

KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT GUY

KUMAGAYA
UDON
UNION

N



STAMP RALLY BOOK

熊谷近郊の肉汁うどん
27 店舗紹介

今度の敵は埼玉!?

伝説のヒロインも登場!!



THE KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT AWAKENED.

これは、もうひとつの地球の物語——20XX年。日本各地に勢力を伸ばすうどん愛好家団体「UDON 連合」の一つ、熊谷を拠点とする「熊谷UDON連合 (KUMAGAYA UDON UNION 通称: KUU)」は、日本一と称される“うどん県”から来た「讃岐UDON連合」率いるご当地怪獣ウードンの奇襲にあったが、新世代の麦王キング・ウィート^{*1}の活躍により窮地を逃れた。ご当地グルメ「熊谷肉汁うどん」^{*2}への愛、そして、国産小麦の聖地・熊谷の名誉にかけて、隊員だけでなく地域のみんなが一丸となってウードンに立ち向かったのだ。人は、その誇り高き精神を、“KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT”と称えた。

※1 熊谷肉汁うどんのニューヒーロー。その正体は、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た「麦翁 (麦王)」こと権田愛三の末裔、権田育三。 ※2 「熊谷うどん」とは、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。中でも、地域性の高い「肉汁うどん」は、市民からも親しまれている。

This is another tale on Earth—the year is 20XX. Based in Kumagaya, the Kumagaya Udon Union (KUU for short) is one of the many *udon* unions of *udon* lovers that are popping up all over Japan. Led by the Sanuki Udon Union (SUU) hailing from the self-alleged No. 1 *udon* prefecture, the local monster U-DON launched an attack on the KUU! But thanks to King Wheat, they got out of the pickle. Out of love for Kumagaya *Nikujiru Udon*^{*1}, a local delicacy, and the honor of Kumagaya as a mecca of Japanese-grown wheat, the KUU members were joined by the entire community in a consolidated front against U-DON. The locals gave this spirit of pride an endearing nickname, “Kumagaya *Nikujiru Udon Spirit*”.

※1: A new hero of Kumagaya *Nikujiru Udon*. He is Ikuzo Gonda, a descendant of Aizo Gonda, known as Bakuo (“Wheat King”), who transformed Kumagaya, once an unreliable wheat production into the top wheat-producing region in all of Honshu.

※2: The Kumagaya *Udon* certification is based on a local revitalization movement that started in 2006. Rooted in the concept of a “mecca of Japanese-grown wheat”, 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*. Among them, the *Nikujiru Udon* with a strong local flavor, is a beloved favorite of the locals.

時を待たずして、熊谷の上空に、「埼玉UDON艦隊 (SAITAMA UDON FLEET 通称: SUF)」が迫っていた。どうやら、埼玉県内のご当地うどん連合を引き連れて、熊谷UDON連合を支配下に治めようという魂胆だ。たちまち熊谷の隊員たちは拘束され、麦畑もあつという間に占拠されてしまった……!

In no time, the Saitama Udon Fleet (SUF for short) hovered in the skies over Kumagaya, as if they are going to take over the KUU by bringing along their local udon union in Saitama Prefecture. Before they knew it, Kumagaya's members were detained and the wheat fields were occupied in a blink of an eye!



**NEW ENEMY IS
SAITAMA
UDON FLEET!?**

LEGENDARY DOCTOR APPEARS.

一方、キング・ウィートこと熊谷UDON^{K U D U}連合のキャプテン・権田育三は、ウードンとの戦いによって“麦力”^{ばくりき}※3を失ってしまい、一命は取りとめたものの、病院での療養を余儀なくされていた。そこへ救いの手を差し伸べるのは、日本初の女性医師となった荻野吟子^{おぎのぎんこ}※4を祖先に持つ、KUU付属熊谷中央病院の若きエースドクター・荻野キンコ。専門は、内科・食事療法。特に「グルテン」^{グルテン}※5については、博士号を取得している。

Meanwhile, KUU's captain Ikuza Gonda, also known as the King Wheat, lost his “wheat power”^{※3} in the fight with U-DON. Although he escaped from death, he had to get treated at the hospital. It was then when Kinko Ogino – whose ancestor is Ginko Ogino^{※4}, Japan's first female physician – a young hotshot physician at Kumagaya Central Hospital affiliated with KUU, extended a helping hand! Kinko specializes in internal medicine and dietary therapy, who got her Ph.D. on “Gluten”.^{※5}

※3 キング・ウィートのエネルギー源。うどんを食べることで蓄えることができる。

※4 熊谷市依瀬出身の近代日本における初の女性の医師。女性運動家としても知られ、診療活動に加え、婦人解放運動等の社会的活動も担い、女性の地位向上や衛生知識の普及にも大きく貢献した。

※5 小麦粉に含まれる2種類のたんぱく質（グルテンとグリアジン）が水を加えてこねることで、絡み合っている成分のこと。うどんに不可欠なコシや歯ごたえなどに食感を生み出している。

※3: The source of energy of King Wheat – it can be accumulated by eating udon.

※4: The first female physician in modern Japan, born in Tawarase, Kumagaya City. She was also known as a women's rights activist. In addition to her physician duties, she was also responsible for social activities such as the women's liberation movement, and also made huge contributions to improving the status of women and spreading knowledge about hygiene.

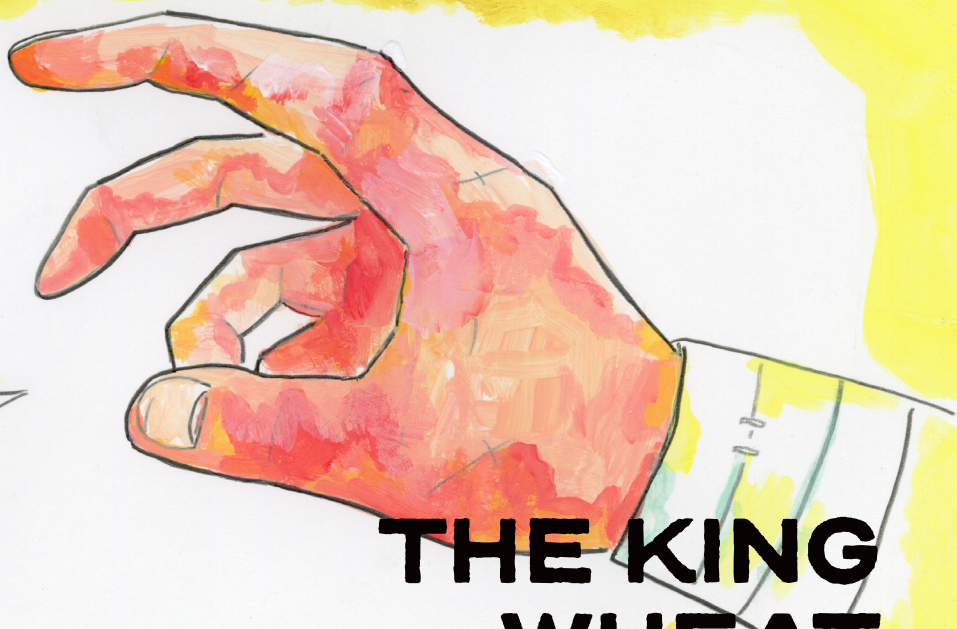
※5: A component formed when two types of proteins (glutenin and gliadin) contained in wheat flour bind to each other when mixed with water and the dough is kneaded. This creates the springy and firm texture that is essential to udon.



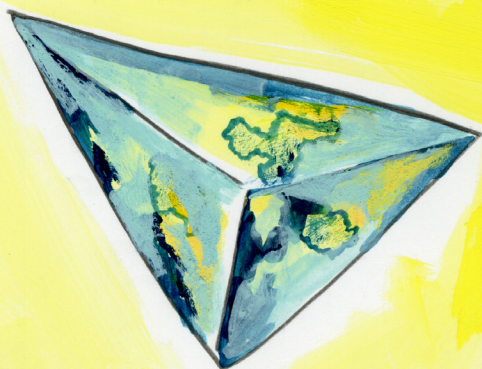


権田のいない熊谷UDON^K連合^Uの存続だけでなく、熊谷の麦畑もただでは済まない。熊谷のうどん店も、埼玉UDON^S艦隊^Uによって客を奪われ、1軒、また1軒と廃業していく……その凶報を知らされた権田もじっとしている訳にはいかない。キンコに支えられながらも、傷ついた身体で残りの“麦力”を振り絞る! ピカッ!!

Not only will KUU lose their core, Ikuzo Gonda, but Kumagaya's wheat fields will also be at risk of losing. Kumagaya's udon restaurants are losing their customers to the SUF and biting the dust, one by one... Ikuzo Gonda, who got to hear the bad news, cannot stay still any longer. Even though he still needs Kinko's help, he decides to muster up whatever "wheat power" remaining in his broken body! Flash!



**THE KING
WHEAT
RISES
AGAIN!**



キング・ウィートに変身した権田の前に立ちはだかるのは、埼玉^S
UDON^U艦隊の三強「SAITAMA スリーヌードルズ」。知る人ぞ知
る、埼玉県内のご当地うどんの精霊^{SPRIT}たち。今にも倒れそうなキン
グ・ウィートだが、こんなところで負ける訳にはいかない。熊谷が
誇る“黄金色の世界”を守るためにも、うどんを食べ、“麦力”を
回復させねば! 果たして、熊谷の運命はいかに!?

Standing before Ikuzo Gonda, who has now transformed into King
Wheat, are the triumvirate of SUF, the “Saitama’s Three Noodles”
– the local *udon* spirits in Saitama Prefecture, known only to those
in the know. King Wheat looks like he’s about to collapse at any
moment, but losing is not an option for him now! He needs to eat
udon and recover his “wheat power” in order to protect the pride of
Kumagaya – the “golden world of wheat”! What will be the fate of
Kumagaya!?



SAVE OUR K



KUMAGAYA!!

1

Ganso Kumagaya Udon
Fuku-Fuku

元祖熊谷うどん 福福



Careful material
selection, 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 products containing no additives. Information on all material and ingredient production locations is posted in-shop, with many made locally right here in town. It goes into great detail, even listing Kumagaya as the production site for disposable chopsticks! If you've come all this way, it is highly recommended to try Fukufuku-udon, which comes with a broth generously topped with double the amount of Sainokuni-kurobuta pork, weighing even 160 grams. The pork is filled with sweetness and savoury flavor that is impossible to stop at just one slurp.

1st floor, 1861-2 Menuma,
Kumagaya City



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。せっかく来たのなら、2人前の豚肉を使用した福福うどんがオススメ。甘みと旨みがつまった『彩の国黒豚』がたっぷり160グラムも乗り、満足感たっぷり。“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。

熊谷市妻沼1861-2 1F / 048-589-2900
11:00-18:00 ※売り切れ次第終了 / 月曜休 / 駐車場有(10台、大型バス可)
熊谷産小麦使用 / 福福うどん(並) 1,260円 / テイクアウト有



元祖熊谷うどん 福福



Soba-dokoro
Owariya

2

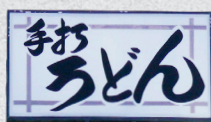
そば処
尾張屋



Udon for mature tastes, made possible by the skills of an experienced udon chef

Established 41 years ago, Owariya is part of the Owariya Noren-Kai association founded in 1892. Their slick, relatively slender noodles are made with 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 feeding frenzy even further. Owariya is the perfect place to savor *nikujiru udon* with mature, elegant flavor, crafted via the skills of a masterful udon-shop chef. Come in and discover a new side to this popular local dish!

1905-1 Nakanara,
Kumagaya City



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42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。

熊谷市中奈良1905-1 / 048-524-2838 / 11:00-20:00 / 木曜休
駐車場有(12台) / 熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 880円 / テイクアウト有

3

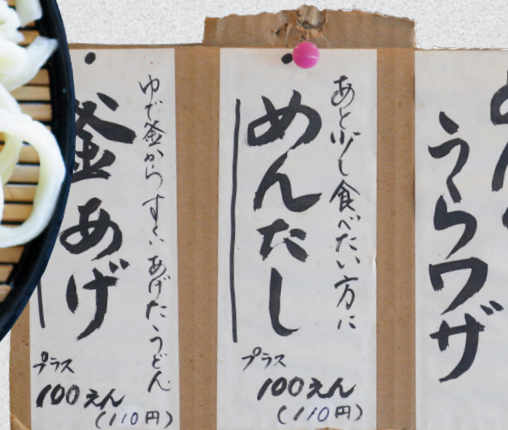
田舎っぺうどん 本店

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も、最後は客に自由さをゆ
だねる姿勢が心地良い。

〈本店〉熊谷市代1061-1 / 048-521-8784 / 10:00-15:00
日曜休 / 駐車場有(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531-7 / 048-522-4388 / 10:00-15:00 / 日曜休
〈熊谷市役所前店〉熊谷市宮町2-138 / 048-524-9029 / 10:00-15:00 / 日曜休



A free and open-minded approach to
seating, menu selections,
toppings and more

Inakappe Udon is an *udon* specialty shop
founded in 1973. The main-shop design,
overseen by the nendo design group,
features an open-kitchen arrangement
with customer seating right inside the
cooking area. As a result, diners can
watch as their noodles are being made
right next to them, making for a
dynamic culinary experience. The
noodles are firm with a pleasantly chewy
texture, 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 availa-
ble. This shop adopts the refreshing approach of
preserving flavor traditions from the past while
ultimately letting the guests customize their bowl.

1061-1 Dai, Kumagaya City

田舎っぺ

ファーマーズ レストランくまどん



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 made using wheat grown and milled in the very same Chujo district. They use this in hand-made noodles, adjusting flour and water content in accordance with that day's weather.

Udon is served with a mixture of sweet yet bold soy-sauce-based soup and gentle, Kansai-style dashi stock that will keep your chopsticks moving nonstop—many people visit the park just to eat this udon. Kumadon even 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.

300 Kami-kawakami, Kumagaya City
(inside Kumagaya Sports Culture Park)



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。

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
駐車場有(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 / テイクアウトなし

5

Konkoya

いん屋

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。

熊谷市肥塚1392-8 / 048-598-8829 / 11:00-15:00 / 年中無休
駐車場有(8台+マクドナルド裏の駐車場 8台) / 熊谷産小麦使用
濃厚肉汁うどん 850円 / テイクアウト有



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-pattern noodles made of 5 different flour, 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's surface. Moreover, Konkoya is hard at work innovating new dishes, including their new Kumagaya-style mix-and-eat udon. Come down and taste the new generation of *nikujiru udon* for yourself!

1392-8 Koizuka,
Kumagaya City



6

鉄鍋うどん 和み

Tetsunabe Udon
Nagomi

あ
り
が
ご
ざ
い
ま
す

あ
り
が
ご
ざ
い
ま
す

あ
り
が
ご
ざ
い
ま
す



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. Slip off your shoes as you step inside the clean, refreshing shop interior, where food is cooked to sizzling perfection in an iron pan (tetsunabe) right at your seat. Their nikujiru udon, made using firm, handmade noodles with an elegant sheen, are accompanied by green onions and pork ribs seared with sesame oil to bring out the flavor of the dashi stock for a pleasant-tasting soup. At night, customers can enjoy roasted vegetable-wrap skewers and various other side dishes together with sake and other alcohol.

2-325 Chuo,
Kumagaya City

生
麺
あ
り
ま
す。

テ
イ
ク
ア
ウ
ト



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、その風味が出汁のよ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。

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

7

Kumagaya
Fujinokoshi Udon

熊谷ふじのこしうどん



「来る人に喜んでもらいたい」
を形にした、安い、うまい、
ボリュームよし!

国道140号線沿いにあり駐車場
は30台。車でのアクセスがよい
うどん店。店内は4テーブル16席の
他、約40畳の座敷があり宴会や
法事にも利用できる。人気メ
ニューは『うどん定』。うどんに丼
が付くボリューム満点のセットだ。さ
らに、肉汁うどんに肉丼の肉肉セッ
トも人気! サラリーマン、ガテン系の客が
多く、「おなか一杯になってもらいたい」店
主は、客を見て秘かに多めに盛り付け……。ツ
ルツル感が際立つ麺と、鯖節で出汁をとった濃い目
の汁は相性抜群。トッピングの天かすをアクセントにどうぞ。

熊谷市広瀬89-1 / 048-524-0941 / 11:00- 売切れ次第終了 / 日曜休
駐車場有(30台) / 熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 700円 / テイクアウトなし

熊谷うどん
専門店です

Economical, tasty, and
generous portions
because "we want to
please all our
customers!"

Located along National
Route 140, this udon
restaurant is easily accessi-
ble by car and has 30
parking lots. It has 4 tables
and 16 seats, as well as an
approximately 40-mat
tatami room that can be used
for parties and Buddhist
memorial services. Their
popular menu is the "Udon
set" – a hearty udon set meal

that comes with a
rice-bowl dish. Even
more delightfully,
the "NikuNiku set"
which comes with
niku-don (rice-bowl with
meat toppings) and nikujiru

udon (udon in meat-based
broth) is also popular! Many of their
patrons are office as well as blue-col-
lar workers, and the owner would
discreetly give them a more
generous serving than usual out
of his desire for "them to have a
good, satisfying meal." The
slippery noodles and the thick
soup stock made with shav-
ings from dried, smoked
mackerel are a perfect match
in heaven. Tempura bits
toppings are also available for
those who want to add a little
something else to their meals.

89-1 Hirose, Kumagaya City

うどん
ふじのこし

8

月うさぎ

Tsuki Usagi



A hidden-away udon shop
where you can relax and
enjoy a home-style meal

Tsuki Usagi is close to the famous Seikeien Garden,
and the shop atmosphere makes it feel like you're
stepping into the owner's personal home for a
casual visit. As hinted at 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 noodle texture. The
meal set is recommended, as it
includes a handmade dessert
that changes with each
season. The revival dish
"Shiro-kuma Curry" that will warm you up by its
spicy goodness is quite
recommended. Visit Tsuki
Usagi not only for the
meals, but to enjoy chatting
with the friendly and
cheerful proprietress.

11 Kamakuracho,
Kumagaya City



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。復活メニューの「白くまカレーうどん」はスパイス効果で体ポカポカに。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。

熊谷市鎌倉町11 / 048-578-4840 / 11:30-15:00
日・月曜休(臨時休業あり) / 駐車場有(1台)
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 750円 / テイクアウトなし

9

そば処 木村屋

Soba-dokoro
Kimuraya

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, together by three generations of the same family: the mother, 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!

2-20 Tsukuba, Kumagaya City



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……。



熊谷市筑波2-20 / 048-522-1867 / 平日 11:00-15:00
金・土曜 昼 11:00-15:00、夜 17:00-20:00 / 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 950円 / テイクアウトなし

埼玉県には、熊谷の肉汁うどん以外にも、複数のご当地うどんが存在している。埼玉UDON艦隊は、そうした名物うどんを支配し、次から次へと地域の店舗を、巨大モールに吸収してきた。中でもスリーノードルズは、その精鋭部隊。奴らの攻撃が、キング・ウィートを襲う！まずは、深谷の「ホットニボト^{※7}」の先制攻撃だ。熱々の“煮汁シャワー”をウィートに浴びせる！

※7 深谷「煮ぼうとう」

深谷ねぎや地元の根菜類をたっぷり使い、生麺の状態から煮込んだ醤油ベースのとりみのある鍋焼うどん。実業家・渋沢栄一も好んで食べ、命日には、煮ぼうとうの会が開かれる。

Other than Kumagaya's Nikujiru Udon, there are several other local specialty udon dishes in Saitama Prefecture. Now that the SUF has a hold over those renowned specialty udon dishes, absorbing local specialty udon restaurants into massive malls. With the "Saitama Three Noodles" as the vanguard of the group, they launched their attacks on the Wheat! First up is the Hot Niboto^{※7} — a boiling hot "broth shower" is poured on the King Wheat!

※7: Fukaya's "Niboutou"

An udon dish in which plenty of Fukaya leeks and local root vegetables and uncooked noodles are simmered in a thick, soy sauce broth that is served in its entirety in a pot. Eiichi Shibusawa, an entrepreneur, also enjoyed eating this dish; Niboutou parties are held on the anniversary of his death.

**NIBOTO
HOT
SHOWER!!**

続いて、川島町の「川島ツインズ^{※8}」による
“キューカンバーカッター”。冷やされたキュウ
リのスライスが、切り刻む！

※8 川島町「すったて」
ごまとみそを合わせて、キュウリや大葉などの野菜と一緒にすりばちです
り、「すりたて」を食べていたことに由来する。「冷や汁」とも呼ばれ、清涼
感たっぷりのうどん。

Next up is the “Cucumber Cutter”
launched by the Kawajima Twins ^{※8}
from Kawajima Town. Chilled cu-
cumber slices slice through the air
like butter!

※8: Kawajima town's “Suttate”
The name stems from the fact that
sesame, miso and vegetables such as
cucumbers and perilla leaves are ground
together in a mortar, and mixed with
udon each time right before it is served.
This refreshing dish is also called
“Hiyajiru.”

SUTTATE CUCUMBER CUTTER!!

KAWAHABA TIGHTEN HOLD!!

さらに、鴻巣の「リバージャック^{※9}」の
幅広の平打ち麺が、キング・ウィー
トの体を締め付ける!

※9 鴻巣「川幅うどん」
荒川の川幅日本一(2537m)にちなんだ鴻巣市のご
当地うどん。幅が最大8cmあり、表面は滑らかで、
つるつとした喉ごしのよさが特徴。

Following that is the River Jack ^{※9}
- Konosu's broad flat noodles
lassos King Wheat's body!

※9: Konosu's "Kawahaba udon"
A local udon specialty of Konosu City whose
name was derived from the city's widest
riverbed (2,537m) in the entire basin of
Ara-kawa River. The width of the smooth
noodles can be up to 8 cm, and be swallowed
easily despite of its width.

清気庵

A long-established soba restaurant founded in the Meiji era. There is a reason why it has been around for so long.

Located at the intersection of National Route 17 and Oroji Shopping Street in the center of Kumagaya is this longstanding *soba* restaurant that was established since 1905. The thin,

glossy noodles in the thick dipping sauce that only a *soba* restaurant can serve, pair well with the wasabi garnish. The noodles, served in a Japanese-lacquered bamboo steamer, stir up an indescribably special feeling while the generous serving of pork whets one's appetite. In addition to *soba* and *udon*, the restaurant also offers rice bowls with various toppings and Chinese noodles, so you will never get bored even if you visit every day. The restaurant has been passed down from generation to generation, and its façade and flavors clearly show why they are well-loved by the community for so many years.

1-181, Honcho
Kumagaya City



明治創業の老舗そば店 長く続くには訳がある

明治38年の創業以来、熊谷の中心地である国道17号線と大露路商店街の交差点にある老舗そば店。蕎麦屋ならではの出汁が効いた濃いつけ汁に、細めで艶やかな麺は、添えられたワサビがよく合う。本漆塗りのせいろに盛り付けられた麺は、何とも言えない特別感があり、さらにポリウムのある豚肉が食欲を掻き立てる。そば・うどん以外にも、丼ものや中華蕎麦もあり、毎日通っても飽きない。長年地域に親しまれ、今の時代へ脈々と受け継がれてきた店構えと味に納得。

熊谷市本町1-181 / 048-521-0719 / 昼 11:30-14:30、夜 17:00-18:30
月曜休、火曜不定休 / 駐車場有(店南東側に3台、一方通行注意)
肉南蛮せいろ1,020円 / テイクアウトなし



温				冷			
肉	玉	肉	かけ	肉	玉	肉	もり
玉	子	う	うどん	玉	子	つ	
うどん	うどん	どん		つ	つ	ゆ	
700-	650-	650-	600-	700-	650-	650-	600-
小	小	小	小	小	小	小	小
50-	700-	700-	650-	750-	700-	700-	700-
大	大	大	大	大	大	大	大
0-	800-	800-	750-	850-	800-	800-	800-
特	特	特	特	特	特	特	特

Tenguya

11

天狗屋



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 making you feel as if you've traveled back to the Showa era. Udon is the only item on the menu, served with soup separately (tsuke) or in a bowl with the soup (kake). Tenguya has been hand-crafting 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 welcome a shop like Tenguya in their neighborhood!

42 Enokicho, Kumagaya City



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つたらと思わせる名店のひとつ。

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

熊谷うどん 熊たまや

熊谷うどん 熊たまや



An authentic udon stand operated by a Kumagaya City noodle producer

This udon noodle stand is just 50 seconds on foot 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 with 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 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 or gift.

1-202-1 Sakuragicho,
Kumagaya City (in the
Kumagaya Station concourse)

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。

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
肉ネギつけ汁うどん 720円 / テイクアウトなし





Taishu-shokudo
Kagaya Shokudo

13

加賀家食堂

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 customers—from gruff men in workwear 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 living in Kumagaya.

2083 Sayada, Kumagaya City



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。作業着を着たゴツイ人から、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。



熊谷市佐谷田2083 / 048-521-3618

昼 11:00-15:00、夜 17:15-21:20 / 年末年始休

駐車場有(45台) / 肉汁うどんセット 1,100円 / テイクアウトなし



うどん宮路

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、ワシワシ食感とツルツと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！

熊谷市佐谷田2564-1 / 048-522-3907
昼 11:00-15:00、夜 17:00-21:00
木曜休 / 駐車場有(30台)
肉汁うどん 800円 / テイクアウト有



With a diverse selection of meal sets centering on udon, the combinations are endless!

Udon Miyaji offers a rich assortment of *teishoku* (meal sets) from its location on National Route 17, an ultra-popular area among lunch-break customers. Opened in June 2021, they offer a staggering amount of filling *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 total of fifty! The noodles themselves are tough and thick, with pleasant amounts of 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*.

2564-1 Sayada,
Kumagaya City



うどん宮路

お食事処 なごみ



Preserving
home-style flavors
from generations past in Konan

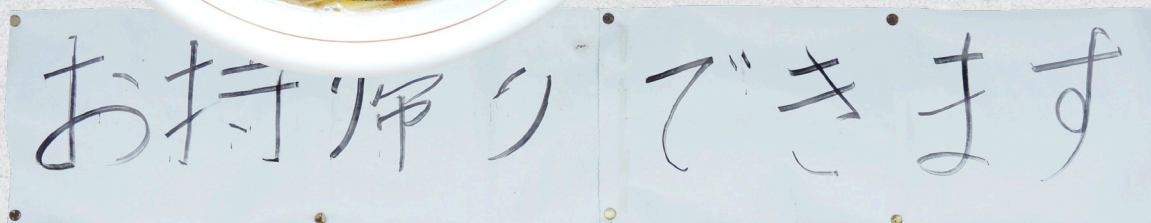
From its base of operations in the Konan district near the Arakawa River, Nagomi strives to revitalize the local region using agricultural products. The local ladies who run this shop take great care to preserve traditional, home-cooked udon flavors. The homemade noodles made with locally produced wheat flour feature the soft texture and pronounced wheat flavors typical of the area, while the soup 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 now. Visitors can also purchase candied Japanese chestnuts, blueberry jam, and other such products from the agricultural direct-sales shop next door.

152 Hiharu, Kumagaya City

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。自家製地粉麺は、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。

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 700円 / テイクアウトなし



うどん ちくくら屋



Outstanding udon famous for the taste of its carefully crafted wavy noodles

This udon specialty shop is known for their noodles, which are the wavy type, have a glossy texture and can be swallowed right down with ease. The best way to experience them is to first eat a few plain, before dipping them in the soup. The more you chew, the more the sweet flavor of the wheat comes out, filling your mouth alongside a faint salty taste. The soup for dipping, which uses low-fat pork, provides a clean and simple flavor with just a touch of sweetness, making it attractive to diners of all ages and preferences. The dish "Kakiage Udon" which is topped by kakiage tempura, is also popular. Come down and have a taste for yourself!

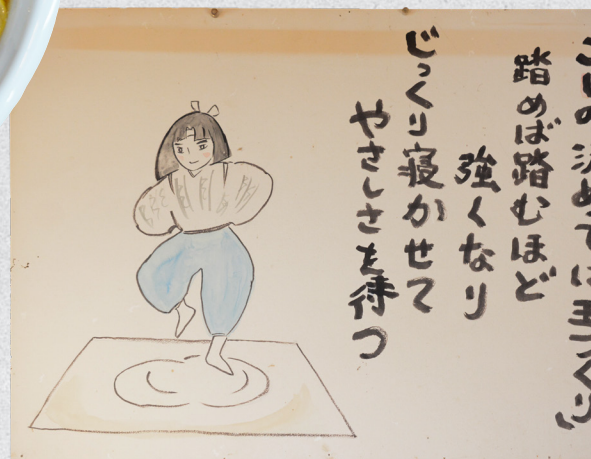
895-1 Mishoshinden,
Kumagaya City

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がられている。つけ汁がしっかりと絡みつくちぢれ麺とも相性抜群だ。大きなかき揚げが乗った『かき揚げうどん』も人気。一度お試しあれ！



〈本店〉熊谷市御正新田895-1 / 048-536-5449
 昼 11:00-15:00、夜 17:00-20:00
 年中無休 / 駐車場有(7台) / 肉汁うどん 650円 / テイクアウト有
 〈農林公園店〉深谷市本田5768-1 / 048-583-6139
 平日 11:00-14:30、休日 11:00-15:00 / 第2・4火曜休



小麦畑に
ポツンと一軒家
猪豚^{いのぶた}を使った
肉汁うどんは
超希少!

国道17号バイパスの上奈良
交差点から北東に少し入った
小麦畑の中に、ポツンと佇む
一軒家うどん店。小麦畑越し
に、赤城の山々も眺望できるThe
熊谷なロケーションに期待も高まる。
「とにかく美味しいものを」と、一手間を
惜しまない店主のお勧めは、群馬県上野村特
産の『猪豚^{いのぶた}』を使用した肉汁うどん。猪豚は、雄の
猪と雌の豚を交配させた全国的にも珍しい品種で、
上野村での年間生産量は僅か250頭のみ。赤身
の旨さと、脂身の甘さとコクをお楽しみあれ。
飛び込み客ゼロの地で、13年続く間違いな
しの実力店だ。

熊谷市上奈良252-2 / 048-598-5774
昼 11:00-15:00
夜 17:00-21:00 (L.O.は30分前)
火曜休(臨時休業あり) / 駐車場有(10台)
猪豚の肉汁うどん 1,450円
テイクアウトなし

252-2, Kaminara
Kumagaya City

A lone-standing
restaurant tucked
away in a wheat field
that offers the ul-
tra-rare *nikujiru udon*
using *inobuta*!

A lone-standing *udon* restaurant
located in the midst of wheat fields
which is a little northeast from the
Kaminara Intersection on the National Route 17
Bypass. Its location, with a typical view of the Akagi
Mountains over the wheat fields of Kumagaya,
raises one's anticipations. The owner, who
spares no efforts out of his philosophy of "to
provide whatever is delicious," recom-
mends the *nikujiru udon* made with
inobuta, a specialty of Ueno Village in
Gunma Prefecture. The *inobuta*
refers to a rare crossbreed of male
boars and female pigs in Japan,
and only 250 of them are produced
every year in Ueno Village. Enjoy
the delicious lean meat together
with its sweet yet rich and fatty
parts. The fact that this restaurant
has been running for 13 years in a
place with zero possibility of walk-in
customers indicates its popularity
and good food.

大盛り100円増し

★温かいうどん★	580円
かけうどん	100円
天ぷらうどん	780円
肉うどん	980円
肉きのことうどん	780円
きのこのうどん	780円
かしわうどん	1080円
鴨うどん	680円
たぬきうどん	950円
けんちんうどん	850円
カレーうどん	780円
玉子とじうどん	780円

大盛り100円増し
特盛り200円増し

★つけ汁うどん★	580円
もりうどん	630円
ざるうどん	100円
天もりうどん	780円
肉汁うどん	980円
肉きのこと汁うどん	780円
きのこの汁うどん	780円
なす汁うどん	780円
かしわ汁うどん	1080円
鴨汁うどん	680円
たぬき汁うどん	950円
けんちん汁うどん	850円
カレー汁うどん	780円

★サイドメニュー★	250円
天ぷら三品	250円
きんぴら	250円
もつ煮	250円
ポテトサラ	250円
みそ田楽	250円
煮玉子	250円
鳥のから揚げ	250円
カミナリつく	250円
バラアイス	250円

★ソフトドリンク★

コーラ	250円
オレンジジュース	250円
ウーロン茶	250円
緑茶	250円
トマトジュース	250円
アイスコーヒー	250円
ホットコーヒー	250円
★シリアルコーン★	
ドライゼロ	300円
レモンサワー	300円



生粋うどん
瑞生庵
—Zuishouan—

ごちそう屋 熊谷店

お風呂・サウナに入った後は、
肉汁うどんで最高の
整い時間を

秩父鉄道石原駅近く、日帰り温浴施設内にある食事処。熊谷温泉『湯楽の里』は高濃度炭酸泉や岩風呂が売り。温泉街はないが温浴施設は豊富な熊谷でも人気のお風呂のひとつだ。食事処はゆったりと天井が高く、大きな窓が開放的で、ゆっくりとくつろげる空間に。うどんも侮るなかれ。毎日お店でひく出汁と、甘めの返しは老若男女が好きな味。麺にもこだわりが詰まっており、製造特許をふたつも取得した徹底ぶりだ。食事処だけでの利用も可能だが、温浴施設も含めてゆっくりと楽しんでいただきたい。

熊谷市月見町2-1-65(湯楽の里内) / 048-525-4126
食事処 10:00-22:00、湯楽の里 9:00-24:00 / 不定休
駐車場有(350台) / つけ汁うどん 750円 / テイクアウトなし



Best way to
rejuvenate after
taking a soak or
sauna – having
nikujiru udon

This restaurant is located inside a drop-in hot springs facility near Ishihara Station on the Chichibu Railway. Yura no Sato is a hot springs facility in Kumagaya that offers highly-concentrated carbonated spring water and bedrock baths for patrons to soak in.

It is one of the most popular public bathhouses in Kumagaya, which does not have a localized hot spring district but plenty of bathing facilities instead. With its high ceiling and large, open windows, the dining hall offers an open and relaxing space. Never underestimate the udon based on prejudice. Freshly prepared from scratch in the restaurant every day, the broth with its slightly sweet aftertaste is loved by men and women of all ages. There is meticulous attention to the noodles that is fully evidenced by the acquisition of two manufacturing patents. Though patrons can just visit the restaurant for meals without using the soak, it is best to enjoy the meals after a relaxing soak in the facility.

2-1-65, Tsukimicho, Kumagaya City
(located inside Yura no Sato)



湯楽の里

もりうどん

400円
(税込)

フライ

穂
みのる

やきそば

Minoru

19

穂
みのる

Udon dishes that all started when the owner was asked if he “serves udon” – Great owner and flavors!

As you cross the Kuge Bridge over the Arakawa River towards Osato, on the left you will find a restaurant serving traditional food “furai” but with a udon signboard. This signboard actually belonged to another udon restaurant that was long closed down. The character of the owner can be easily seen from the fact that he started selling udon because he couldn’t bear to turn a customer away who mistakenly visited his restaurant for udon. Having said that, the owner has been trained at an udon restaurant before, and makes authentic udon. The simple yet flavorful dipping sauce is made by adding home-grown fresh vegetables to the broth stock made from shiitake mushrooms, kelp, and bonito flakes. Locally produced sweet and sour stewed ‘green papaya,’ a regional specialty that is popular for its health benefits is also recommended.

218-3, Tsudashinden
Kumagaya City



「うどんやってる？」に
応えて始めたうどん。
味も店主も優しい！

荒川に架かる久下橋を大里方面に渡ると左側にあるうどんの看板が目印のフライ屋。実はこの看板、既に店じまいをした違ううどん屋の看板なのだ。間違えて来てくれた方を、断るのも忍びないとうどんを始めたご主人のキャラクターが推せる。とはいえ、うどん屋での修行経験もあるご主人のうどんは本格派。つけ汁は椎茸、昆布、鰹節でとった出汁に、自家製の新鮮野菜が加わり、シンプルながら味わい深い。健康食材としても注目される、この地域特産の『青パパイヤ』の甘酢煮がついてくるのもよいアクセント。

かけうどん	きつねうどん	かき玉うどん	スリうどん	うどん	うどん	うどん
480円 (税込)	640円 (税込)	590円 (税込)	690円 (税込)	690円 (税込)	690円 (税込)	690円 (税込)

熊谷市津田新田218-3 / 090-3133-0681 / 11:00-14:00
月曜休 / 駐車場有(13台) / 熊谷産小麦使用
肉汁うどん 690円 / テイクアウト有

スリーヌードルズの波状攻撃に耐えるキング・ウィートだったが、もはやこれまでか……こんなにも強力なご当地うどんが、埼玉県にあったなんて敵ながらあっぱれ。しかし、熊谷の持っているポテンシャルは、こんなものではないはずだ。

瀕死のウィートのために精魂込めて肉汁うどんを処方するキンコ。すると、ウィートの“麦力”は、メラメラとみなぎっていく——熊谷の大地の恵み(肉汁)を浴び、キング・ウィートは「ver.“N”」へ! みんなの力を合わせてスリーヌードルズに反撃開始だ!

King Wheat endured the wave after wave of attacks from “Saitama Three Noodles” until he slowly succumbs He can't help but admire the fact that such a powerful local *udon* existed in Saitama Prefecture, despite being enemies. However, Kumagaya's potential should be more than this.

Kinko cries out as she passes a bowl of *Nikujiru Udon* that she has made with all her heart and soul for the dying King Wheat. With that, the 'wheat power' of King Wheat surges and bursts into flames! Bathed in the blessings (*Nikujiru*) of the land of Kumagaya, King Wheat transforms into version “N” and everyone joins forces to fight back against “Saitama Three Noodles”!



GOLDEN WHEAT



EAT POWER!!

自家製うどん えんや

ロケーション、佇まいからは
想像を絶する
極上うどんに感嘆

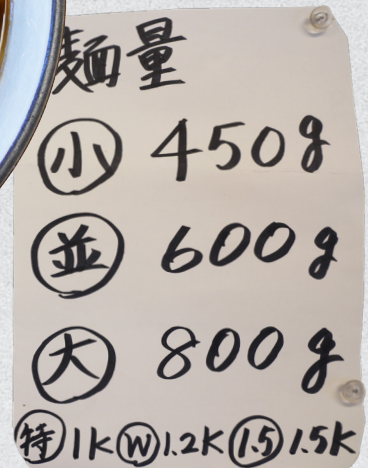
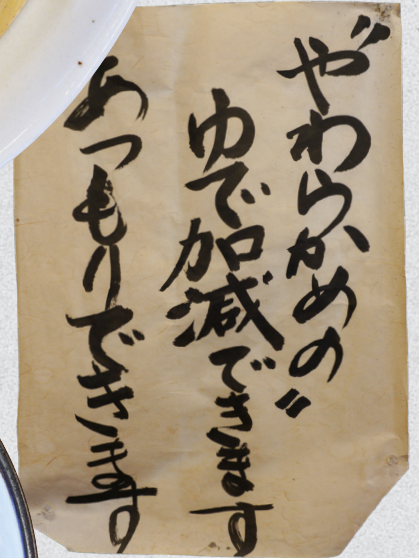
利根大堰のほど近くにあるうどん専門店。周囲はのどかな田園風景が広がり、利根川の土手を背景にこじんまりと建つ平屋の店舗からちょっと荒々しいうどんを想像していたから、驚き。出てきたのは、とにかく繊細なチューニングを繰り返したであろう、抜群にバランスが整った上品なうどん。「脱サラをして小さなご縁を大事に店づくりがしたかったから」と、店名への想いを語るご主人の実直さは、並盛りでも600グラムあることや、卓上にあるふりかけなど、細部にまで見てとれる。友人を連れて再訪したくなる名店。

行田市下中条1581-9 / 048-564-7777
11:00-14:30 / 日曜、祝日、第2月曜休 / 駐車場有(10台)
肉汁うどん 800円 / テイクアウト有

Marvel at the finest *udon* noodles that are absolutely amazing given its location and façade

Located near the Tone Ozeki (Weir of Tone River) and surrounded by tranquil, rural landscapes, you may be surprised by its *udon* because of the initial low expectations based on its modest, one-storey shack set against the bank of Tone River. But what will be brought on your table is an intricately prepared *udon* espousing a perfect balance and harmony of ingredients and flavor that must have been the results of the owner's painstaking efforts. The owner explained that he named the restaurant out of his wish "to create a restaurant where he can cherish each and every small connection or relationship" after he quit his office job. His sincerity can be seen in the details, such as a whooping 600 grams for an ordinary serving and the *furikake* (savory sprinkles on rice) offerings on the table. This is a famous restaurant that you'll want to visit again with friends.

1581-9, Shimochujo
Gyoda City



ご来店のお客様へ
 当店はとっても
 「賑やか」で
 「騒がしい」
 お店です！
 ご入店の際は予め
 ご了承ください

うどん

A super positive
 udon shop owner
 that fills both
 stomachs and
 hearts of his
 patrons

A bustling restaurant in
 front of Gyoda City Hall
 that sells udon during the
 day but turns into an *udon*
izakaya (bar) at night, and is
 (marvelously) opened
 throughout the year. The
 noodles, which is made in house
 with gratitude and love by the
 super-positive owner has the perfect
 chew and springy texture, and are served
 with their duck *namban udon* dish during night
 time as well as a wide variety of lunch set meals.

After finishing noodles, adding
 their legendary highly spoken-of
 vegetable soup into broth, then you can
 experience the broth's mysterious
 transforming from Japanese-style
 to Western-style that you can
 enjoy until the very end.
 Patrons are cheerfully greeted
 by the owner with an
 “*Okaeri*” (“welcome back”) that booms through the
 bustling restaurant,
 making one feel at home.
 This is the “Daichi Family”
 that fills not just the
 stomachs, but also the
 hearts of his customers.

2-18-37, Oshi
 Gyoda City

本日昼の部
 大将不在ごめん
 っ

Udon Daichi

21

うどん大地



スーパーポジティブな
 大将が満たすのは、
 お客様のお腹と心



行田市役所前にある賑やかなお店。
 昼はうどん店、夜はうどん居酒屋と
 して年中“夢”休で営業。スー
 パーポジティブな大将が感謝と
 愛情込めて作るうどんは、半端
 ないコシに、もっちり食感の自
 家製麺で、夜は鴨南蛮うどん、
 昼はバラエティ豊かなセットで
 提供。完食後のだし汁に、伝
 説級と評判の野菜スープを注ぐ
 と、不思議と洋風に変化し最後
 まで贅沢に味わえる。入店時に
 店内に響く大将の“お帰り”の声
 が、賑やかさの中にも家族のような
 温かさを感じる。お腹も心も満たされ
 たあなたは、もう『大地ファミリー』だ。

行田市忍2-18-37 / 048-577-4384

(昼)月～金 11:30-14:30 土・日・祝日 11:00-14:30、
 (夜)月～木・日 17:30-22:00 金・土・祝前日 17:30-22:30

年中無休

駐車場なし(近隣のバスターミナルや公共の駐車場をご利用いただけます)

鴨南蛮うどん 1,650円(夜のみ) / テイクアウト有

手打ちうどん 麦屋



Unprecedented
udon made by
an udon-
making master

An udon restaurant that looks like a warehouse located on the Cosmos Kaido Road from Fukaya downtown to the Okabe area. Even though I already knew it was a popular restaurant with customers hailing even from other prefectures, I was still amazed when I took my first bite. Despite its chewy texture, the noodles were remarkably easy to slurp down, making it an unprecedented experience for me – this must be the true flavor of the wheat. The sweetness of the locally grown wheat-fed pork combined with the texture of the Fukaya leeks was amazing – one simply wouldn't be able to stop eating until the bowl is empty. When the restaurant was first opened in 2010, partly due to the earthquake, it went through a difficult time since it was barely known by anyone. But even during that bleak period, the owner continued to work on improving the flavor. Yet the owner shows no intentions of stopping his "research" even though the well-established restaurant is now popular and reputable.

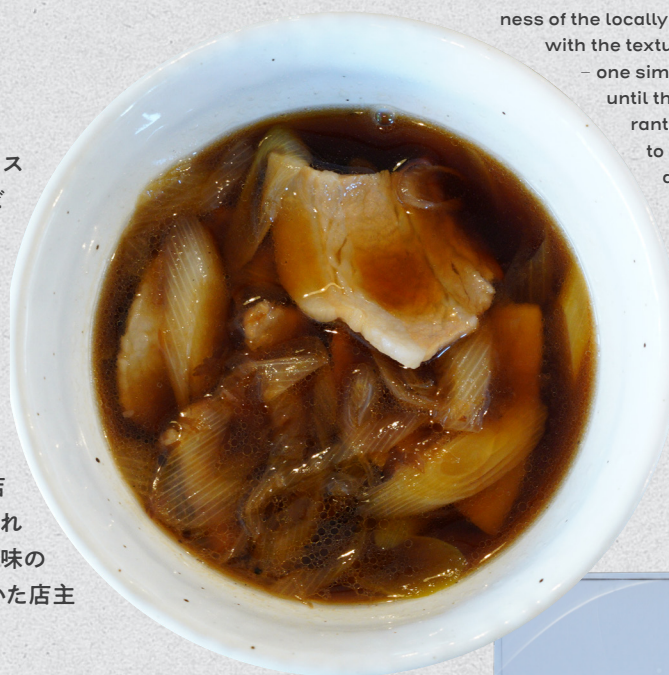
265-3, Kayaba
Fukaya City

麦の名を冠する、 道を究めし者が生み出す 未体験のうどん

深谷市街地から岡部エリアに向かうコスモス街道沿いに建つ倉庫のようなうどん店。他県からのお客も絶えない人気店と知っていたが、一口食べて驚いた。噛み応えがあるのに、あっという間にスルスルと口に入ってってしまう未体験の麺。小麦の旨みとはこういうことか。国産麦豚の甘み、深谷ねぎの食感も手伝い、麺が無くなるまで箸が止まらない。2010年の開店当初、震災の煽りもありお客に認知されない苦しい時代を経験した。その間も味の研究を重ね、今や人気店の地位を築いた店主がその研究をやめることはない。

深谷市萱場265-3 / 048-575-1412

土～月曜 10:30-15:00 (L.O.14:30) 水～金 10:30-15:00 (L.O.14:30)、
夜 17:30-20:00 (L.O.19:30) ※売り切れ次第終了 / 火曜休
駐車場有(16台) / 肉汁うどん 800円 / テイクアウト有



手打ちうどん
お惣菜の店
日和

ひより

うどん

日和

A feeling of home
that makes one want to flop
down and relax

There in Nireyama Shrine in Harago,
Fukuya City, standing by a magnificent
elm forest. Across the shrine is this
one-storey *udon* restaurant that was reno-
vated from an old, traditional Japanese house
where the owner grew up and opened in 2022. With
bright and warm wooden interiors, the restaurant
offers sunlit counter seats on the porch,
tables that are comfortable even for solo
patrons, and *tatami* seats that are
popular with those with children.

Meanwhile, they offer the
traditional *inaka*-style *udon*
commonly seen in the
countryside. They offer
not only *tempura* made
with fresh local
vegetables, but also
side dishes upon
requests by the
locals. This
restaurant turns
every day into a
perfect *udon* day by
offering the
atmosphere that
makes you feel as if
you were back
home, relaxing and
unwinding.

744, Harago
Fukuya City



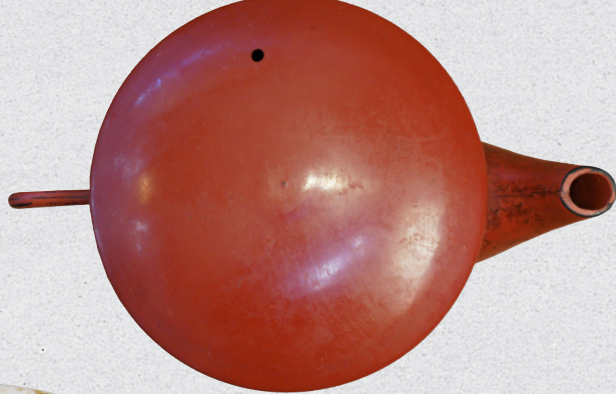
思わずゴロンと
くつろぎたくなる
実家感に気持ちが
ほぐれる

深谷市原郷に立派なニ
レの森がある。楡山神
社だ。その向かいにあ
る平屋のうどん店。ご主
人の実家である古民家を
改装して、2022年にオー
プン。木の温もりを感じる
明るい店内には、ポカポカと
陽が差し込む縁側のカウンター
席や、1人でも気軽に利用できる
テーブル席のほか、子連れ客に喜ば
れる座敷席も。うどんは昔ながらの田舎
うどん。地元の新鮮野菜を使った天ぷらの
ほか、近所の人からの要望に応えた惣菜が彩りを
加えてくれる。まるで実家に帰った時のようにゴロン
としたくなる、毎日がうどん日和の癒し系。

深谷市原郷744 / 080-9277-7147 / 11:00-14:30 (L.O.)
日曜休 / 駐車場有(8台) / 肉汁うどん 800円 / テイクアウト有

本日のお惣菜

きんぴらごぼう	230円
ホウレン草と ベーコンのソテー	250円
セリチリ大根	230円
深谷ネギ玉子焼	280円
塩唐揚げ	300円
ーロイカツライ	230円
カブの甘酢漬	120円



うどん茶屋 三男坊



Possibly the only one in Japan, offering rich and delicious ostrich *nikujiru* udon

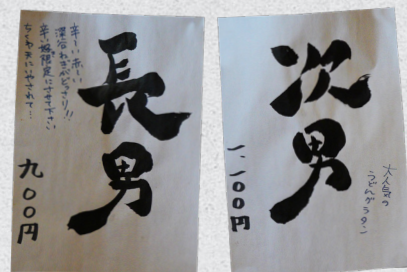
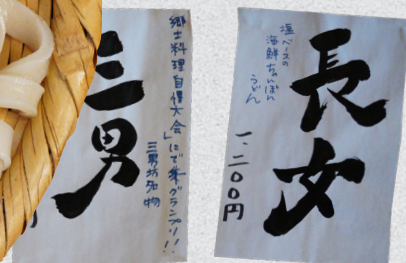
Standing alone in the midst of a rice fields between the National Route 17 and Fukaya High School is this udon restaurant that astonishingly offers *nikujiru* udon made with... you guessed it, ostrich meat. The owner started this dish because of the recommendations from Misato Ostrich Farm in the neighboring town, and it pairs well with udon. The ostrich thigh meat has a firm texture that contrasts perfectly with the refreshing back fat, which mixes well with the rich dipping sauce. To delight and wow his customers, the owner of San Nan Bo offers a huge selection of quirky and impressive dishes. Once you've tried this dish, you might find yourself wondering what will be on the menu during your next visit.

166-3, Shukune
Fukaya City

日本で唯一かも!?
こってりと美味しい
ダチョウの肉汁うどん

国道17号線と深谷高校の間、田んぼの中にポツンと建つ一軒家うどん店。なんと言ってもここの肉汁うどんはダチョウ肉ということ。隣の美里オーストリッチファームとのご縁で、うどんとの相性も良いことから始めたという。ダチョウのモモ肉は、しっかりとした歯ごたえと、さっぱりとした背脂とのコントラストが絶妙で、コクのあるつけ汁とよく絡む。インパクトのある料理でお客さんを楽しませたいと、個性溢れるメニューを多数用意する三男坊のご主人。次はどんな驚きと出会うのか、つつい期待してしまう。

深谷市宿根166-3 / 048-575-1181 / 昼 11:00-14:20、
夜 17:00-20:00 / 木曜休 / 駐車場有(16台)
つけだちょう肉汁うどん 950円 / テイクアウトなし



うどんは白と黒

Fukaya Udon
Yamaya Seimenjo

25

深谷うどん やまや製麺所

Offers two types of noodles- chewy “black” or delightfully springy “white”

A large udon restaurant located on the border between Kumagaya and

Fukaya along the Fukaya Higashimatsuyama line. Its landmark is a big “Bukoku-Susure” (“Slurp It Down!”) signboard. The restaurant’s

Sanuki-style noodles which are called “white” noodles later on were well-received when it was first opened. After the restaurant was renovated, they came up with “black” noodles made from

ground whole wheat flour with chewier texture that complement Saitama’s nikujiru broth. Currently, you can choose the initial “white” noodles or “black” noodles according to your preference, and those opting for a large serving or more can enjoy the mixed noodle set. Welcoming to female patrons as well, the bright and spacious 77-seat restaurant offers an versatile menu with seven types of nikujiru, including children’s meals, making it a highly generous and universal restaurant that can accommodate a variety of needs.

3-11-11, Kamishibacho Higashi
Fukaya City



選べるふたつの麺は、
強いコシの「黒」と
モチモチの「白」

深谷東松山線の熊谷と深谷の市境にある大型うどん店。「ぶっこくすれ」の大きな看板が目印。開店当初は讃岐風の麺で好評を得ていたが、リニューアルに伴い、より埼玉の肉汁に合うよう全粒粉入り地粉でコシの強い「黒」麺を開発。現在は、お好みに応じ従来の麺も「白」として選べ、大盛以上で“あいもり”ができるのも嬉しい。女性でも入りやすい広く明るい店内は77席もあり、肉汁だけで7種類もある豊富なメニュー、さらにはお子様メニューがあるなど、様々なニーズに応える懐の深さがありがたい万能店だ。



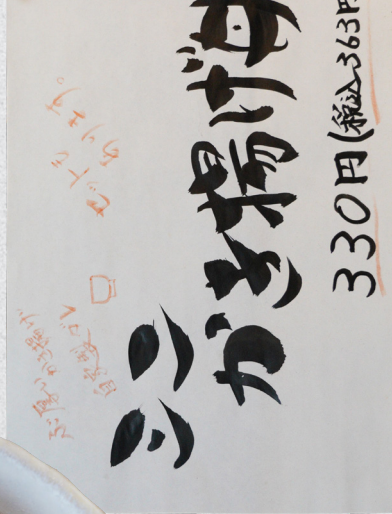
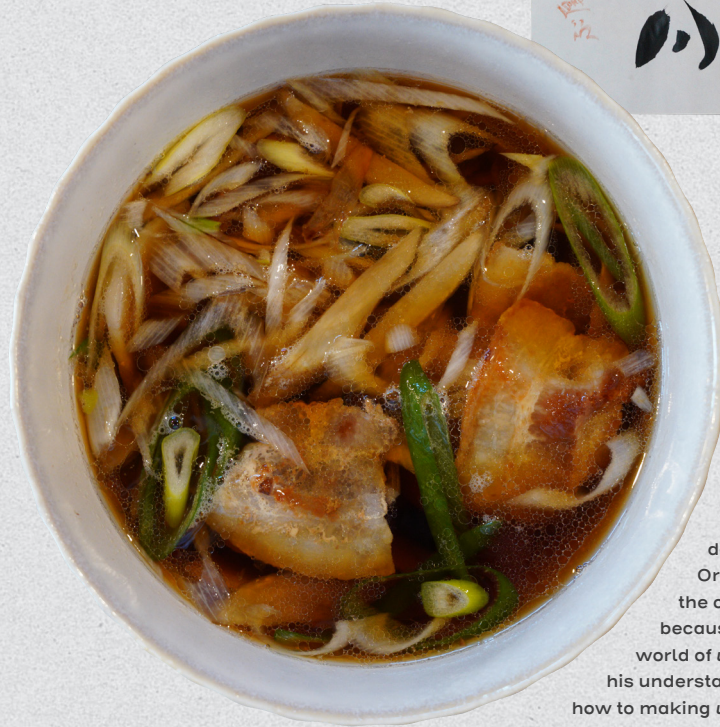
深谷市上柴町東3-11-11 / 048-580-5455
11:00-16:00 土・日曜・祝日 11:00-20:00 / 年中無休
駐車場有(40台) / 肉汁うどん 759円 / テイクアウト有

麦の香

昼はうどん、 夜はイタリアン 変幻自在の パスタ伝道師

県道173号線の森林公園近くにある、昼はうどん、夜はピザ・パスタを提供する店。イタリアンで修行をした店主が、地元でうどんに挑戦したいと開業。小麦粉に対する知識と、パスタのノウハウをうどんに応用。研究の末、行き着いたツルツとした細めの麺は、地域性を超えたうどんの新たな境地を示してくれる。季節限定メニューのミネストローネうどんやグリーンカレーうどんなど、つけ汁のレパートリーも豊富。イタリア語で“小麦粉を使った生地”という意味のパスタ。昼も夜も変幻自在な麦の香のパスタをお楽しみあれ。

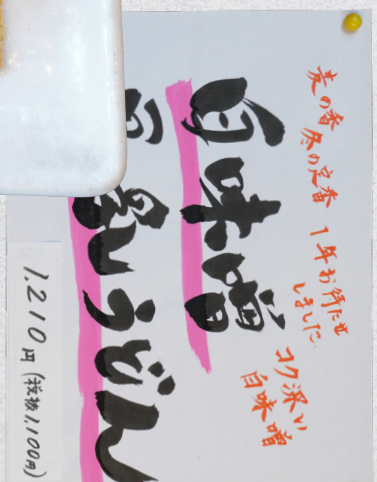
比企郡滑川町土塩554-1
0493-81-6762 / 昼 11:00-14:30、夜 17:30-21:00
※夜はうどんの提供なし / 第1・3月曜、火曜休 / 駐車場有(10台)
肉汁うどん 858円 / テイクアウト有



Udon by day,
Italian cuisine by night –
the ever-changing
pasta evangelist

A restaurant located near the Shinrin Park on Prefectural Route 173 that serves udon in the day but pizza and pasta at night. Originally trained in Italian cuisine, the owner opened the restaurant because he wanted to venture into the world of udon in his hometown. He applied his understanding of flour and pasta know-how to making udon. After much trial and error, he finally created smooth, thin noodles, which reached a new demension of udon that transcends regional boundaries. They also attempted to expand the repertoire of dipping broth, such as offering the seasonal minestrone udon and green curry udon. “Pasta” in Italian actually refers to “dough made from wheat flour”, which, for udon, maybe essentially the same concept. Just enjoy the versatility of their pasta-inspired cuisine.

554-1, Tsuchishio,
Namegawa-machi,
Hiki-gun



肉汁うどん

680円

カレーうどん

750円

野菜天ぷら三品付

250円

Kitchen Kinenbi

27

キッチンきねんび

Founded in 1987, the family-operated Western-style restaurant, whose most popular dish is udon!

Offering only set meals, this restaurant is located across from the Higashimatsuyama Citizen's Cultural Center and exudes a homely atmosphere with handmade menu boards adorning the interior and a goldfish tank. They originally only offered Western cuisine, but added udon to their menu for summers after learning how to make it since customers tend to avoid ordering fried foods during summer time. Udon is now their flagship item, comprising over half of the orders. Their thick, slightly twisted noodles are plump and chewy, and go well with the sweet and rich dipping sauce. It is a delightful sight to watch the husband-and-wife couple working behind the counter as they skillfully prepare your meal before your very eyes. This is a restaurant that makes you want to visit again, even if it's just for their warm smiles.

1-30, Goryocho,
Higashimatsuyama City



昭和62年創業、
夫婦で営む洋食屋さんの
一番人気はうどん!

東松山市民文化センターの向いにある定食屋。店内は手作りのメニュー板や、金魚の水槽などアットホームな雰囲気。もともと洋食の店だったが、揚げ物メニューが避けられがちな夏向けに、うどんの打ち方を教わりメニューに加えた。それが今では注文の半数以上がうどんというほどの看板メニューに。少しよりがかかった太麺はむっちりとしてコシが強く、甘くて濃いめのつけ汁と相性がよい。カウンター越しに、手際よく調理する店主夫婦の後ろ姿は見ていて気持ちがよく、二人の笑顔にまた会いに行きたくなるお店だ。



チズメチリ定食

サラダチリ定食

エビチズハッパグ定食

厚切とんかつ定食 1000円

東松山市五領町1-30 / 0493-24-6283

昼 11:30-14:00、夜 16:30-20:00 / 火曜休 / 駐車場有(10台)

肉汁うどん 680円 / テイクアウトなし

DOUBLE



THE CROP!!!



その昔、「麦翁」と権田愛三は、日本中の子どもたちの健康を願って農業に勤しんだ。そこで彼が伝え広めた技術は、紛れもなく今の日本をつくってきた。「麦ふみ」^{※10}をはじめとするさまざまな農法は、今も全国各地で使われ、われわれ人間が、うどんだけでなく、ラーメンもお好み焼きも、ケーキだって美味しく食べられるのは、麦翁の存在あってこそのこと。

“麦力”が最大限に達した時、キング・ウィートの麺棒は2本になる。“麺棒二刀流 二毛作”^{※11}!! 黄金色の竜巻が、スリーヌードルズを異次元空間へ吹き飛ばす。

※10 「麦ふみ」とは、根張りを良くするために早春に麦の芽を踏む技術。 ※11 「二毛作」とは、雪の少ない気候を利用して米の収穫が終わった冬の間に麦の生産をする農法で、収穫量を大幅に上げることができる。「麦ふみ」とともに、権田愛三が全国に広めた。

In the olden days, Aizo Gonda, also known as the “Wheat King” worked hard at farming in hopes of bringing good health to children across Japan. The techniques that he spread throughout the land have undoubtedly made Japan what it is today. Various farming techniques such as “Mugifumi”^{※10} are still being applied all over the country. It is thanks to King Wheat that we can now enjoy not only udon, but also ramen, okonomiyaki, and even cakes.

As his “wheat power” grew to the max, King Wheat’s rolling pins split into two – “Dual rolling pin-double cropping”^{※11} attack! It creates a golden tornado that blows “Saitama Three Noodles” straight out into another dimension.

※10: “Mugifumi” is a technique of stomping on wheat buds in early spring to improve the crops’ rooting.

※11: “Double Cropping” is a farming practice in which wheat is produced during the winter after harvesting of rice to take advantage of the low snowfall climate, allowing for a much higher crop yield. Aizo Gonda has disseminated this practice, along with “Mugifumi”, throughout the country.



THE WHEAT HEROES, STAND UP!

権田やキンコをはじめ、熊谷UDON連合に託されたのは、この麦畑だけではない。日本中の子どもたちを育む「環境」を絶やしてはいけないのだ。そのためには、熊谷を越え^{※12}、埼玉県はおろか、日本中のうどん愛好者の心をひとつにしていかなければならないだろう。さあ、“麦力”を秘めた有志たちよ、今こそ立ち上がれ。われわれKUUとともに、この美しき“黄金色の世界”を広めよう！

※12 本誌のタイトルに掲げる「G」とは、熊谷の“近郊(Greater)”の意。昨年度(2022年度)参画した店舗は、熊谷市内のみの対象だったが、今年度(2023年度)は、近隣市町村の店舗も加わりパワーアップ。今後のキング・ウィート率いる熊谷UDON連合の活躍は、さらに範囲を広げ、埼玉県内から飛び出し、四国決戦、世界、はては宇宙へと続く。熊谷肉汁うどんサーガの旅は、今、始まったばかり。

What is entrusted to KUU, including Ikuzo Gonda and Kinko, is not just these wheat fields. We must not destroy the environment that nurtures children across Japan. And in order to do so, we must unite the hearts of all *udon* lovers in Japan, let alone in Kumagaya^{※12} or Saitama Prefecture.

Now, all of you who have “wheat power” in you, get up and stand to your feet right now! Together with KUU, let us spread this beautiful “golden world of wheat!”.

※12: “G” – Here stands for “Greater” Kumagaya, including Kumagaya and surrounding cities and towns. Last year (FY2022), only the restaurants located in Kumagaya City participated in the KUU. However, restaurants in the neighboring cities, towns, and villages will join the KUU as well this year (FY2023) to boost its power. Under the command of King Wheat, KUU will continue to drive initiatives and activities in a bigger scope and beyond Saitama Prefecture to fight against Shikoku helmed by the Sanuki Udon Union (SUU), the world, and even the outer space! The Journey of the Kumagaya Nikujiru Udon saga has only just begun.

初版発行 2024年3月7日
第2版発行 2024年4月1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

編集・脚本 神藤秀人 (JUNGE DESIGN)

執筆 時田隆佑、ヤオヤオ、
茂木淳、吉田正人、湯本彰
栗原崇史、依田哲哉、櫻井悠
(熊谷市観光協会)

デザイン 加瀬千寛 (JUNGE DESIGN)

イラスト 谷端実

撮影 大島卓也、沢口茉鈴、内田祥羽 (Pasyari)

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 (松本米穀精麦株式会社)
加賀崎勝弘 (PUBLIC DINER)
木村俊太郎 (そば処木村屋)
武正倫 (埼玉うどん子 TV)
ジャパンコンテンツクリエイション株式会社
TOYTOYTOY

印刷 瞬報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©2024
Kumagaya Tourism Association.
All rights reserved.

掲載情報は、2024年1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。熊谷市近郊には肉汁うどん
を提供する店舗が多数ございますが、本冊子ではスタ
ンプラリー参加店舗のみを紹介しています。

The information provided herein is accurate
as of January 2024. 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 many restaurants in the city that
serve nikujiru udon, but this stamp rally
book introduces only the restaurants that
we got permission from to publish.

特別協賛

JAくまがや

まっすぐ、あなたへ。
埼玉縣信用金庫

本店営業部・籠原支店
熊谷東支店・江南支店



日東富士製粉

自然の恵みを食卓へ
松本米穀精麦株式会社



STAMP RALLY RULE

スタンプを押して
グッズをゲットしよう!

目指せ
全店制覇

開催期間: 2024年3月7日(木)～5月7日(火)

1. 食事につき1つのスタンプを押印。ステッカーは各店舗でお渡し。
 2. スタンプ数に応じた応募券(景品ごとに色分け)を協力店でお渡し。
 3. 必要事項を記入し、協力店に設置した応募箱に投函。
 4. 前期終了後に一度応募箱の中身を回収。
 5. 前期当選者を抽選。当選者へ景品発送。
 6. 後期終了時に再度回収。抽選ののち発送。
 7. ラリーブックへのスタンプの押印は、一店舗につき1つです。
- ※前期抽選時に応募者が少なかった場合、後期終了時分に追加。

抽選は **2** 回!!

前期: 2024年3月7日～4月7日

後期: 2024年4月8日～5月7日

前期・後期
どちらも狙え!

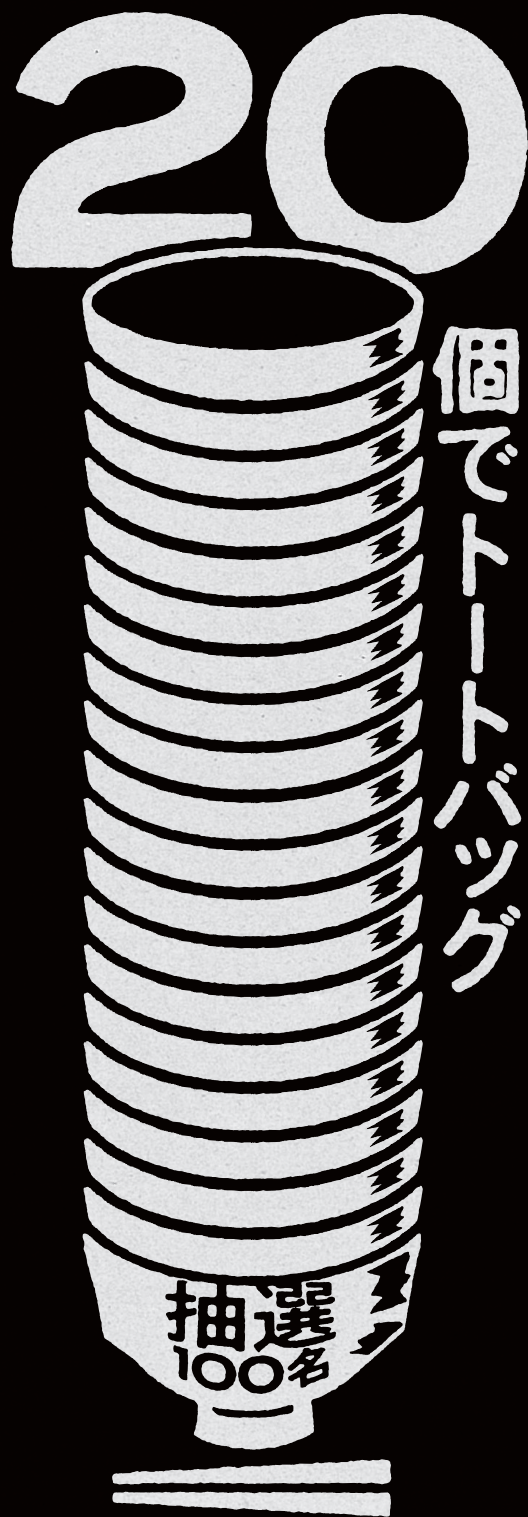


さらに当選率
UPのうらワザ

クマぶらで参加!
(熊谷市公式 LINE)



1. 各店舗に置いて
2. スタンプ数に応
3. 後期終了後に抽



あるPOPのQRコードを会計時に読み込む。
じて自動的に応募。
選。当選者へ景品発送。

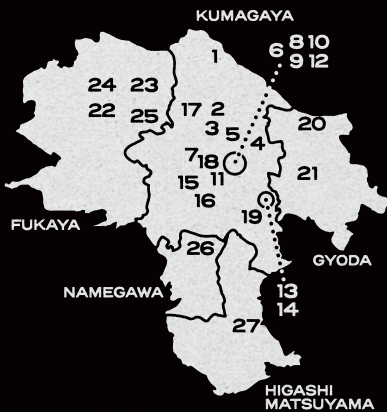


ラリーブックとクマぶら両方の参加で、当選率が2倍！
全店制覇で勲章壁紙をもれなくプレゼント！

当たる
!?

STAMP RALLY

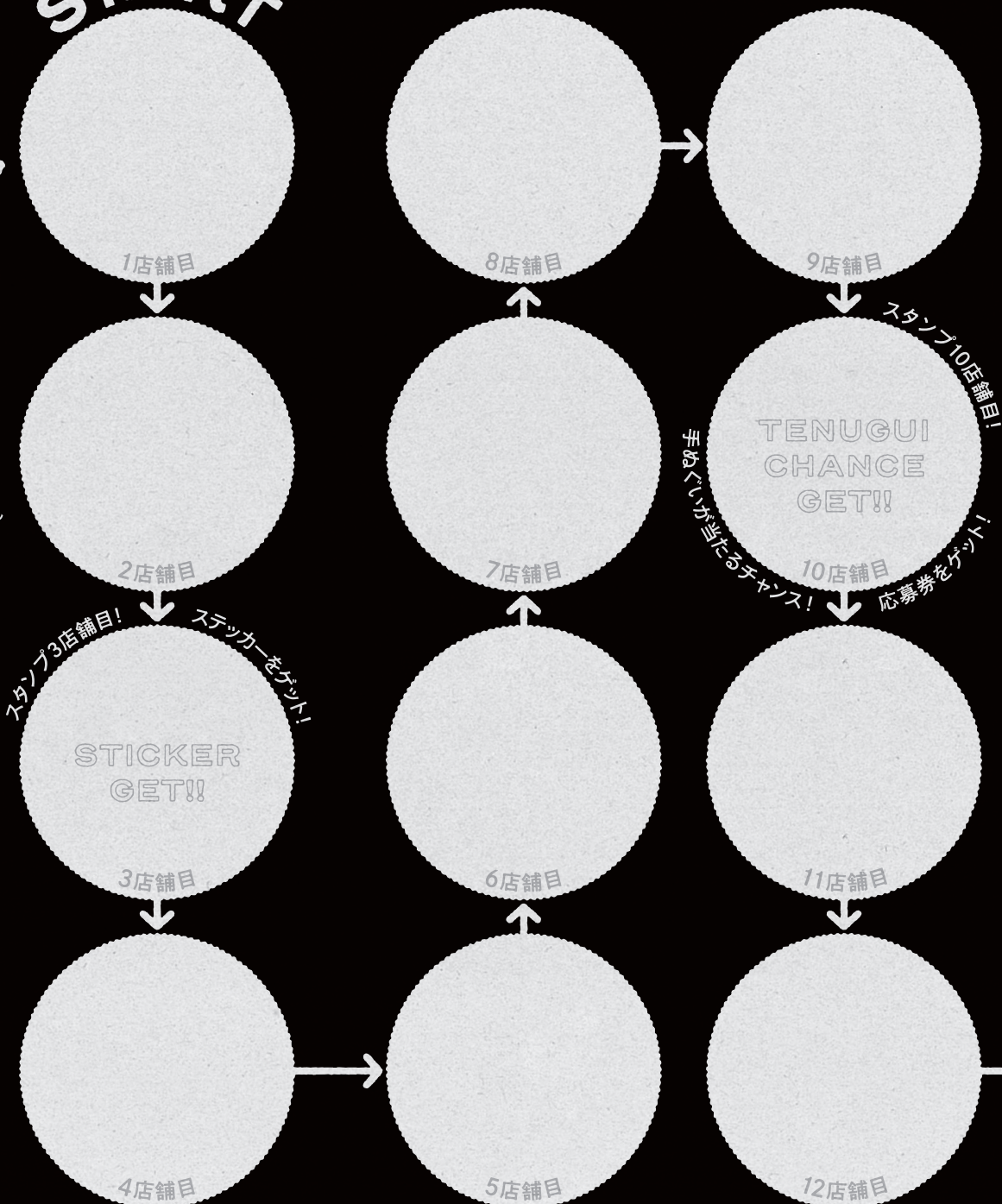
27 SPOTS TO POWER UP

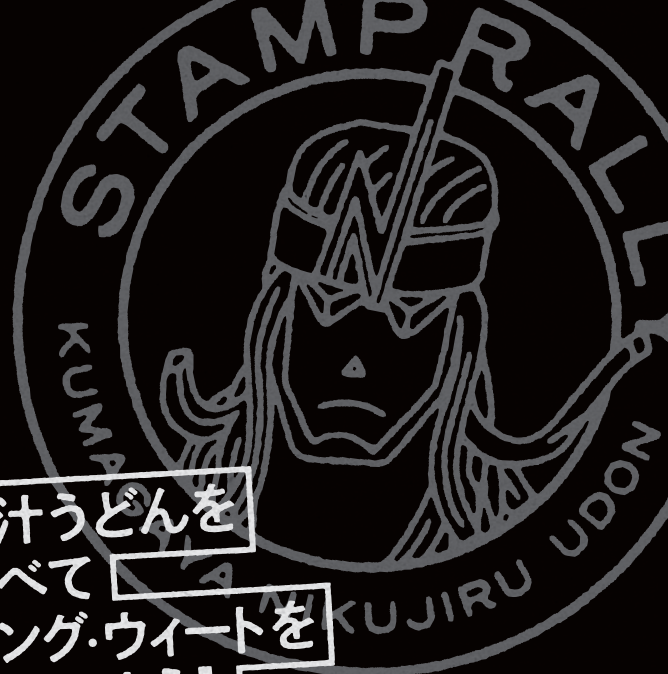


✓ 行ったお店を
チェックしよう!

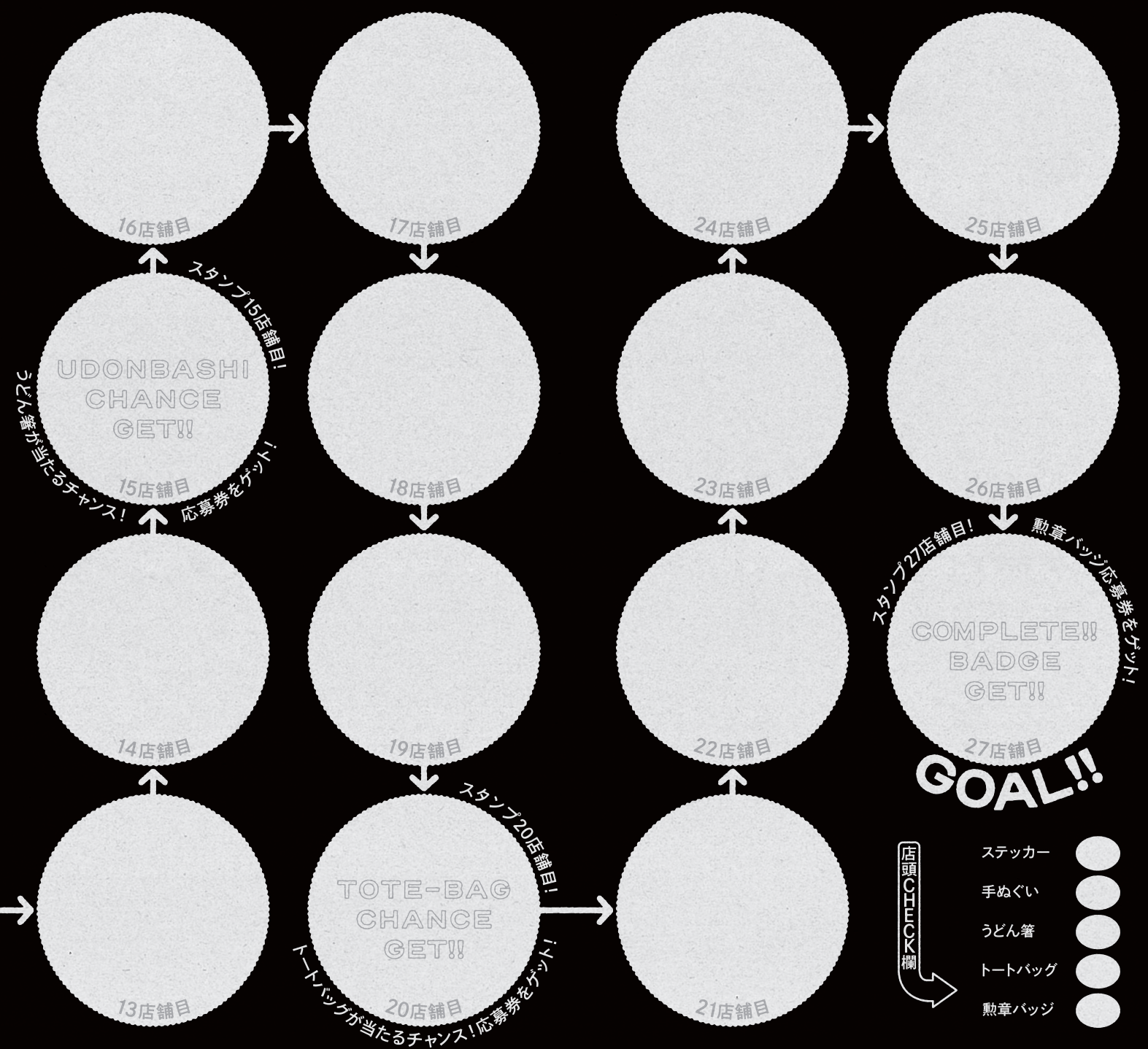
- 1 元祖 熊谷うどん 福福
- 2 そば処 尾張屋
- 3 田舎っぺうどん 本店
- 4 ファーマーズレストラン くまどん
- 5 こんこ屋
- 6 鉄鍋うどん 和み
- 7 熊谷 ふじのこしうどん
- 8 月うさぎ
- 9 そば処 木村屋
- 10 清気庵
- 11 天狗屋
- 12 熊谷うどん 熊たまや
- 13 加賀家食堂
- 14 うどん宮路
- 15 お食事処 なご味
- 16 うどん さくら屋
- 17 瑞生庵
- 18 ごちそう屋 熊谷店
- 19 穂
- 20 自家製うどん えんや
- 21 うどん大地
- 22 手打ちうどん 麦屋
- 23 手打ちうどん お惣菜の店 日和
- 24 うどん茶屋 三男坊
- 25 深谷うどん やまや製麺所
- 26 麦の香
- 27 キッチンきねんび

どの店舗から始めてもOK!
START





肉汁うどんを
食べて
キング・ウィートを
応援しよう!





KUMAGAYA
VS SAITAMA
UDON BATTLE

BEGINNING!