

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 UDON UDON SPECIAL FIGHT



KUMAGAYA
UDON
UNION



UDON'S WORLD



これは、もうひとつの地球の物語——江戸時代、日本では主食用の稲と肩を並べる小麦の生産が増える中、「小麦」の栽培も拡大し、その小麦を原料とする食文化が普及した。中でも「うどん」は、庶民にとってもポピュラーなグルメだった。そして、全国各地では、“ご当地うどん”が生まれ、それらを愛し、守り、普及させる、「UDON 連合（うどん愛好家団体）」となるものが、各々勢力を広げてきた。稲庭、ひもかわ、五島、水沢、吉田、氷見、伊勢……そして我々「熊谷 UDON 連合（KUMAGAYA UDON UNION 通称：KUU）」も時を同じくして組織された仲間たちだ。

To understand Japan's udon history, we must go back to a different time — the Edo Period, which lasted from 1603 to 1868. Wheat production was becoming widespread along with barley, which was reaching roughly the same levels as the country's staple crop, rice. Moreover, foods made using wheat were becoming an established part of culinary culture. One of these was udon, a popular food among the common people, and regions throughout the country developed their own unique variants. Organizations called "udon union" were established in Inaniwa, Himokawa, Gato, Mizusawa, etc., and, of course, Kumagaya. Our local group, the Kumagaya Udon Union (KUU for short), was founded alongside the others.



ATTACK OF THE LOCAL MONSTER "U-DON"

20XX年現代、日本一の“うどん県”とも言われる香川を代表する「讃岐UDON連合」。そこに拍車をかけるように誕生したご当地怪獣・ウードンの存在。それは、全国のUDON連合を脅かし、皆、太刀打ちする術を持っていなかった。ついに、熊谷にも魔の手は襲いかかり、誰もが恐れていたウードンの襲来。讃岐の勢いがさらに増し、街中には、讃岐うどんのチェーン店が続々と閉業し、若者の「熊谷のうどん離れ」の現状を突きつけられていく……どうする熊谷UDON連合!?

Kagawa, the prefecture which is most famous for udon in Japan, is home to the Sanuki Udon Union. They created the local monster mascot U-DON to promote their noodle dishes, and this beast began to terrorize the other udon unions, who didn't have any means of fighting back. U-DON eventually made its way to Kumagaya, calling upon its evil powers to overwhelm the KUU. Now, Sanuki-based (Kagawa-based) udon chains are opening restaurants throughout the city, while younger generations are simultaneously losing interest in local udon cuisine. What is the KUU to do!

©JCC

CAPTAIN OF THE KUU, IKUZO GONDA



彼の名前は、^{こんだいくぞう}権田育三。熊谷UDON連合のキャプテンであり、熊谷の麦づくりの伝道師「^{ばくおう}麦翁」こと、権田愛三^{※1}の末裔だ。讃岐の驚異にさらされる熊谷の街から逃れ、彷徨い、権田が行き着いた先は、あたり一面の小麦畑。そこには、一本の^{ころこ}煌々と光る麵棒が立っていた。

※1 埼玉県大里郡別府村出身の農業生産者。明治から大正時代に米や、特に麦の増産に取り組み、二毛作、麦踏みを全国に広めた。かつて安定していなかった熊谷の小麦作りを、本州一の生産地にまで発展させ、その功績から人々は「麦翁(麦王)」と呼んだ。

Introducing Ikuzo Gonda, captain of the KUU. He is the descendant of the "Wheat King" Aizo Gonda,^{※1} who was a strong advocate of Kumagaya-style wheat cultivation. Ikuzo fled the town of Kumagaya as it endured the Sanuki monster's assault, wandering aimlessly until he found himself in a sprawling wheat field. Before him stood a single, shimmering rolling pin.

※1 A farmer from the village of Beppu-mura in Osato-gun, Satsuma Prefecture. Aizo Gonda worked to spread rice cultivation and, in particular, increasing the wheat production. During the late 19th and early 20th centuries, he accomplished disseminating the wheat double-cropping and wheat-treading practices throughout the nation. Aizo transformed Kumagaya from an unreliable wheat production area into the most productive wheat-growing region in all of Honshu, and his successes earned him the title of "Wheat King."



BIRTH OF NEW HERO "THE KING WHEAT"



権田が麵棒に触れると、ピカッ！ 閃光に包まれた彼の体は、みるみると大きくなり、額は木桶に、髪はうどんに、胸と腕と足には麦のプロテクターが備わった。なんだこれは……！ 想像もできない力がみなぎっていた。熊谷うどんの新ヒーロー「キング・ウイート」の誕生だ。

When Ikuzo reached out and touched the rolling pin, he was instantly enveloped in a flash of light and found himself growing larger and larger. His head transformed into a wooden barrel, his hair changed into udon noodles, and protective wheat armor appeared on his chest and limbs. Letting loose an exclamation of surprise, he found himself filled with unfathomable power. This was the birth of the new Kumagaya udon hero: King Wheat!

幼い頃からご当地グルメ「熊谷うどん」^{※2}を食べて育った権田にとっては、麦翁は血のつながり以上に大切な存在だった。それに今、熊谷に農家やうどん店が存在しているのも、間違いなく麦翁のおかげである。麦翁が愛し、残したこの美しい黄金色の世界は、熊谷UDON連合の宝なのだ。誰にも譲るわけにはいかない！

※2 2006年から続く『国産小麦の聖地』をコンセプトにした地域づくり活動。①熊谷産小麦を50%以上使い、②市内で製麺、③市内で提供するうどんを「熊谷うどん」と認定。

Ikuzo Gonda had been raised with Kumagaya Udon ^{※2} for his entire life, and Aizo had meant a lot to him not only for their blood ties. Without a doubt, it is thanks to Aizo Gonda that Kumagaya's wheat farmers and udon shops exist today, and this golden world of wheat and wheat noodles lovingly built by Aizo is invaluable to the KUU. No foe, no matter how powerful, shall encroach on Kumagaya!

※2 Kumagaya Udon certification is based on a local revitalization movement started in 2006, rooted in the concept of "a mecca of Japanese-grown wheat." Udon noodles that are (1) made from at least 50 percent Kumagaya-grown wheat, (2) processed into noodles within Kumagaya City, and (3) served within Kumagaya City can be certified as Kumagaya Udon.

THE BIGGEST BATTLE IN UDON HISTORY BEGINS

熊谷うどんの名誉にかけて、ウードンに立ち向かうキング・ウィート。彼のエネルギー源は、もちろん「うどん」。皆で力を集め、熊谷UDON連合の底力を見せつけてやるのだ！

Sworn to protect the culture and pride of Kumagaya Udon, King Wheat entered into battle with the monster U-DON. Calling upon the source of his strength—udon, of course—the King banded together with the citizens of Kumagaya to summon forth all of his power, ready to show U-DON what the KUU can

SAVE!! THE KUMAGAYA UDON SPIRIT

LET'S FIGHT&EAT TOGETHER!

ROUND 1

元祖熊谷うどん 福福

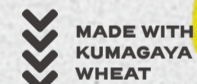
Ganso Kumagaya Udon Fuku-Fuku

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%のやや幅広い麺が、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”と言ってしまう、上質なうどん体験をぜひ。

Carefully selected 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!

熊谷市中条良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



駐車場



ROUND 3

田舎っぺうどん 本店

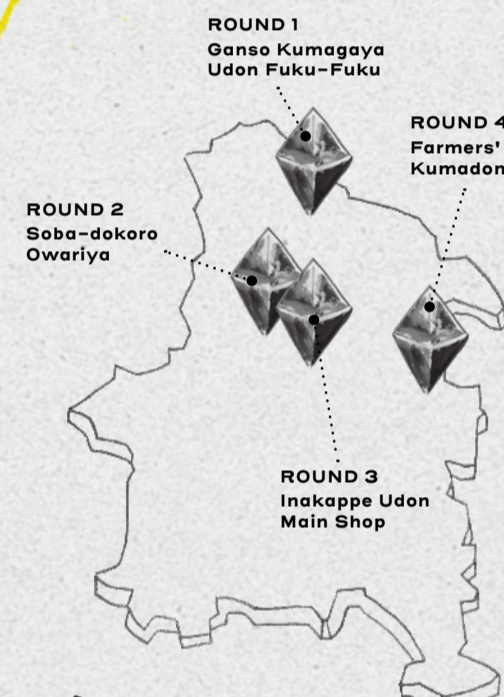
Inakappe Udon Main Shop

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作り。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
(久保裏店) 熊谷市久保島天神597-2 / 048-531-0811 / 10:30-15:00 / 日曜休
(下保裏店) 熊谷市下保島531-1 / 048-522-8388 / 10:00-15:00 / 日曜休
(熊谷市駅前店) 熊谷市駅前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・製粉された数種類の小麦を、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を訪れる人も多い。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。

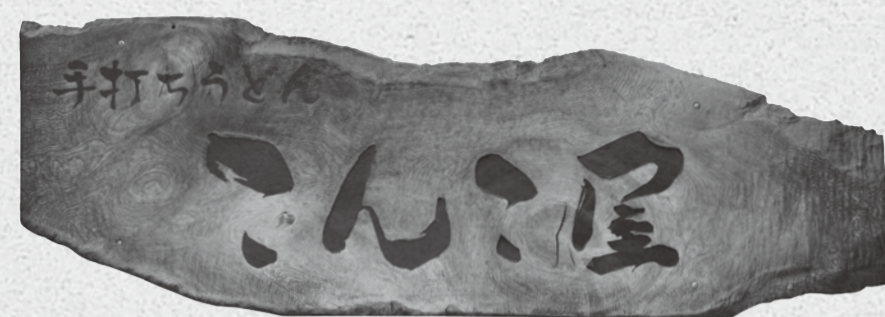
Ultra-ethical udon shop situated less than one kilometer from the producer
A self-serve udon shop in Kumagaya Sports Culture Park, Kumadon embodies the concept of local production for local consumption, with udon dishes using wheat grown and milled in the very same Chujo district. Noodles are handmade, 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(スズラン文化公園の駐車場を使用)
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

こんこ屋
Konkoya

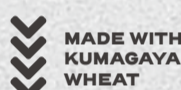


肉汁うどんの進化系!
ラーメンマニアも納得のうどん

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種の組み合わせで、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 / 年中無休、夜 金土日のみ営業
駐車場あり(8台+スペース緑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



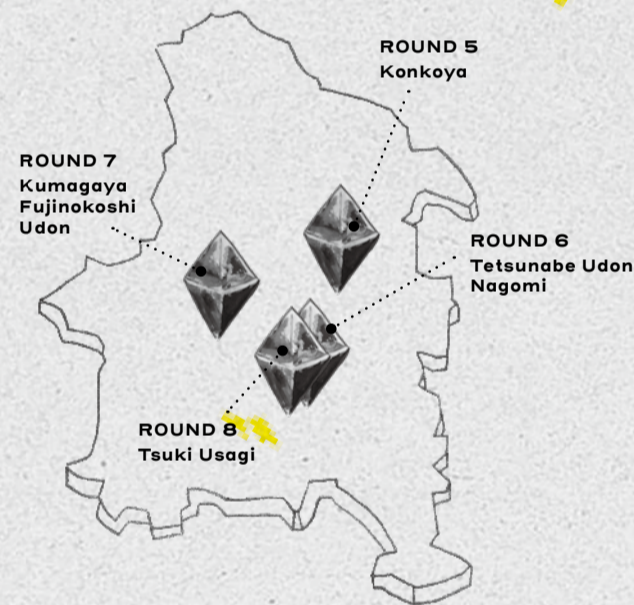
生麺
テイクアウト
あります。
216

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。コン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(不変休) / 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99-1 / 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
99-1 Hirose, Kumagaya City



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種」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 urban shop where you can relax
and enjoy a home-style meal
Tsuki Usagi is close to the famous Seikien 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 meat set is recom-
mended, as it includes 3 handmade desserts that change with each
season. One of their newest menu items, Chinese danzou 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



肉汁
うどん
並 150円
大盛 150円
ちくわ天 200円
小野菜天 200円
肉汁うどん
セット
いんげんやうざ
きんぴら コーヒ
ル 100円
コーヒ 100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

そば処

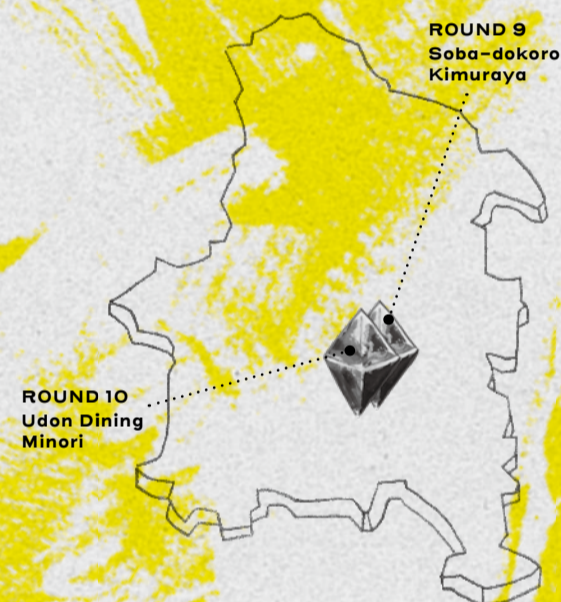
星川沿いで古くから営まれていた老舗そば店。そば、うどん以外にも丼、雪くまなど豊富なメニュー（ツタンカレーメンなど斬新なメニューも）は、サラリーマンから子どもまで幅広い年齢層に愛される理由の一つ。熊谷産小麦を使った自家製麺は、細麺から星川をモチーフにした超幅広麺までバリエーション豊富。丁寧に明るく接客するお母さんや、斬新メニューの生みの親のお父さん、星川夜市を担う息子さんの親子3代の掛け合いも見所の一つ。会計時に視線を感じたら、愛らしいウーパールーパーがこちらを……。

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



MADE WITH
KUMAGAYA
WHEAT



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モチした麺は、全粒粉入りの自家製麺。麦の香りたかく、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(sjパーキング100円サービス有) / こたわり肉つけうどん 770円 / テイクアウト有
2-57 Tsukuba, Kumagaya City



LOCAL STRENGTHS

日本におけるうどんの文化は、歴史的には蕎麦よりも古い。団子菓子「混鈍」に起源を求める説などさまざまあるが、それぞれ固有の地域性がある。讃岐もまた瀬戸内の恵みにより、「日本一」の座についている。ならば、キング・ウィートのパフォーマンスを最大限に発揮させるためにはどうすれば!?

Japanese udon culture is actually older than that of soba noodles. There are many theories regarding udon's roots, including origins in the dumpling confection kanton. Each of the unique regions throughout Japan developed its own types of udon dishes. Sanuki Province, known today as Kagawa Prefecture, enjoys the many natural blessings of the Setouchi region and is known as the top udon locale in Japan today. How, then, can Kumagaya's King Wheat hope to face Sanuki's monster?

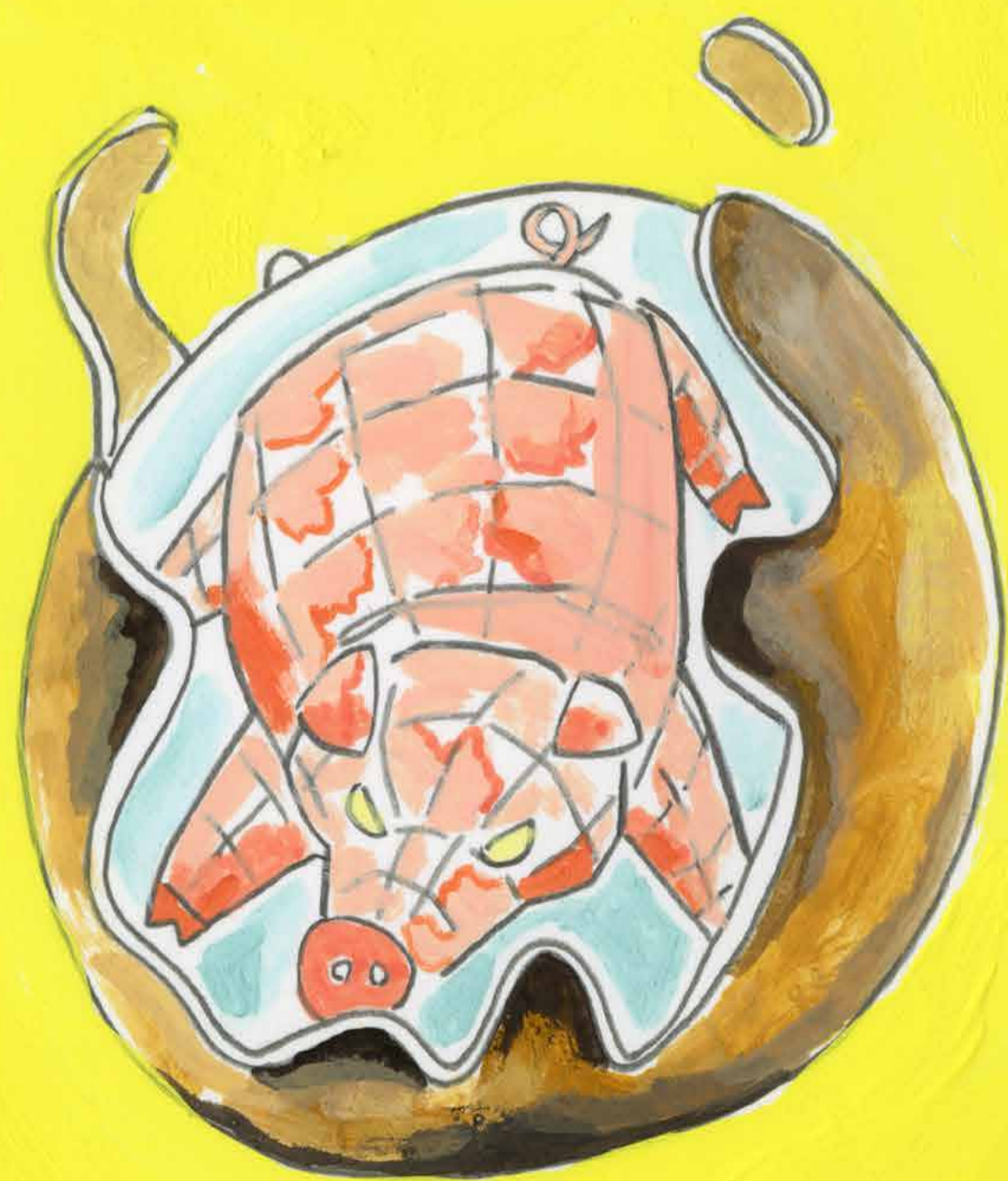
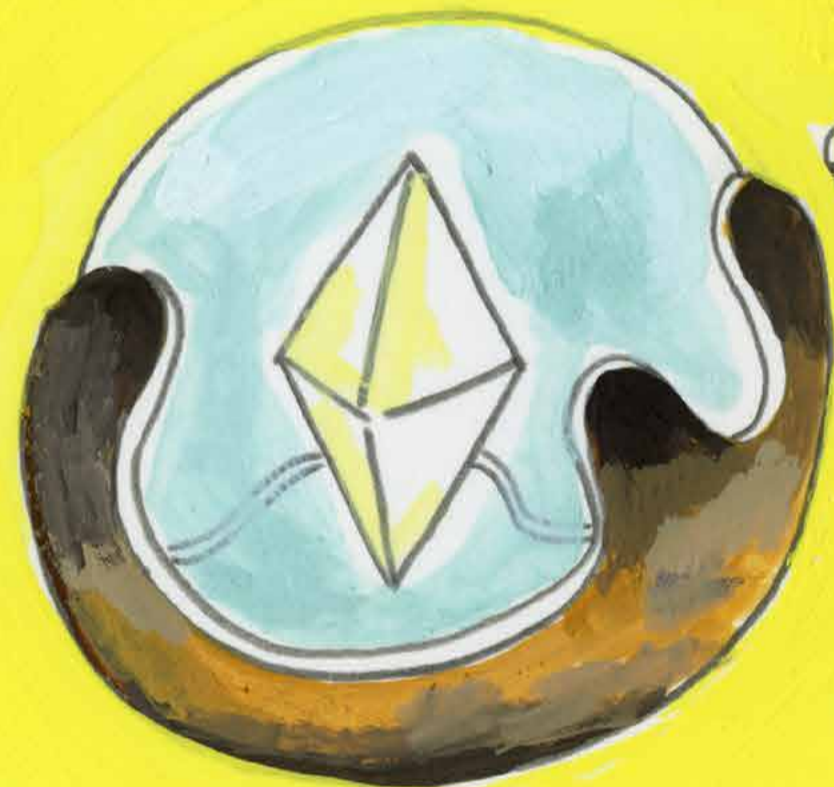


IT'S THE WILDEST, “NIKUJIRU UDON”



埼玉のご当地うどん「武蔵野うどん」は、地元では旧来「手打ちうどん」のこと。コシが強く、食感はガシガシ。茹でた麺を冷水で締め、ざるに盛りつけ、濃いめの汁につけて食べる。明治時代から各家庭でそれぞれ誇りを持って作られてきた。中でも豚肉やネギを具にした野生味あふれる「肉汁うどん」が筆頭上がる。

Saitama Prefecture's local *udon*, Musashino Udon, is originally handmade. It is characterized by a tough, chewy noodle texture. After boiling, the noodles are put into cold water in order to firm them up, then served on a *zaru* strainer made from bamboo or similar alongside rich-flavored soup for dipping. Since the late 19th century, households throughout the region have taken pride in their own homemade variations on the dish, with some eventually adding ingredients like pork along with green onions and other vegetables to strengthen flavor. This was the birth of *nikujiro udon*.



GO FIGHT, KING WHEAT ver.“N”

「肉汁うどん」のはじまりは、タイショー時代。関東では養豚業が拡大し、「豚肉」が身近な食材となった。さらにネギの歴史は古く、利根川の肥沃な土壌により、甘味の強い上質なネギが作られてきた。小麦の歴史も含めると、この地域が愛し、親しんだうどんこそ肉汁うどん。肉汁をまとうことで、キング・ウィートもパワーアップだ！

Nikujiro udon has its origins in the Taisho Period (1912–26), when the swine industry was growing throughout Kanto and pork was becoming a common culinary ingredient. Moreover, green onions had long been cultivated in the region, with rich soil fostered by the Tonegawa River used to grow ultra-sweet-tasting, high-quality crops. These factors combined with the region's wheat-cultivation history gave rise to *nikujiro udon*, a dish beloved and long-cherished by locals. Now, by dousing King Wheat in meat broth, we can boost his power further!

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!

熊谷市曙町42 / 048-525-0233 / 10:00-18:00 / 日曜・祝日休
昼食券あり(5-6名) / 肉汁ゆ 650円 / テイクアウト可
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 7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 / 肉汁うどん 650円 / テイクアウトなし
1-202-1 Sakuragi-cho, Kumagaya City (in the Kumagaya Station concourse)



熊谷のうどん店では、ほとんどの店が定番メニューにしている「肉汁うどん」。中には、熊谷産小麦を使った「熊谷うどん」を提供する店もある。
MADE WITH KUMAGAYA WHEAT (←小麦のマーク) お気に入りを探して、全店舗を制覇しよう!
Nikujiru udon is a regular menu item at almost any Kumagaya udon restaurant, and some shops offer the dish as certified Kumagaya Udon (indicated by the wheat mark). Explore all of these great restaurants and find your own personal favorite!



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。

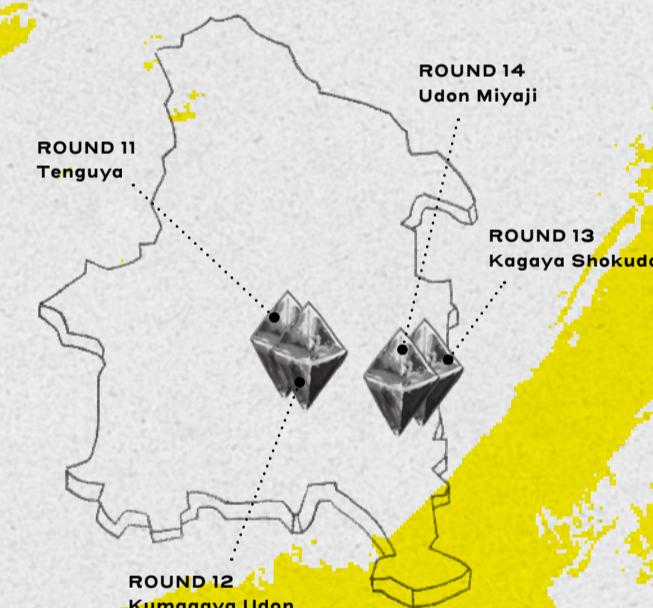
Experience everyday life in Kumagaya with nikujiru udon at a teishoku (set meal) restaurant. This popular restaurant once offered nikujiru udon as a daily special, but now sells it as a regular menu item. They have more than 50 other teishoku meal sets to choose from, meaning it's always filled with 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 tempura. 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

加賀家食堂



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、うどんを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、ワシ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 meat sets centered on udon, the combinations are endless! Udon Miyaji offers a rich assortment of teishoku (meat 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 danburi, 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」

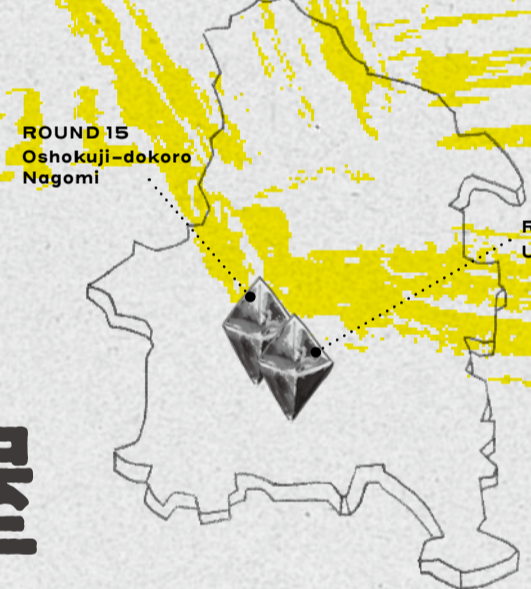
荒川に架かる熊谷大橋を南に渡った江南地区にある、農産物による地域活性化を目指すお店。地元のちよっとシャイなおかあさんたちが、手塩にかけた「おふくろの味」を味わえるうどん専門店だ。自家製手打ち麺は、この地域の特徴でもあるやや柔らかなめ、小麦の風味をしっかりと感じる。つけ汁や天ぷらも地元の新鮮な食材を活かし、古くから引き継がれてきた、この地域の優しい家庭の味。栗の渋皮煮やブルーベリージャム等も製造しており、隣接する農産物直売所で購入できる。

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.

熊谷市穂香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



かき揚げ	80	野菜天ぷら	250	季節新鮮野菜	400	うどん大盛り	630	もりもりうどん	500	カレーうどん	700	きのこの汁うどん	650	肉汁うどん	650	国産豚肉	650	天ぷらうどん	650
------	----	-------	-----	--------	-----	--------	-----	---------	-----	--------	-----	----------	-----	-------	-----	------	-----	--------	-----



ROUND 16

うどん さくら屋

Undon 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ほしい。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 kakigata tempura, a side dish made with various ingredients fried together, is also popular. Come and have a taste for yourself!

熊谷市湖正新田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 Misho-Shinden, Kumagaya City

GOLDEN MUGIFUMI RUSH!!



キング・ウィートの必殺技は、「ゴールデン麦フミ」。麺棒を使って空高く舞い上がり、相手にめがけてウィートブーツを踏み下ろす！
小麦翁がつくり上げた国産小麦の聖地・熊谷の反撃が今始まった。

King Wheat's killer technique is the "GOLDEN MUGIFUMI RUSH," in which he uses his magical rolling pin to propel himself high up in the air, locks on to his target, and comes down hard with a powerful boot stamp. The fight to reclaim Kumagaya, a Japanese-grown wheat mecca created by the Wheat King Aizo Gonda himself, has begun!

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)、阿部隆佑・ヤオヤオ・茂木淳・吉田正人・湯本彰・加藤誠也・依田哲哉 (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 (Pasary) 翻訳: 株式会社テンナイン・コミュニケーション 協力: 熊谷市、松本邦義 (熊谷小産産業クラスター研究会)、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 Printed in Japan 本誌掲載の写真・記事の無断転載を禁じます。 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.