



村山かてうどん

area 武蔵村山

江戸時代より武蔵村山の地で親しまれてきた伝統食、
村山かてうどん。地粉を混ぜた冷たい麺を、温かい醤油
味のつけ汁に浸し、“かて”と一緒にいただきます。

村山かてうどん

小麦本来の風味が強い茶褐色の麺や、お店ごとに異なる濃いつけ汁、そして季節の地場野菜を茹でて添える「かて」。お気に入りの1杯を求めて、味比べのグルメツアーに。

INFORMATION

■ 新宿駅からJR中央線快速高尾行きなどで36分、立川駅下車。駅前の公共バスで各店へ。

① 村山うどんの会
http://m-udon.com



村山満月うどん

☎042-560-3559
■ 武蔵村山市三ツ木1-12-10 ☎11:00～15:30、18:00～21:00/月曜・第2火曜定休



つけ汁【つけじる】
醤油ベースの熱々のつけ汁。豚の肉汁が主流

本格手打ちうどん 笑乃謔

☎042-569-1056
■ 武蔵村山市三ツ木1-86-4 ☎11:00～15:00/月曜定休(祝日の場合は翌日)



肉汁うどん 青柳

☎042-561-0143
■ 武蔵村山市本町4-6-5 ☎11:30～14:00/月・日曜、祝日定休



グルメガーデン

☎042-565-1111(市役所より転送) ■ 武蔵村山市本町1-1-1 武蔵村山市役所内 ☎11:00～15:00/土・日曜、祝日定休



肉汁うどん長嶋屋

☎042-516-8669
■ 武蔵村山市大南1-135-2 ☎11:30～15:00、18:00～23:00/不定休



田舎屋

☎042-564-4428
■ 武蔵村山市中藤4-39-5 ☎11:00～15:00/水・木曜定休



村山温泉かたくりの湯

☎042-520-1026
■ 武蔵村山市本町5-29-1 ☎10:00～23:00/第3木曜定休(祝日の場合は翌日)



ぼん太

☎042-565-8509
■ 武蔵村山市学園1-25-2 ☎11:00～14:00、17:00～24:00/火曜定休



糧【かて】
小松菜など茹でた野菜を「糧」と呼び、うどんに添えます

天ぶら【てんぷら】
旬の野菜の天ぶらやかき揚げがつくお店も

うどん
白、またはやや茶褐色がかった手打ちの麺