

【讃岐うどん やしま】
～故郷の母が作ってくれたうどんを目指し、日々追究の讃岐うどん店～

	質問項目	インタビュー内容
店舗紹介	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗名 ・住所 ・アクセス ・電話 ・営業時間 ・定休日 ・席数 ・タバコ ・駐車台数 	讃岐うどん やしま 大阪市中央区船場中央1丁目4-3 船場センタービル3号館地下2階 地下鉄「堺筋本町駅」直結 06-6268-2232 昼 11:30～15:00 日曜日、祝日、第2・第3土曜日 カウンター7席、テーブル16人席 禁煙 船場センタービル駐車場（有料）
	<ul style="list-style-type: none"> ・主なメニュー、料金 	生しょう油うどん 580円（定食付き） ぶっかけうどん 650円（定食付き） ミニ天丼セット 580円

船場センタービルの中という立地もあり、お昼は多くのサラリーマンが「本物の讃岐うどん」を求めて訪れます。店主の浮田さんは、故郷（高松市国分寺町）で母が作ってくれたうどんの味が忘れられず、独学でうどん打ちから学び、定年後に、このお店をオープンしました。

「素人やから、あんまり店してるて言うてないねん」と謙遜する浮田さんですが、お店を始めてもう15年目。こだわりの小麦粉と醤油は香川から取り寄せ、足で丁寧に踏んで作る自家製麺。だしも化学調味料は一切使わず全て天然のものを使用し、時間と手間をかけて作っています。

気候等に応じて微妙に水加減などを変えてうどんを打っているとのことですが、「それでも、毎日味が違うんや。今でも試行錯誤やで」と研究熱心な浮田さん。

なんと、お客さんに喜んでもらうために、オープン以来値上げしていないとのこと。

大阪で本物の讃岐うどんを気軽に味わえるお店です。



「やしま」と書かれた大きな暖簾が目印



テーブル席と後ろの壁には屋島の絵



サラリーマンに人気がある「ミニ天丼セット」