



渡利カキを練りこんだ牡蠣^{かきめん}麺^{めん}登場
 こだわりと優しさに満ちたうどん店
 太杉^{すぎ}うどん店 「だいきぎうどんてん」

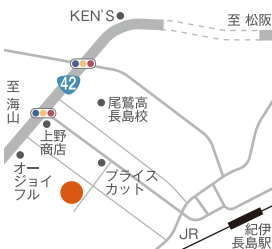


看板メニュー特上太杉鍋は天ぶらが付いて1250円。

紀伊長島区の町中、夫婦二人で営む手打ちうどんと蕎麦、井のお店。民家風の店内はダシの良い香りで満ちている。「やはりダシが命ですね」と語るご主人の杉谷さんがひくダシには数種類の鰹節がブレンドされている。
 北海道産小麦を使用した手打ちうどんは、もっちりとした仕上がり。こだわりのダシつゆが決めてのカツ丼も人気。新メニューの「牡蠣麺うどん」はなんと新鮮な特産の渡利カキをそのまま麺に練り込んだもの。カキの奥深い風味が漂う翡翠色の麺は全国でも珍しい逸品だ。



紀北町紀伊長島区東長島628
 スーパー・プライスカット裏
 TEL0597-47-3997
 営/11:30~19:00
 休/月曜 第2火曜 席/23席
 カード/不可 P/8台
 交/JR紀伊長島駅から徒歩7分



1.小麦そのものの旨みが味わえる天ざるうどん1100円。

かけうどん・かけそば450円
 カツ丼(ミニうどん付)750円
 牡蠣麺うどん(天ぶら・デザート付)1300円



2.開店29年目を迎えた杉谷さん夫妻。