



TOKOROZAWA
NIKUJIRU UDON

所沢肉汁
うどん

所沢名物おすすめ肉汁うどん店!



(一社)所沢市まちづくり観光協会

(写真はイメージです)

手打うどん あまのや

並大 700円
もり肉汁

豚肉とねぎの入ったあつあつの肉汁のつけめんです。これに肉付（豚ロース煮）と天ぷら付のセットで1,000円です。



●ところバス「ところ荘入口」から徒歩約10分



住 北有楽町16-5
TEL 04-2923-3660
営 11:00~20:00
休 毎週火曜日 席 40席
P 7台 店舗前の月極駐車場内

粉は国産地粉100%にこだわり48年続いています。ぜひご賞味ください。

店主のこだわり

柿屋うどん

並大 750円
なす肉汁うどん

自家菜園で採れたなすと国産豚バラ肉の入った人気No.1メニュー



●ところバス「下富公民館」から徒歩約4分



住 下富520
TEL 04-2968-5448
営 11:00~15:00 (L.O14:45)
休 月曜日・第3火曜日 (月曜日祝日の場合は火曜日休み)
席 23席 P 20台

麺はつるつとした喉越しを感じられるよう地粉（農林61号）にさぬき粉をブレンドしてしっかり打ち上げました。

店主のこだわり

手打ちうどん ぶんぶく

並大 902円
特製うどん

素材は全て国産の豚肩ロースこま、長ねぎ、ほうれん草。昔から変わらぬ製法で取った出汁に合わせます。かつおの効いたおつゆに肉、野菜の出汁がよくマッチして、うどんはもちろん天ぷら、ご飯もとの相性も◎です。



●ところバス「瑞巖寺前」から徒歩約1分



住 山口502-3
TEL 04-2922-7287
営 11:00~15:00 (L.O14:15)
18:00~21:30 (L.O20:45)
休 火曜日 席 64席
P 15台

安心、安全、変わらぬおいしさをモットーに地域密着店としてお子様からお年寄りまで、すべての人がお食事を楽しめる地域NO.1店を目指します。新しい美味しさにも日々チャレンジしていきますので、山口にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

店主のこだわり

手打うどん いこいこ

並大 590円
肉汁うどん

昆布、かつお、にぼしを出汁とし、またけ、ぶなしめじに国産薄切豚肉を入れ、深井醤油をかえしに使用しています。埼玉県産地粉「農林61号」100%使用。



●ところワゴン「若狭一丁目」から徒歩約3分



住 若狭1-2620-20
TEL 090-9954-6651
営 11:00~14:00
休 毎週水曜日・毎月第3土曜日
席 8席 P 1台

本格的な手打ちうどんです。お客様のご注文を受けてから麺を茹でます。なお、店内は禁煙とさせていただきます。

店主のこだわり

割烹 手打ちうどん ちとせ

並大 680円
茄子と豚肉のつけ汁うどん

うどんは所沢市富岡の地で小麦を育て、製粉したてのこだわりの小麦粉を使っています。麺は老若男女に食べやすく、自社で育てた野菜が入る肉汁によく絡みます。



●西武バス「こぶし団地入口」から徒歩約1分



住 若松町825-3
TEL 04-2995-1555
営 11:00~15:00 17:00~21:00
休 毎週月曜日 (月曜日祝日の場合は火曜日休み)
席 80席 P 20台

つゆは羅臼昆布と3種の節から丁寧に取った出汁を使い、うどんに合わせています。自家製粉のため若干色は黒いですが、私たちが所沢で育てた小麦の味と香りをぜひご賞味ください。

店主のこだわり

手打ちうどん 涼太郎

並大 31750円
肉汁つけめん

薩摩本鯉と2種類の節でじっくり取った出汁に、涼太郎特製のかえしを加え、甘みたっぷりの国産豚肉を丁寧に煮込んで仕上げた肉汁です。



●西武線「所沢駅」から徒歩約4分



住 小すのき台3-14-4
TEL 04-2993-8877
営 11:00~14:45 (売り切れ次第終了)
休 毎週月曜日
席 27席 P 3台

当店は、創業以来うどん作りの伝統を守り、厳選した食材を使用し、すべて手作りで。昔ながらの肉汁うどんはもちろんの事、新メニューも大好評です。機械は一切使わず「手ごね」にこだわったうどんを是非ご賞味下さい。

店主のこだわり

自家製うどん うどきち

並大 1050円
肉汁うどん

うどきちの肉汁はお肉をたっぷり（茹で前約100g）使用。素揚げしたネギをトッピング！4種類のカツオ節と利尻昆布をふんだんに使った甘辛い醤油出汁でいただきます。



●西武バス「ところワゴン」若狭」から徒歩約5分



住 和ヶ原1-691-62
TEL 04-2947-0500
営 11:30~13:45 (L.O)
休 毎週月曜日 その他不定休あり
席 25席
P 4台 (うち2台軽専用)

とにかく麺にこだわりました。グミ感のあるもちもちの麺はコシも強く、小麦の味がします。

店主のこだわり

本格手打ち かんたろう

並大 409900円
肉汁うどん

かんたろうの肉汁うどんは、お肉たっぷりごま油香る白髪ねぎがうどんとよく絡み食欲をそそります！麺の量も選べ、トッピングもたくさんありますので味変を楽しんでいただけます。



●西武バス「和田安松」から徒歩約3分



住 東所沢和田1-44-1
TEL 04-2907-1397
営 11:00~15:00 (L.O14:30)
17:00~20:30 (L.O20:00)
休 毎週月曜日
席 31席 P 7台

当店のうどんはムチムチ、モチモチのコシがスゴイ極太麺なんです!! (かたいのが苦手な方は柔らかめや熱盛りも出来ます◎) つゆのダシはこだわりのカツオ節を数種類使用しており、ごくごく飲めちゃうほど絶品です！テイクアウトは生麺とゆで麺お選びいただけます。

店主のこだわり

和亭武

並大 800円
肉汁うどん

具だくさんの汁に肉を加え煮た熱いつゆに、冷たいうどんをつけて召上がります。当店ではあたたかいゆでたてのうどんをつけて食べることもできます。



●ところワゴン「十三区集会所前」から徒歩約3分



住 和ヶ原3-270
TEL 04-2947-3856
営 11:00~14:00 (ディナーは完全予約制)
休 毎週月曜日 席 120席
P 40台
URL <http://watei-takeshi.favy.jp/>

こだわりは「ダシ」。4種類のカツオ節をブレンド、これらをじっくり煮出し、コクと旨味を引き出したダシを、丹精込めて仕上げています。

店主のこだわり

手延べうどん 粉漕「こより」

並大 800円
肉汁うどん

手延べ製法の麺はつるつる、煮汁は濃厚です！麺の大きさも選べます。透明感のある細平麺はまるで「いかソーメン」のような食感！



●西武バス「名古屋」から徒歩約1分



住 本郷1125-10 広瀬アパート102
TEL 04-2945-5228
営 11:30~15:00
休 毎週火曜日 席 26席
P 7台 (内2台軽自動車)

うどんは完全自家製・すべて手作業で丹精込めて作っています。また、手延べ自家製麺のお店は希少です。手間ひまかけた高級麺をぜひ堪能ください。

店主のこだわり

手打ちうどん 地藏山

並大 800円
肉汁うどん

昆布、かつおから煮出しただし汁に地元の長ねぎを使用し、豚バラ肉が入ったさっぱりとした肉汁。事前予約すれば、うどん弁当（天ぷら付・800円、生うどん1パック1,200円）を持ち帰ることができます。



●西武池袋線「西所沢駅」から徒歩約3分
ところバス「西所沢駅入口」から徒歩約5分



住 西所沢1-16-1
TEL 04-2922-1625
営 11:00~ (売り切れ次第終了)
休 第1・第3土曜日、日曜日
席 20席 P 3台

手打ちにこだわり確かなうどんを提供、また食べたくなるうどん。

店主のこだわり

三富今昔村くぬぎの森交流プラザ

並大 1100円
旬野菜と肉の甘みたっぷり肉汁うどん

旬野菜たっぷり、豚肉の甘みをふんだんに抽出した肉汁うどん。口の中にジュワ〜とお出汁の味が染み込みます。老若男女に愛される味です。



●ところバス「下富北」から徒歩約10分



住 下富1341-1 (三芳町上富1589-2)
TEL 049-259-6565
営 11:00~17:00 L.O16:00
休 営業時間、定休日は季節変動あり (状況によってメニューが変更となる場合もあり) (※事前にWEBサイトをご確認ください。)
P 27台 (臨時Pあり) 席 40席
URL <https://santome-community.com/>

自社農園・石坂オーガニックファームの有機野菜がたっぷり！三富今昔村オリジナルの「八味唐辛子」をかけると、よりおいしくいただけます。

店主のこだわり

所沢肉汁うどんの特徴

1
コシが
強い麺

2
たっぷりの肉

3
ダシが利いた
醤油味の汁



【所沢のうどん文化】

所沢は武蔵野台地に位置し、稲作に適さない土地柄であったため、稲の代わりに麦やサツマイモが多く作られてきました。そのため、所沢では麦を使い、古くから「手打ちうどん」が地域の食として親しまれてきました。特に、正月や盆など、人が集まる特別な日にうどんを食することが多く、「うどんが打てて一人前」とも言われておりました。

現在は、市内に多くのうどん店があり、地域の人に愛される味として親しまれています。

所沢肉汁うどん マップ



各店舗へはバスなどの公共交通機関
またはシェアサイクルが便利です。

バス停

所沢肉汁うどんマップ参照

シェアサイクル

ステーション一覧はこちら



発行：(一社)所沢市まちづくり観光協会

問い合わせ先：〒359-0027 所沢市松郷143-3 所沢市観光情報・物産館 YOT-TOKO内

TEL: 04-2935-3151 FAX: 04-2935-4242

HP <https://www.tokoro-kankou.jp/>

所沢肉汁うどん

検索

