

瑞穂営業所

おすすめスポット『村山かてうどん』を食べに行きました!!

第3弾

レポーター

瑞穂営業所営業主任

吉川 武士 (うどんは俺にまかせろ!)

取材日 平成24年5月11日 (金)



瑞穂営業所の「バスで行くおすすめスポット!」第3弾ということで今回は、イオンモールバス停から徒歩2分ほどの所にあります村山かてうどん『手打ちうどんえのさん』さんへ所長と私で行ってまいりました

店内には10名ほどが座れるカウンター席があります。写真付きの見やすいメニュー表があります。店長榎本さんによると『現在はファミリー客が多いですが、以前は男性のお客様が多く、メニューにはごはん物も多いです』との事で、確かにセットメニューも豊富で魅力的です。また店内には持ち帰り用のメニューがあります。建物隣に持ち帰り用の窓口を見つけました



持ち帰り専用の建物です
カレーライスもおすすめなようで、看板にも大きく書いてあります。





村山かてうどんの特徴とも言われる『かて』とは茹でた季節の野菜を添えたもので、つけ汁に入れるのもよし、そのまま食べるのもよしです。

麺は地粉を使用しているため、やや黒っぽい麺が特徴で国産地粉を100%使用しているとのこと。

私は『肉汁つけ麺』を頂きました(上の写真)。麺はコシもあり、つるつるしたのど越し良いうどんです。店長榎本さんは『ご年配のお客様にも食べやすいように麺の固さには気をつけています』という事でしたが、硬すぎず、柔らかすぎない麺が絶妙です。つけ汁はやや濃い目で麺と良く合います。つけ汁に入っている煮豚も自家製とのこと、うどんと一緒に食べるのも良いですが、煮豚だけで食べても絶品！ごはんと一緒に食べても良いですね。

店長榎本さんは中国料理店に勤めていた経歴の持ち主で、少し変わった薬味で『うどん屋さんら〜油』なんて物(※見づらいですが写真の上にチョット写ってます)があり、榎本さんが『うどんに合うようにブレンドしました』と、私も頂きましたが思わず『これうまいっすねー！』と叫んでしまうほど美味しかったです。

量もボリュームがあり、私も普段は大盛り派ですが今回『えのさん』さんで頂いた並1玉でお腹が満たされました。麺の量も並1玉280g、大1.5玉420g(+60円)、特大2玉560g(+120円)とお好みによって選べます。



今回伺いました
「えのさん」店長榎本さんご
夫妻です。
我々の質問にととても丁寧に
答えて頂きました

手打ちうどん えのさん
武蔵村山市三ツ藤1-86-4
営業時間 11:00~17:00
定休日 水曜日(臨時休業日あり)



店長榎本さんおすすめの『うどん屋さんら〜油』1個¥400。おみやげもあるとのこと、帰りに私もおみやげに買って帰りました。なんと水と分離しないので冷たいそうめんにも合うようです