



# こだわりの手打ちうどん&出し汁 サクサクの揚げたて天ぷらも自慢

うどん  
太三郎で  
いただきガス。

今年で17年目を迎える「うどん太三郎」。その原点は、店主がうどんの本場で味わったコシの強い讃岐うどんにありました。四国での生活経験があるご夫婦が開店期から試行錯誤を繰り返し、たどり着いた味がいま多くの常連客に愛され続ける太三郎風の「旭川うどん」。美瑛産小麦100%の麺、地元旭川で製造されるしょうゆ、道産こんぶと良質の削り節で作る出し汁など、素材への徹底したこだわりが大きなポイントです。手打ちうどんならではのしっかりとしたコシの強さと歯ごたえ、ふんわり伝わる贅沢な風味にうどん通も大満足。サクサクとした揚げたての天ぷら、地元産ポーク使用の肉たまごとじなど具材のクオリティも魅力です。旭川では珍しい本格手打ちうどんのつるつるとした食感を、ぜひお店で味わってください。



◀ 肉玉子とじ 750円

voice

口に入れてわかるうどんの角、歯ごたえ、そして繊細な汁と小麦の甘みで口の中が大好き。「好きなものを作る」と言うだけあって食べ終わると幸せと愛がいっぱいになります。

表紙絵／アベミチコ



## うどん太三郎

旭川市2条通20丁目左3

電話(0166)33-3594

営／平日11:30～16:00

土日祝11:00～19:30

※但し麺がなくなり次第終了となります。

休／火曜日

