

8割以上の水が洋岐産の鳥天

①大山どり使用の鳥天

当店の鳥天は大山どりを使用しています。特徴としては、きめ細かい肉質とジューシーさで、噛んだ瞬間に肉汁が溢れ出します。そのおいしさの秘密は水にあると言われています。大山どりの名前の由来は、鳥取県の大山の麓で育てられたことに由来しているのですが、実はこの場所の名水の産地として有名な場所なのです。大山どりは贅沢にも、この名水を飲んで育てられています。うどんも鶏も水が命。おいしいものはおいしい水から生まれてくるのです。

②当店自慢のもちもち麺

当店の麺は、北海道産、三重県産の二種類の国産小麦をブレンドしてお作りしている自家製麺です。特徴としては、讃岐うどんのようなコシの強さよりも、口の中で麺が踊るようなもちもちとした食感を目指しています。ですから、通常のうどん店よりも、多めの水が入っている、多加水麺です。この上記二種類の小麦をブレンドしている理由も、実はその食感を表現するためのものです。ぜひ、当店自慢の麺の食感を楽しみながらご賞味ください。

③魚介絶品出汁を使用！

当店の出汁は煮干し、カツオ、昆布を使用しています。様々な食材で試しましたが、この組み合わせがもっとも香り高く、当店のカレーとよく合ったのです。隠し味としてお好み焼ソースを加えています。あっさりとしていながら、鼻を抜ける魚介の香り。目をつぶって麺をすすったときによく味わって見てください。

大人気



大山どり使用！

鳥天チーズカレーうどん

アツアツのうちに、一気に召し上がりください！