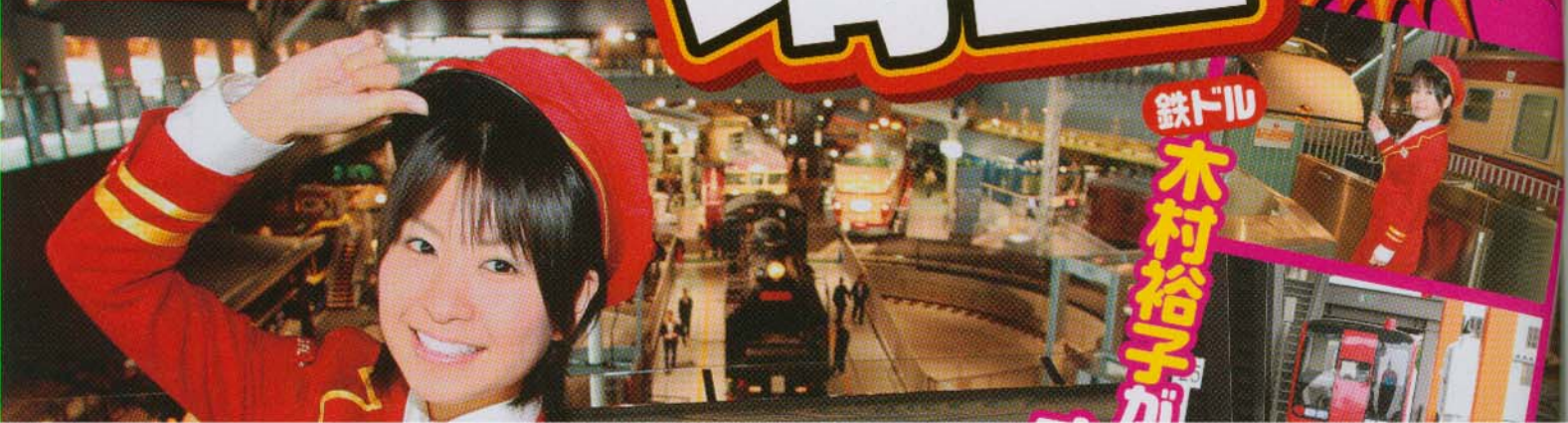


SAITAMA★
1週間

埼玉

まるごと
スペシャル



鉄ドル

木村裕子が

1週間埼玉MOOK 2008年6月13日号 P.47に掲載されました。
「新座発のニュータイプ麺“にんじんうどん”って…!？」

川越 激アツTOPICS (周辺エリア) ■川越市・水戸野市・富士見市ほか■

TOPICS
4

オレンジ色のうどん!

新座発のニュータイプ麺
“にんじんうどん”って……!?

新座市にはオレンジ色のうどんがあるという情報をキャッチ! 実物は確かにオレンジ色がかったうどん。どんな味がするのかと食べてみれば、ほのかにニンジンの甘みを感じられる繊細な味わいで、ニンジンが嫌いな人でもこれならば食べやすそう。かけうどん、つけうどん、そしてサラダうどん風と普通のうどんと同じように様々な食べ方が楽しめる。さらにテイクアウトもあるので、自分流のアレンジで食べてみるのもいいかも。



にんじんうどん
(かけうどん)
850円

にんじんうどんのもつ甘みを生かしたスタンダードなメニュー

見た目だけじゃなく、味にも自信あり!

ウチで作ってます!

村上朝日製菓所
専務取締役 村野一郎さん



にんじんうどん(サラダうどん風)
850円

サラダうどん風はさっぱりと食べられるので、特に夏場にオススメ

新座とニンジンの関係って?

新座市の周辺には関東ローム層が広がっており、水はけがいいのでニンジン栽培に適しているという。「にんじんうどん」にはこのニンジンのペーストを練り込んでいる。



新座市

ほけてん
堀天
☎048-478-0184
①新座市場ノ内1-11-11
②11:00~22:00(LO21:30)
③第1・3水(12月・1月は営業)



1977年創業の日本料理店。にんじんうどんのほか定食や丼もの、寿司会席料理も揃う