

【さめき手打ちうどん 銭形】
 ～関西人も納得のだしが自慢、懐かしの讃岐うどんがいただけるお店～

	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 ・URL ・席数 ・タバコ ・駐車台数 	さめき手打ちうどん 銭形 豊中市服部西町 2-2-21 阪急宝塚線「服部天神駅」徒歩 3 分 06-6862-9090 昼 11:30～15:00 (LO 14:30) 夜 17:30～21:30 (LO 21:00) 水曜日 第三火曜日 http://www.zenigataudon.com/ 23 席、お座敷 30 席 (うどんすき専用) 禁煙 当店真向かいに 2 台分あり
	<ul style="list-style-type: none"> ・主なメニュー、料金 	三つ盛り生醤油うどん 770 円 ぶっかけうどん 590 円 キーマカレーうどん 1,030 円

小麦粉は、香川産「さめきの夢」を使用。だしは香川県伊吹島産のいりこや北海道産のこぶなど天然の食材だけを使用しており、だしにうるさい関西の方にも納得いただけるお店です。

注文を受けてから茹で上げる「通しあげ」を徹底し、いつも変わらない味でいただけます。うどん以外にも、かまぼこ、しょうゆ豆、お酒などなつかしい香川の味もいただけます。最近では、キーマカレーも人気で、多くの雑誌などに取り上げられています。

「まじめにコツコツ、流行にとらわれず、自分が美味しいと思うものを提供します。食べに来てごー」と店主の合田さん。ご夫婦とも観音寺市ご出身で息子さんと 3 人で切り盛りしています。

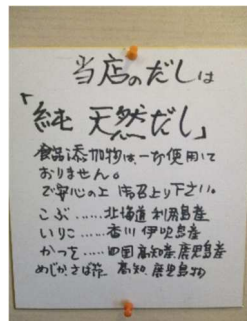
昔ながらのさめきうどんをいただける、懐かしさを感じさせるお店です。



「うどん」の大きな看板と入口の瓦屋根が目印



生醤油を 3 色に楽しめる「三つ盛り生醤油うどん」がおすすめ



産地にこだわった天然だしが自慢です



アットホームな雰囲気でお待ちしております