

まじで多岐

⑥4 武蔵野市内の麺を食す！

渋谷花織

天高く馬肥ゆる秋。厳しかった夏の疲れを癒やし、冬に耐える体力を付けるため、喉越しが良く、老若男女みんな大好きな麺を食べに出掛けませんか？武蔵野市には、おいしい麺のお店がたくさん！その中で今回は、和洋中の3店をピックアップ！

おいしいですよ！

ようこそお越しくださいませ〜



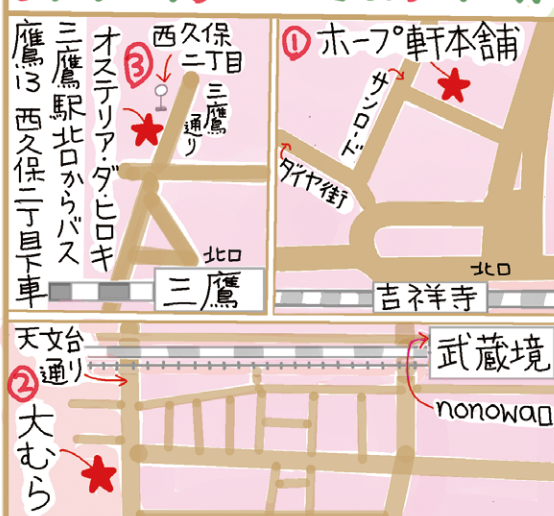
市職員

津曲さん

雨宮さん

山田さん

① ラーメン! ② うどんそば! ③ パスタ!



味玉中華そば

2025年に90周年 **ホープ軒本舗** HOPE KEN HONPO

吉祥寺エリア

代表・葉佳波 忍さん

吉祥寺本町 1-14-12

唐華 味玉大好キ!

にらチャーライス

持ち帰りラーメンやオリジナルグッズがあります!

お店の前の二次元コードから楽しい動画が!

和洋中、3店の麺の特色は?

オステリア・ダ・ヒロキ

自家製粉の二八そば

料理や材料によって麺の種類のバリエーションが広がる!

スパゲッティ、リングイネ、ペンネ、パツェリ、タリオリニ、カップレッチェ、トルネリニ

自家製麺

大むら

うどんもそばも手打ち麺!

本日のそば

ホープ軒本舗

自社工場特製 角切番手24(太さ1.25ミリメートル)のちぢれ麺!

中華麺の太さの単位

「番手」とは

スーパースロー

大むら 武蔵境エリア
OHMURA

境南町4-9-2

大むら 武蔵境
大手 造むりの店ら

ピリ辛 あんかけが 寒いときに 助かる～!

からしうどん

境とんがらしと 秘伝のスパイスで ウマ辛!そして具たくさん!

石田豆腐店と コラボ! からしとうふ

麦面の 風味が またおいしい!

ゆで小松菜

つけ汁とゆで「野菜は、農家で 食べられてきた「かてうどん」の形です」

鴨入り

武蔵野 地粉うどん

店主 大楽紀夫さん

招き猫ちゃん!

取材日、お店の前にそばの花が!

先代は中華料理店「ふさや」 大楽さんが武蔵境駅北口に あった「大むら」で修業。のれん分け という形で1989年に開店。名物の 「からしうどん」「独歩そば」を引き継ぎ さらに「武蔵野地粉うどん」を開発!

北海あさりのリングイネ ナポリ風

雅美さんの料理の 説明でさらに おいしい!

あさが太い! ポンピザンゴ に、フレッシュトマト!

武蔵野野菜9種!のスパゲティ

野菜を軟らかくするのが イタリア風!

北の里自然牛のラグー 自家製タリアッテッレ

白いミニソース、チーズの香り、 手打ち麺のバモーン、本場の 味がここに!

ソムリエ 堀雅美さん

試作!白ナスの ピッツェッタ

オナーシェフ 堀広樹さん

2011年開店のイタリアン。 広樹さんはイタリアのシエナで2年修業。 雅美さんとの出会いも、なんと現地の イタリア語学校で「食べ歩き」の「胃袋友だち」 (雅美さん談)になったんですって!

雅美さんの オススメ ニーナロゼ 色香り良く 爽やかな甘み

20歳には 20歳酒に ちがってガッ!

西久保2-2-12 HIGHBROIDGE MANSION 1階

湯気が もうおいしい!

麦面

漢字を覚えた 4人

それぞれの麺のおいしさが 満遍なく味わえる3店。 1人で安心して入れる優しい 雰囲気があります。ご夫婦で、お店を支えていらっしゃる所も、共通点でした。 コロナ禍などの苦難を乗り越え、長く愛されている麺を食べたり、元氣と勇気が湧いてきました。皆さんも、ぜひ!

コラボむさしのでは、事業者さん 同士の連携も 応援しています!

「大むら」「オステリア・ダ・ヒロキ」は、コラボむさしのの YouTube動画もあります!

3店とも営業時間や 詳しいメニューなど、 WEBサイトで確認してくださいね!

CO+LAB WEB