

## うどんすきって何??

うどんが大好きな「しょうが」の妖怪。  
本名は、にっく・うどんすきー。

兄は色黒アウトドア派、ごぼてん・うどんすきー。  
妹は四角い顔がキュートな、きつね・うどんすきー。

「小倉南区のうどん屋さん」にハマリ、日々食べ歩く毎日です。  
「小倉南区のうどん屋さん」のマスコットとして  
認められる日を夢見て……。



## マイタウン・みなみ・リーダーズ塾

今回「うどんまっぶ式」を編集した  
マイタウン・みなみ・リーダーズ塾は、  
小倉南区が大好きで、小倉南区のまちづくりについて、  
「あーでもない、こーでもない」と  
語り合うグループです。  
メンバーは、福祉関係、スポーツインストラクター、  
こだわり野菜農家、地域の商店、お祭り好き個人、  
行政関係など業種も肩書もさまざま。  
私たちが提案した小さな小さなアイデアは、  
実現したり、失敗したり。  
今日も笑顔で「なにが面白いことやってやろう」と  
企画集団なのです。

最後に、お忙しいところ取材にご協力いただいた  
お店のみなさま、ありがとうございました。

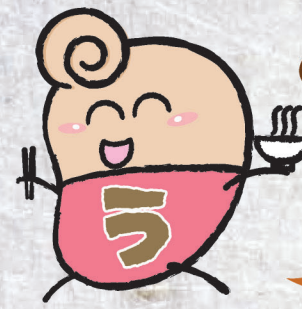
※小倉南区のうどん屋さんすべてが掲載されている  
わけではありません。

マップ掲載以外のお店も、ぜひ探してご利用ください!

■編集 マイタウン・みなみ・リーダーズ塾

■お問い合わせ 小倉南区役所総務企画課 TEL:093-951-4114

# うどん まっぶ式



## うどんあらかると

いろいろなうどんがあるぞ。by **うどんすきー**

まだまだ小倉南区のうどんには、いろいろありますが、私達が見つけた、あらかるとを一部紹介します。  
どのお店が紹介しませんが、みなさんも食べ歩きで発見してくださいネ!!

### 小倉名物 肉うどん



- その壱、まずは大ぶりの肉と出汁を味わう
- その弐、しょうがを大量に入れてみる
- その参、とんがらしも勇気をだして入れてみる
- その四、天ぶらの衣に出汁を吸わせる
- その五、ぬか漬をサカナに出汁を飲み干す

昔から「肉うどん屋さん」の厨房は、麺をゆでる大釜と、肉を煮込んだ大鍋がツートップとして陣取っています。  
多くの「肉うどん屋さん」のメニューはシンプル、肉入りか肉なし。大きさを選び、お好みで玉ねぎやゴボウなどの大きな天ぶらをトッピング。テーブルの上には、すりおろしたショウガと赤唐辛子。以前はショウガとおろし器がテーブルの上に置かれ、お客さんが自分でするのが主流でしたが、時代とともに情緒ある風景も少なくなってきました。  
そして忘れてはいけない「お漬物」。ぬかを洗わずに食べる「ぬか漬け」は唐辛子がきいていてうどんのお供に抜群です。

小倉南区には、40年近く伝統を守り続けるお店から、努力と研究を重ねて最近オープンした店まで10数店舗、地元根付いて頑張っています。  
いろいろなお店の味を食べ歩いて、ぜひ、あなたのお気に入りの1軒を見つけてください。



### 津田屋流 豊前裏打会



「麺が好き!!」な強者達が、  
“津田屋官兵衛”の「麺」を通じて仲間となったのが  
「豊前裏打会」の始まりです。  
約束事は「麺に熱い想いを吹き込んだ一品を提供すること」  
「いつも新しい個性を発信し続ける情熱を持ち続けること」  
麺とスープを追究し、日々精進しています。



麺は、もちもちとしここの透明感のある独特の食感で、  
喉ごしのツルツとした感じが特徴的です。



出汁は、羅臼昆布、花かつお、さば節、ウルメいわし節を  
独自の調合でブレンドしたものです。



つけ汁は、羅臼昆布、花かつおをたっぷりと  
特注の醤油を使用しています。

豊前裏打会 検索