



手捏ね、手打ち、手切りのうどん  
で「小さな幸せを手作り」。



いい店発見!  
散策がえまっふ。



道産小麦「きたほなみ」使用の麺を手捏ね、手打ち、手切りでお届けする人気うどん店。独自の工程で“純手打ち”するうどん麺は、もちもちの食感と煮込んでも残る強いコシ、独特のねじれが特徴。国産の材料にこだわり、独自のかえしで仕上げる風味豊かな濃縮出汁との相性もバツグン。夏にぴったりの「ぶっかけ」系から、秋冬におすすめの「鍋焼き」「雑炊」うどんまでメニュー多彩。道産小豆の中に型抜きしたうどんを入れる「うどんぜんざい」も大好評!ひと口ごとに“うどんて小さな幸せを手作りする”という願いが伝わる美味しさがそろっています。

うどんは私好みの少し芯のあるもっちもち♪  
変わったメニューがあって、うどん以外に目がいっちゃう。  
ぜんざいに入ってるお花の形のうどんが、  
とてもかわいくおいしいよ♡

表紙絵 / アベミチコ



## 手作りうどん 杉

旭川市忠和5条1丁目6-15 TEL0166-86-0318  
営 / 平日 11:00~15:00  
土日祝 11:00~15:00 17:30~20:00  
休 / 毎週水曜日 第三木曜日

ホームページもご覧ください →  
<https://udonsugi.amebaownd.com/>

