



誰かに教えたい地元の誇り
ご当地麺食へ歩き



Local Noodles



北多摩

武	蔵	野
う	ど	ん

多摩のご当地麺における代表格。やや茶色がかっている麺は一般的なうどんよりも太く、加水率が低いいためコシがかなり強い。「つるり」ではなく「ゴツゴツ」とした食感がクセになる。



調布

深	大	寺	そ	ば
---	---	---	---	---

浅草寺に次ぐ人気の深大寺は、周辺に湧き水が多く残っていることから深大寺そばが名物。江戸時代には将軍にも献上されたと言われ、現在は20数店舗が営業している。

今や日本の国民食とも言われるラーメン、そしてうどん、そばにも各地に特色のある「ご当地麺」があり、日本の食文化を語るうえで欠かせない。近年は地域おこしの一環として新しい麺料理も増えている。地元へ帰ったら食べたい。遠方から来た友人に食べさせたい。安いから誰でも食べられる。そして何よりウマイ。知らないまちで、そんな「ご当地麺」を探すのも旅の醍醐味の一つ。外国人の方には麺をすすする音が「無作法」と思われるかもしれないが、やはり麺類は勢いよくすすって食すべし。



東村山

黒	焼	き	そ	ば
---	---	---	---	---

見ためも驚きの真っ黒い麺の正体は、イカ墨と黒酒をブレンドし、香辛料を加えた芳醇な黒ソース。東村山市内約50店以上の飲食店で提供している。



八王子

八	王	子	
ラ	ー	メ	ン

50年に渡って愛され続ける地域密着のラーメン。醤油ベースのタレ、スープ表面を覆う油膜、そして刻み玉ねぎを具として使用するのが一般的定義。



青梅

T	O	K	Y	O	X
肉	南	ば	ん	そ	ば

東京ブランドのプレミアム豚肉「TOKYO X」を使用。上品な香りとさっぱりとした脂肪が特徴で、出汁つゆにも相性抜群。青梅周辺のそば店などで食べられる。

B級グルメも外せません

八王子



パンカツ
パンをカツに見立て鉄板の上で焼き上げる、八王子のソウルフード。

日野



焼きカレーパン
日野名物のご当地おやつ。パン生地にマイルドなビーフカレーがたっぷり。

北多摩



焼きだんご
手で丸めただんごのモチモチの食感と、焦げた醤油の香りがたまらない。

福生



福生ドッグ
福生らしい自由な新グルメ。福生のハム工場で作られたソーセージを使用。