



自家製麺で三陸の海藻をたっぷり使った人気メニュー「磯うどん」

地元素材にこだわった 自家製麺うどん専門店

「岩手の豊かな自然に育まれた食材の美味しさを、一杯の器を通じて皆さんにお届けしたい」との思いで1985年に創業。人気メニューは4種の海藻がたっぷり入った「磯うどん700円」。また、店内に併設の「漁師の産直」で購入した牡蠣や帆立などの魚介類をその場で味わえる「浜焼きコーナー」もあり、テーブル使用料は1時間550円。名物のうどんと一緒に三陸山田の海の幸も楽しめる。



新鮮な魚介類が楽しめる浜焼き

特典

※本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可

※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

浜焼きテーブル使用料を1時間無料



震災以前の店舗は流出してしまいましたが、多くの方のご援助とご協力により、現在は二代目・将崇も厨房に入りうどん作りを継承しています。

代表 川村 将崇



コメントの動画はコチラから



☎ 0193-82-2173

🏠 下閉伊郡山田町山田4地割5-1

🕒 11:00~15:00

(麺がなくなり次第、閉店)

📅 休 月曜

📍 P 12台

釜揚げ屋

