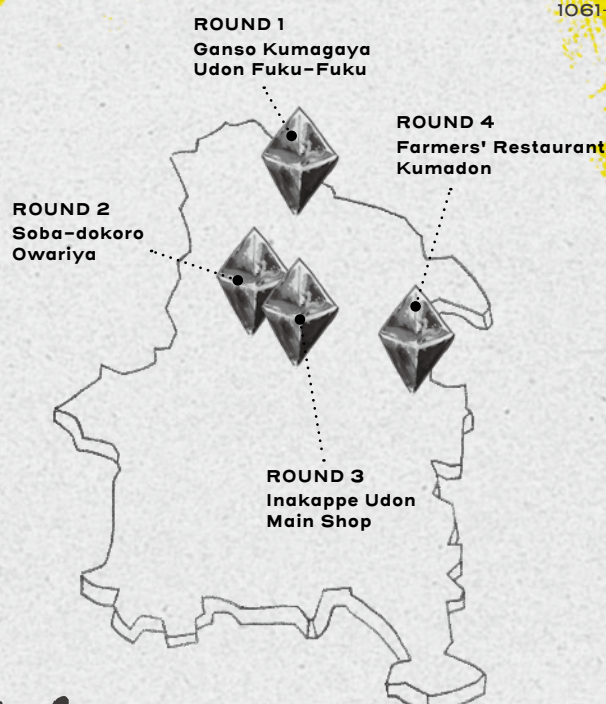
## Inakappe Udon Main Shop

客席、メニュー、トッピング、  
全てにおいてオープンマインドな自由さ

昭和48年創業、国道407号線沿いの老舗うどん専門店。デザイン集団 nendo が監修した本店は、厨房内に客席を設けたオープンなつくり。うどんを打つすぐ横で食す、ダイナミックな食体験はここならではの。麺はコシが強く、ワシワシと食感抜群。塩味のつけ汁は、ひと口吸った時驚くほど旨味が深い。胡椒を振りかけて食べるのがオススメだが、バターなどのトッピングを入れることで唯一無二のうどんに出会うことも。受け継いだ味を守り、時間をかけて定番メニューを増やしながらかも、最後は客に自由さをゆだねる姿勢が心地良い。

A free and open-minded approach to seating, menu choices, toppings and more  
Inakappe Udon is an *udon* specialty shop founded in 1973. The main-shop's layout, designed by the Nendo firm, features an open-kitchen arrangement with customer sitting right inside the cooking area. As a result, diners can watch as their noodles are being prepared right next to them, creating a dynamic culinary experience. The noodles are firm with a pleasantly and chewy textures, and the salt-flavored broth is packed with umami. Black pepper is the recommended accent, but other unique topping choices such as butter are also available. This shop adopts the refreshing approach of preserving flavor traditions from the past while ultimately letting the guests customize their bowls.

〈本店〉熊谷市代1061-1 / 048-521-8784 / 10:00-15:00  
日曜休 / 駐車場あり(15台) / 塩肉ネギ汁うどん 660円 / テイクアウト有  
〈久保島店〉熊谷市久保島天神597-2 / 048-531-0811 / 10:30-15:00 / 日曜休  
〈下奈良店〉熊谷市下奈良531-1 / 048-522-4388 / 10:00-15:00 / 日曜休  
〈熊谷市役所前店〉熊谷市富町2-138 / 048-524-9029 / 10:00-15:00 / 日曜休  
1061-1 Dai, Kumagaya City



## ROUND 4

# ファーマーズレストラン くまどん

## Farmers' Restaurant Kumadon

生産から消費まで、  
ほぼ1km 未満の究極エシカルうどん

熊谷スポーツ文化公園内にあるセルフ配膳タイプのお店。店が位置する中条地区で生産・製粉された数種類的小麦を、その日の天候により配合や水分量を調整して、店内で製麺する究極の地産地消うどん。関西風のやさしい出汁に、甘味が強く濃いめの醤油ベースのかえしを加えたつけ汁は、食欲が増し麺を運ぶ箸が止まらない。このうどんを求めて公園に訪れる人も多い。うどんの他にも地産地消にこだわったソフトクリームも人気で、子どもから高齢の方まで幅広い年代に愛されている。

Ultra-ethical udon shop situated less than one kilometer from the producer  
A self-serve *udon* shop in Kumagaya Sports Culture Park, Kumadon embodies the concept of local production for local consumption, with *udon* dishes using wheat grown and milled in the very same Chujo district. Noodles are handmade, with flour and water contents adjusted in accordance with daily weather. *Udon* is served with a mixture of sweet yet bold soy-sauce-based soup and gentle, Kansai-style *dashi* stock that will keep you using the chopsticks to lift the noodles nonstop. Many people visit the park just to eat this *udon*. Kumadon also offers soft-serve ice cream with a similar focus on local production for local consumption, making it a shop for people of all ages, from children to seniors.

熊谷市上川上300 熊谷スポーツ文化公園内  
048-527-3500 / 平日11:00-13:30、休日11:00-14:30  
第2火曜休 / 駐車場あり スポーツ文化公園の駐車場を利用  
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 750円 / テイクアウト有  
300 Kami-kawakami, Kumagaya City  
(in Kumagaya Sports Culture Park)





## ROUND 5

# こんに屋

## Konkoya



### 肉汁うどんの進化系！ ラーメンマニアも納得のうどん

ラグビーロードを北に進み、17号バイパス越えてすぐ。広告代理店を営むオーナーが「ラーメン好きも満足できるうどんを」と、2015年に開業。魚介豚骨のWスープという、ラーメン界のトレンドを取り入れたつけ汁と、5種類の小麦粉を配合した手打ちの平打ちちぢれ麺の組み合わせで、またたく間に人気店に。肉汁うどんは通常タイプと、特製ダレと旨味脂が浮いたコクのあるつけ汁がよく絡む濃厚タイプの2種類。「熊谷まぜうどん」など新メニューの開発にも余念がない。新世代の肉汁うどんをぜひご賞味いただきたい。

An evolution of nikujiru udon that will please even the most demanding ramen connoisseur

Konkoya was opened in 2015 by an ad agency owner who wanted to "create an *udon* shop that even ramen fanatics can fully enjoy." With dipping soup made using a double base of seafood and pork-bone inspired from the ramen world, and handmade wide, wavy noodles made of 5 different types of flours, Konkoya was an instant hit. There are two types of *nikujiru udon*: a standard type, and a richer-flavored type made with special sauce and umami-packed fats floating on the soup. Moreover, Konkoya is working hard at innovating new dishes, including their new Kumagaya-style mix-and-eat *udon*. Come and taste the new generation of *nikujiru udon* for yourself!

熊谷市肥塚1392-8 / 048-598-8829

11:00-15:00, 17:00-21:00 / 昼 年中無休、夜 金土日のみ営業  
駐車場あり(8台+Eスペース様の駐車場をご利用いただけます。)

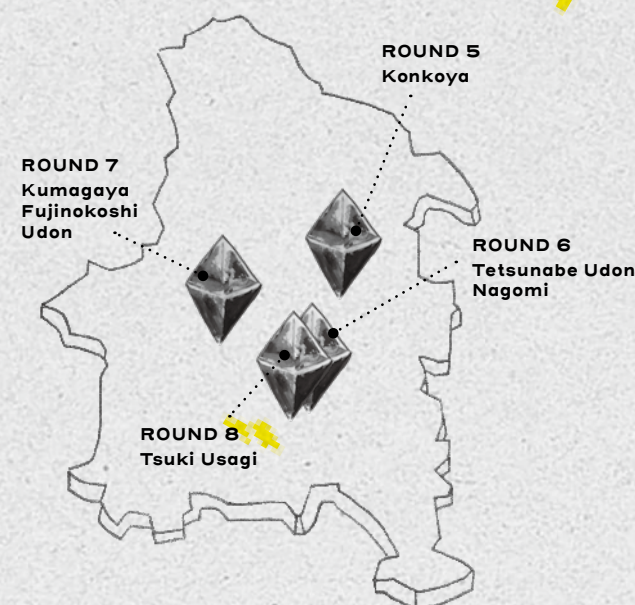
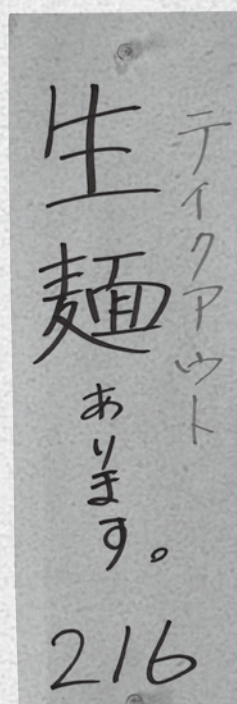
熊谷産小麦使用 / 濃厚肉汁うどん 780円 / テイクアウト有  
1392-8 Koizuka, Kumagaya City



## ROUND 6

# 鉄鍋うどん 和み

## Tetsunabe Udon Nagomi



### 焼いて甘みを引き出したネギ、 その自然な甘さにびっくり

第二北大通りに面した住宅街、木製のルーバーが目印のお店。うどん好きのご主人が脱サラし、コロナ渦中の2021年1月にオープン。靴を脱いで上がる店内は清潔で落ち着ける空間。自席にコンロが設置されており、鉄鍋メニューが熱々でいただける。コシとツヤのある自家製麺が美しい『肉汁つけうどん』は、ネギと豚バラ肉を胡麻油で炙り、その風味が出汁の良く効いた優しいつけ汁に移り込む。たっぷり入ったぶつ切りの焦がしネギが、ネギ好きには堪らない。夜は野菜巻き串や各種おつまみでお酒も楽しめる。

Savor the natural, surprisingly sweet taste of seared green onions

Nagomi is easy to spot thanks to its wooden window slats. The owner, a former office worker with a love for *udon*, opened the shop in January 2021 amid the COVID-19 pandemic. Take off your shoes as you step inside the clean, refreshing shop, where food is cooked to sizzling perfection in an iron pan (*tetsunabe*) right in front of your seat. Their *nikujiru udon* with firm, handmade noodles comes with an elegant sheen. Noodles are accompanied with green onions and pork ribs seared with sesame oil, which bring out the flavor of the *dashi* stock for a pleasantly tasting soup. At night, customers can enjoy roasted vegetable-wrap skewers and various side dishes together with sake and other alcohols.

熊谷市中央2-325 / 048-577-4299 / 11:30-14:30, 17:30-22:00  
月曜休(不定休) / 駐車場あり(7台) / 肉汁つけうどん 830円 / テイクアウト有  
2-325 Chuo, Kumagaya City



## ROUND 7

熊谷 ふじのこしうどん  
Kumagaya Fujinokoshi Udon

「来る人に喜んでもらいたい」を形にした、  
安い、うまい、ボリューム良し！

国道140号線沿いにあり駐車場は30台。車でのアクセスが  
いいうどん店。店内は4テーブル16席の他、約40量の座敷が  
あり宴会や法事にも利用でき、バスでの送迎も可能だ。人気  
メニューは『うどん定』。うどんと半ライス、更に揚げ物、ま  
たはうどんに丼が付くボリューム満点のセット。麺はツルツル  
感が際立つ。サラリーマン、ガテン系の客が多く、「お腹いっ  
ぱいになってもらいたい」店主は、秘かに客を見て多めに盛  
り付け……。鯖節で出汁をとった濃い目の汁につけ、トッピ  
ングの天かすをアクセントにどうぞ。

Pricing, taste and big portions that leave  
customers satisfied

Kumagaya Fujinokoshi udon has a parking lot for 30 vehicles, 4  
tables and 16 counter seats, and a roughly 40-tatami-mat  
Japanese-style room, making it an ideal venue for parties and other  
gatherings. Their most popular item is the *udon* meal set, which pairs  
*udon* noodles with a half-serving of rice and fried meat or fish, or a  
donburi rice bowl. Most of the shop's customers are white- or  
blue-collar workers, and the shop owner observes each diner care-  
fully, adding extra *udon* as needed to make sure they leave with a full  
stomach. Enjoy their *udon* together with rich-tasting bonito *dashi*  
soup and a tempura topping to strengthen the flavor.

熊谷市広瀬89-1 / 048-524-0941 / 11:00-売切まで  
日曜休 / 駐車場あり(30台) / 熊谷産小麦使用  
肉汁うどん 700円 / テイクアウトなし  
89-1 Hirose, Kumagaya City

MADE WITH  
KUMAGAYA  
WHEAT

## ROUND 8

月うさぎ  
Tsuki Usagi

現代のおふくろの味、  
ゆっくり過ごせる隠れ家うどん店

熊谷の名勝・星溪園にほど近い、大通りから奥まった場所にある古民家うどん店。女将の自宅に訪れたような、ゆったりした時間が店内に流れる。店名にもある『うさぎ』の置き物が客を迎えてくれる。熊谷産「あやひかり」100%で作る手打ちうどんは、もちもちとした食感が特徴。季節ごとに変わる手作りデザートもいただけるセットメニューがオススメだ。新メニューの「うどんのための豆乳肉汁たんたん麺」は野菜たっぷりで女性に人気。食事だけでなく、気さくな女将さんとの会話も含めてお楽しみいただきたい。

A hidden-away udon shop where you can relax  
and enjoy a home-style meal  
Tsuki Usagi is close to the famous Seikelen Garden, and the shop's  
atmosphere makes it feel like you're stepping into the owner's home for a  
casual visit. As hinted by the shop name, the interior is filled with rabbit  
(*usagi*) decor. *Udon* is hand-made using 100% Ayahikari wheat flour  
from Kumagaya for a pleasantly springy texture. The meal set is recom-  
mended, as it includes a handmade dessert that changes with each  
season. One of their newest menu items, Chinese *dandan* noodles  
served in *udon* style with soy milk and broth, is particularly popular. Visit  
Tsuki Usagi not only for the meals, but to enjoy chatting with the friendly  
and cheerful proprietress.

熊谷市鎌倉町11 / 048-578-4840 / 11:30-15:00  
土曜、日曜休(臨時休業あり) / 駐車場あり(1台)  
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 750円 / テイクアウトなし  
11 Kamakura-cho, Kumagaya City

MADE WITH  
KUMAGAYA  
WHEAT



肉汁  
うどん  
並 七五〇円  
大盛 八五〇円  
ちくわ天 一〇〇円

肉汁うどん  
セット  
じんサウダ  
まんじゅう  
ル 一〇〇円  
小野菜天丼 三〇〇円  
コーヒー 一〇〇円



ROUND 9

そば処 木村屋  
Soba-dokoro Kimuraya

地元から愛される星川の顔、  
レジ横のウーパールーパーにも注目

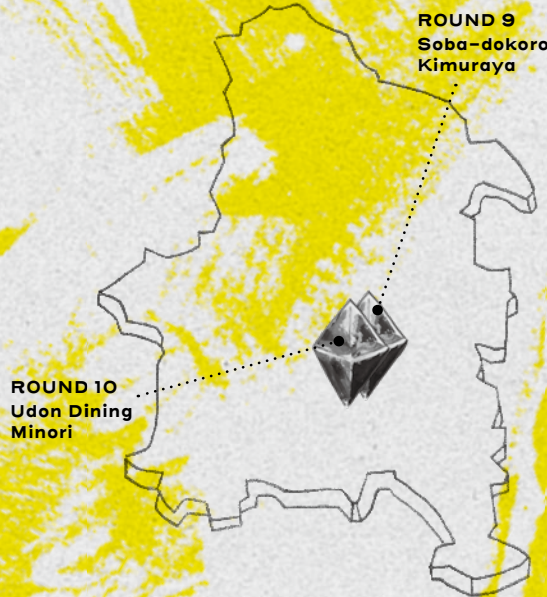
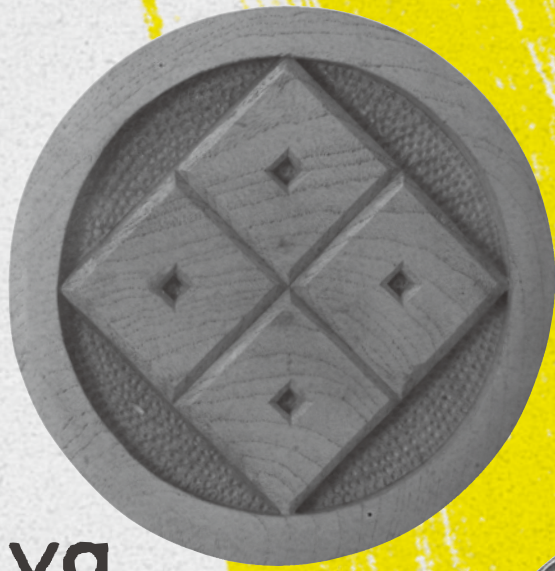
星川沿いで古くから営まれている老舗そば店。そば、うどん以外にも丼、雪くまなど豊富なメニュー（ツタンカレーメンなど斬新なメニューも）は、サラリーマンから子どもまで幅広い年齢層に愛される理由の一つ。熊谷産小麦を使った自家製麺は、細麺から星川をモチーフにした超幅広麺までバリエーション豊富。丁寧に明るく接客するお母さんや、斬新メニューの生みの親のお父さん、星川夜市を担う息子さんの親子3代の掛け合いも見所の一つ。会計時に視線を感じたら、愛らしいウーパールーパーがこちらを……。

A well-known landmark along the Hoshikawa River that sells axolotl salamanders right next to the register  
A long-established *soba* noodle shop by the Hoshikawa (Oshikawa) River, Soba-dokoro Kimuraya sells both *soba* and *udon* noodles, as well as *yukikuma* shaved ice and much more, attracting customers of all ages. Their *udon* noodles, made using Kumagaya-grown wheat, come in many styles ranging from narrow to ultra-wide variants designed to resemble the nearby river. Kimuraya is operated, impressively by three generations of the same family: the grandmother, who makes customers feel at home; the father, who comes up with innovative new dishes; and the son, who also runs the Hoshikawa Night Market. And don't miss the adorable axolotl salamanders next to the register!

熊谷市筑波2-20 / 048-522-1867  
昼 11:00-15:00、夜 17:00-20:00(金土のみ)  
木曜休(臨時休業あり) / 駐車場なし / 熊谷産小麦使用  
肉汁うどん 900円 / テイクアウトなし  
2-20 Tsukuba, Kumagaya City



そば処



ROUND 10

うどん ダイニング みのり  
Udon Dining Minori



野菜も摂れる、全粒粉入り  
自家製麺の肉汁うどん

JR 熊谷駅近くにある、おしゃれなカフェ風うどん店。「女性一人でも気軽に入りやすく、野菜がたくさん食べられるうどん店を開きたい」という思いがはじまり。噛むほどに弾力があるモチツとした麺は、全粒粉入りの自家製麺。麦の香りたく、栄養価が高いのも嬉しい。つけ汁には、こだわりの埼玉自然豚肩ロース肉が入り、野菜の甘みもしっかりと感じる。サラリーマンがメインといううどん店のイメージを覆し、もっといろんな人に食べてもらいたいという思いを貫き、新規メニュー開発にも余念がない。

Handmade, partially wholewheat udon noodles in meat broth with plenty of vegetables  
A smart-looking, cafe-style *udon* restaurant near JR Kumagaya Station, Udon Dining Minori was founded as a shop where women could feel comfortable stopping by anytime (even alone), and one that serves plenty of vegetables. Their *udon*, made partially from whole-wheat that's aromatic and packed with nutrients, is soft-textured with increasing resilience the further down you bite. Noodle-dipping meat broth is made using natural pork shoulder roast from Saitama and sweetened with flavors from the vegetables. The owners work hard to come up with new menu options in order to change people's perception of *udon* shops—from places that merely serve office workers, to places where anyone can enjoy.

熊谷市筑波2-57 / 048-577-8740 / 11:00-21:00 / 年中無休  
駐車場なし(sjc/パーキング100円サービス有) / こだわり肉つけうどん 770円 / テイクアウト有  
2-57 Tsukuba, Kumagaya City



# LET'S HAVE MORE “THE NIKUJIRU UDON”

ROUND 11

## 天狗屋 Tenguya

うどんマニアからも愛される  
手打ちうどんの古豪

国道407号線を八木橋百貨店から鎌倉陸橋を南に越えてすぐにある老舗うどん店。年季を感じる店構えや板張りの内装、使い込まれたテーブルに椅子、暖簾をくぐると一気に昭和にタイムスリップしたよう。メニューはうどんのみで、つけとかけがある。汁につけて食べるいわゆる肉汁うどんは『肉つゆ』。祖父の代から60年以上変わらずに手打ちする麺は、肉汁が麺に絡み、小麦の風味を楽しめる。持ち帰り客が多いのも特徴の一つで、コロナ前からテイクアウト客が絶えない。こんな店が近所にあったらと思わせる名店のひとつ。

A long-time favorite among connoisseurs of handmade udon noodles  
This long-established *udon* shop elegantly wears its age. Its wooden interior and long-used furniture make you feel as if you've traveled back to the Showa era. *udon* is the only item on the menu, served separately with soup (tsuke) or in a bowl with the soup (kake). Tenguya has been hand-making *udon* for more than 60 years, since the owner's grandfather's generation, and the noodles offer a pleasant wheat taste that absorbs the nikujiru flavors well. Customers have always ordered their noodles to go (takeout), and thanks to this trend the shop has seen very little customer loss due to the COVID-19 pandemic. Any customer would love to have a shop like Tenguya in their neighborhood!

熊谷市榎町42 / 048-525-0233 / 10:00-18:00 / 日曜・祝日休  
駐車場あり(5~6台) / 肉つゆ 650円 / テイクアウト有  
42 Enoki-cho, Kumagaya City



ROUND 12

## 熊谷うどん 熊たまや Kumagaya Udon Kuma-Tamaya

市内製麺店が営む本格派  
うどんスタンド

JR熊谷駅の改札を出て徒歩50秒、秩父鉄道に至っては改札を出て徒歩5秒にあるうどんスタンド。市内で製麺業を営む『タカヒロフーズ』が運営しているため、駅構内にありながら本格派のうどんを楽しめる。熊谷産『さとのそら』と『あやひかり』をブレンドした麺は中太麺で、ツヤのあるツルシコ麺。うどんが提供されるまでの間に、自分好みのmy七味をすり鉢で作れるサービスも嬉しい。熊谷のうどん食い倒れツアーに来たら、最初か最後にぜひ立ち寄って欲しい店だ。お土産に半生麺の『熊谷うどん』もオススメ。

An authentic udon stand operated by a Kumagaya City noodle producer  
This *udon* noodle stand is just a 50 second walk from JR Kumagaya Station, or mere 5 seconds from the Chichibu Railway station. It's operated by Takahiro Foods, a Kumagaya noodle maker, and offers a genuine *udon* experience. Their medium-thickness noodles, made from a blend of Satonosora and Ayahikari wheat flour, have a slick and chewy texture. There's a fun service available while you wait for your noodles: a pestle-and-mortar area where you can blend and create your own personalized seasoning. This is an ideal place to stop at the start or the end of your day if you're visiting Kumagaya on an udon-eating tour. Additionally, the half-raw "Kumagaya udon" noodles make a great souvenir.

熊谷市桜木町1-202-1 熊谷駅コンコース内 / 048-521-8908 / 10:30-20:15  
年中無休 / 駐車場なし / 熊谷産小麦使用 / 肉ネギつけうどん 650円 / テイクアウトなし  
1-202-1 Sakuragi-cho, Kumagaya City (in the Kumagaya Station concourse)



MADE WITH  
KUMAGAYA  
WHEAT



## ROUND 13

# 加賀家食堂

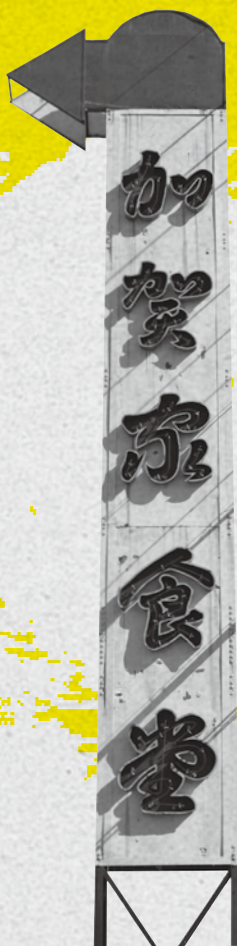
## Kagaya Shokudo

定食屋の肉汁うどんは、  
熊谷のTHE 日常

国道17号線沿いにある人気の大衆食堂『加賀家食堂』に、日替わりで人気メニューだった肉汁うどんが、遂に定番メニューに加わった。常時50種類を超える豊富な定食メニューと、いつも活気のある店内。作業着を着たゴツい人から、ヒールを履いたOLまで客層も多様だ。1968年の創業当時から付き合いのある市内の製麺店が、独自に製粉・製麺したうどんは、細麺だが麦の香を十分に感じる本格派。肉汁うどんは定食メニューの一つで、濃いめのつけ汁に、ご飯も進む。おかずになる肉汁うどんに、熊谷の日常を感じる。

Experience everyday life in Kumagaya with nikujiru udon at a teishoku (set meal) restaurant  
This popular restaurant once offered nikujiru udon as a daily special, but now sells it as a regular menu item. They have more than 50 other *teishoku* meal sets to choose from, meaning it's always filled with different customers—from blue-collar workers to secretaries in heels. Kagaya Shokudo has a long partnership with a local noodle producer that has been in business since 1968, using proprietary flour and noodle preparation techniques to make bona fide udon that's slender yet still gives off strong wheat aromas. Their nikujiru udon is offered in a *teishoku* and comes with rich-tasting soup and rice. Drop by for a casual bowl of nikujiru udon and get a taste of daily life in Kumagaya.

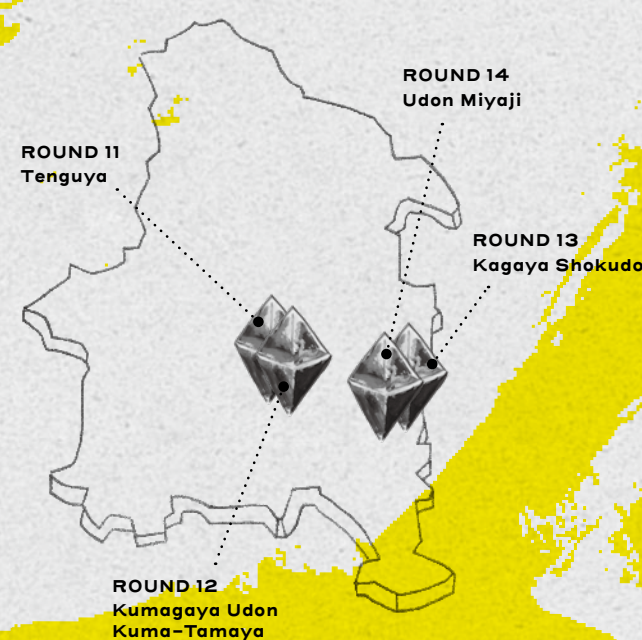
熊谷市佐谷田2083 / 048-521-3618 / 11:00-15:00, 17:15-21:30  
年末年始休 / 駐車場有 45台 / 肉汁うどんセット 990円 / テイクアウトなし  
2083 Sayada, Kumagaya City



## ROUND 14

# うどん宮路

## Udon Miyaji



組み合わせは無限！  
うどんを中心にした豊富な定食メニュー

国道17号線沿いのランチ激戦区にある定食メニューが豊富なうどん店。2021年6月にオープン。日替わりメニューを中心に、定食から丼、天ぷらと、うどん中心に組み合わせに迷うメニュー展開とボリュームが人気。うどんだけでも温かい冷たいを含めて、メニュー数はなんと50種類！麺はコシのある太麺で、ワンワシ食感とツルツとした食感が一度に楽しめる。毎日通う人も少なくないだろうと、容易に思わせるお店。お腹を空かせてどうぞ！新商品の塩肉汁うどんもオススメ！

With a diverse selection of meal sets centered on udon, the combinations are endless!  
Udon Miyaji offers a rich assortment of *teishoku* (meal sets) on National Route 17, an ultra-popular area among lunch-break customers. Opened in June 2021, they offer a staggering amount of *teishoku* selections which combine *udon* with items such as tempura and donburi, along with daily options. Counting various hot and cold *udon* alone, the number of options reaches a staggering fifty! The noodles themselves are tough and thick, with pleasant chewiness and slick texture. It's no wonder Udon Miyaji sees so many repeat customers! Make sure to visit on an empty stomach, and don't forget to check out their new salt-and-meat broth *udon*.

熊谷市佐谷田2564-1 / 048-522-3907 / 11:00-15:00, 17:00-21:00  
水曜休 / 駐車場有 (30台) / 肉汁うどん 770円 / テイクアウト有  
2564-1 Sayada, Kumagaya City



ROUND 15

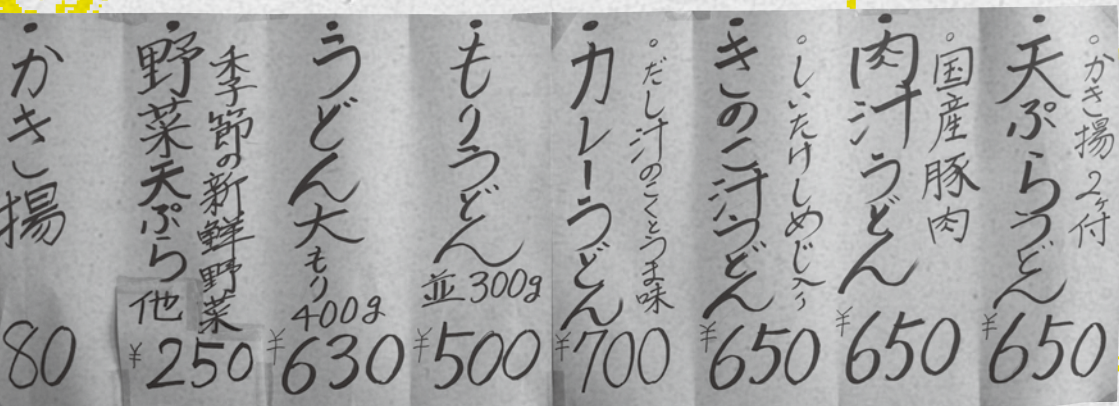
お食事処 なご味  
Oshokuji-dokoro Nagomi

江南地区に受け継がれる  
「おふくろの味」

荒川に架かる熊谷大橋を南に渡った江南地区にある、農産物による地域活性化を目指すお店。地元のちょっとシャイなおかあさんたちが、手塩にかけた「おふくろの味」を味わえるうどん専門店だ。自家製手打ち麺は、この地域の特徴でもあるやや柔らかめで、小麦の風味をしっかりと感じる。つけ汁や天ぶらも地元の新鮮な食材を活かし、古くから引き継がれてきた、この地域の優しい家庭の味。栗の渋皮煮やブルーベリージャム等も製造しており、隣接する農産物直売所で購入できる。

Preserved home-style flavors from generations back in Konan  
From its root of operation in the Konan district near the Arakawa River, Nagomi strives to revitalize the local region using agricultural products. The local ladies who run this shop take great care to preserve traditional, home-cooked *udon* flavors. The noodles are made by hand and feature the soft texture and pronounced wheat flavors typical of the area. The soups used for dipping, the tempura and other ingredients and sides are made using fresh, local ingredients to deliver tastes enjoyed in local households for generations. Visitors can also purchase candied Japanese chestnuts, blueberry jam, and other products from the agricultural direct-sales shop next door.

熊谷市樋春152 / 048-536-8799 / 11:00-13:00  
月曜休 / 駐車場有(80台) / 肉汁うどん 650円 / テイクアウトなし  
152 Hiharu, Kumagaya City



ROUND 15  
Oshokuji-dokoro  
Nagomi

ROUND 16  
Udon Sakuraya

ROUND 16

うどん さくら屋  
Udon Sakuraya

お店渾身のちぢれ麺、  
麺そのもののウマさに注目

県道11号線と、県道385号線の交差点近くにあるうどん専門店。ちぢれた麺が特徴で、ツヤがあり喉越し最高。麺打ちにこだわった末にいきついた形だという。まずはつゆにつけず麺そのものを味わってもらいたい。噛めば噛むほど小麦の甘みと、ほのかな塩味が口の中いっぱいに広がる。脂身の少ない豚肉の入ったつけ汁は、ほんのり甘めで老若男女問わず食べやすいあっさり味に仕上げられている。つけ汁がしっかりと絡みつくちぢれ麺とも相性抜群だ。大きな『かき揚げ』も人気メニューの一つ。一度お試しあれ！

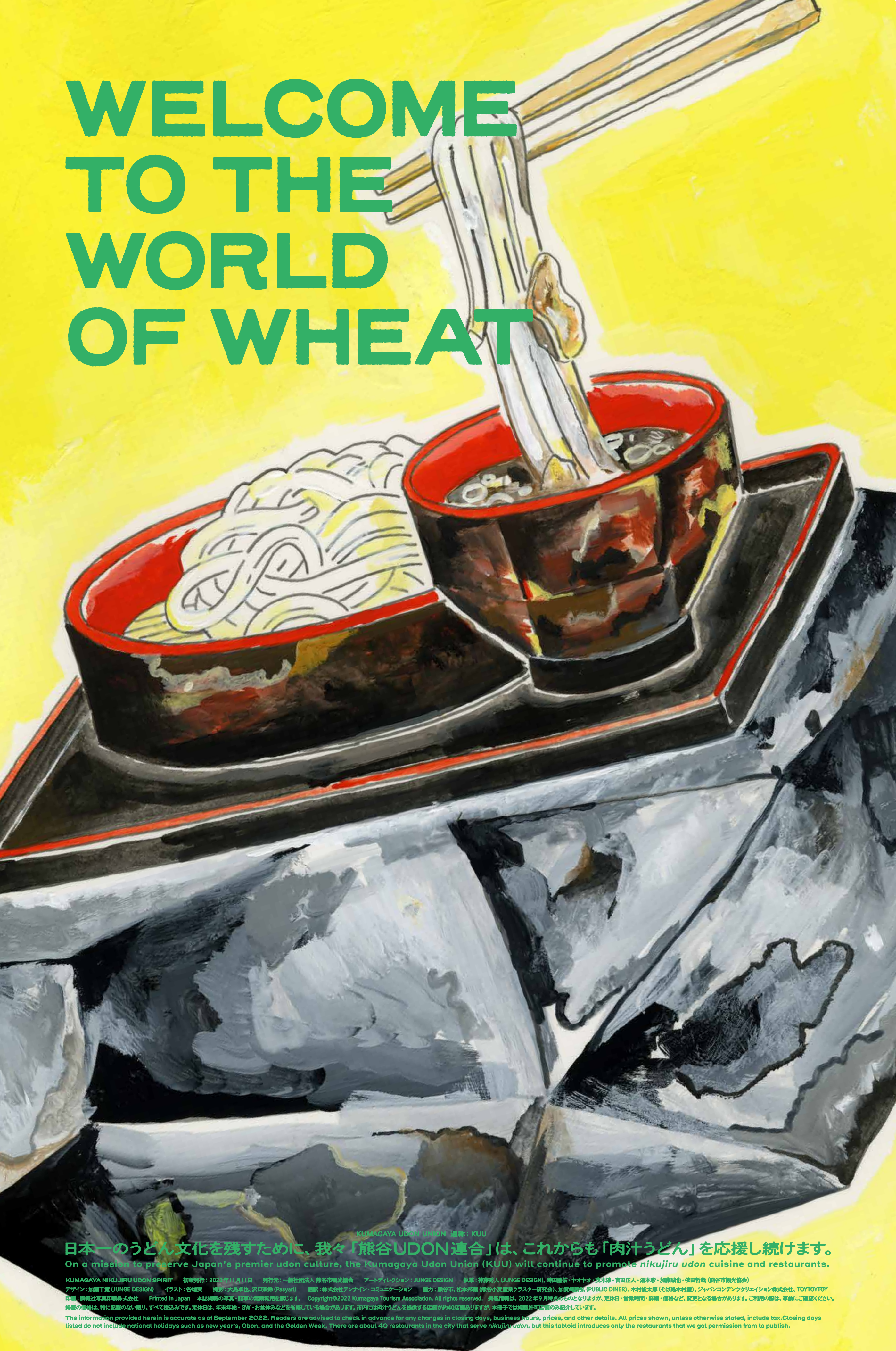
Outstanding udon famous for the taste of its carefully crafted wavy noodles  
This *udon* specialty shop is known for their wavy noodles, which have a glossy texture and can be swallowed with ease. The best way to experience them is to first eat plain, and then dip in the soup. The more you chew, the more the sweet flavor of the wheat comes out, filling your mouth with a faint salty taste. The soup for dipping, which uses low-fat pork, provides a clean and simple flavor with a gentle touch of sweetness, making it attractive to diners of all ages and preferences. Their large *kakigae* tempura, a side dish made with various ingredients fried together, is also popular. Come and have a taste for yourself!

熊谷市御正新田895-1 / 048-536-5449 / 平日 11:00-15:00、17:00-20:00  
土日祝日 11:00-15:00、17:00-21:00 (※コロナ対応期間は20:00まで)  
年中無休 / 駐車場有(7台) / 肉汁うどん 600円 / テイクアウト有  
895-1 Miso-Shinden, Kumagaya City





# WELCOME TO THE WORLD OF WHEAT



KUMAGAYA UDON UNION 通称: KUU

日本一のうどん文化を残すために、我々「熊谷UDON連合」は、これからも「肉汁うどん」を応援し続けます。

On a mission to preserve Japan's premier udon culture, the Kumagaya Udon Union (KUU) will continue to promote *nikujiru udon* cuisine and restaurants.

KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT 初版発行: 2022年11月11日 発行元: 一般社団法人 熊谷市観光協会 アートディレクション: JUNGE DESIGN 執筆: 神藤秀人 (JUNGE DESIGN)、時田隆佑・ヤオヤオ・茂木淳・吉田正人・湯本彩・加藤誠也・依田智哉 (熊谷市観光協会)  
デザイン: 加藤千寛 (JUNGE DESIGN) イラスト: 谷端実 撮影: 大島卓也、沢口美鈴 (Pasyari) 翻訳: 株式会社デンナイン・コミュニケーション 協力: 熊谷市、松本邦義 (熊谷小麦産産クラスター研究会)、加賀崎勝弘 (PUBLIC DINER)、木村俊太郎 (そば処木村屋)、ジャパンコンテンツクリエイション株式会社、TOYTOYTOY  
印刷: 印刷社写真印刷株式会社 Printed in Japan 本誌掲載の写真・記事の無断転用を禁じます。 Copyright©2022 Kumagaya Tourism Association. All rights reserved. 掲載情報は、2022年9月時点のものとなりますが、定休日・営業時間・詳細・価格など、変更となる場合があります。ご利用の際は、事前にご確認ください。  
掲載の価格は、特に記載のない限り、すべて税込みです。定休日は、年末年始・GW・お盆休みなどを省略している場合があります。市内には肉汁うどんを提供する店舗が約40店舗ありますが、本冊子では掲載許可店舗のみ紹介しています。

The information provided herein is accurate as of September 2022. Readers are advised to check in advance for any changes in closing days, business hours, prices, and other details. All prices shown, unless otherwise stated, include tax. Closing days listed do not include national holidays such as new year's, Obon, and the Golden Week. There are about 40 restaurants in the city that serve *nikujiru udon*, but this tabloid introduces only the restaurants that we got permission from to publish.