



名物カレーうどんは必食!

根岸屋 ねぎしや

☎0428-22-3083 MAP P115D4

元々は老舗の製麺所で、3代目の現主人が手打うどん店として開業。太くてモチモチとした食感のうどんが自慢で、数種のスパイスを使用したカレーうどんはリピート率の高い看板メニュー。

①青梅市勝沼1-40-4 ②JR東青梅駅から徒歩2分 ③11~15時、18~20時 ④水曜 ⑤5台

コレがウマい理由だ!

蔵造り風の外観と古民家調のモダンなインテリアが特徴的。BGMはジャズ

カレー丼うどん780円(並)~
東京エックスのもりカレー南ばん900円(並)~



コレがウマい理由だ!

カツオとサバの混合だし、上質なミリンで作るツユにTOKYO Xの旨みが増し、焼き加減が完璧に似た風味に

TOKYO X 肉うどん 850円

甘じょっぱいツユと自家製麺がマッチした昔懐かしい味わい

古き良き昭和の食堂を思わせる店内は椅子やテーブルもレトロ

井ぶり系メニューも人気

森万 もりまん

☎0428-22-1331 MAP P115D4

昭和38年(1963)に創業した手打うどんとそばの店。化学調味料を使わずに厳選したカツオ節やサバ節、ミリンなどを使用して作るツユが特徴だ。上質な肉と特製のツユで作るカツ丼700円も地元ファンが多い名物。

①青梅市東青梅3-9-7 ②JR東青梅駅から徒歩5分 ③10~20時 ④不定休 ⑤4台

コレがウマい理由だ!

TOKYO X カツ丼900円
TOKYO X かつ丼1000円



コレがウマい理由だ!

やや甘めの濃いツユにTOKYO Xの脂分と旨みが増し、国産粉で打つそばの風味もよい

TOKYO X 豚ざるそば 1000円

のどごし抜群の香り高い二八のそばをせいろで味わう



青梅随一の老舗そば処

大正庵 たいしょうあん

☎0428-22-2765 MAP P85B2

大正元年(1912)創業の老舗で、やや細めの二八そばは香り、のどごしがよい。人気はアナゴ1匹を贅沢に使ったあなご天ざるそば1350円。ミカンの皮入り七味唐辛子も大好みて使おう。

①青梅市上町329 ②JR青梅駅から徒歩5分 ③11時30分~19時30分 ④月曜 ⑤なし

コレがウマい理由だ!

青梅街道沿いにあり、店内は懐かしい雰囲気

TOKYO X 豚南ばん900円
鮎天ざるそば1350円



コレがウマい理由だ!

甘じょっぱいツユにはTOKYO Xの旨みが染み渡っており、青梅産の長ネギも柔らかい

東京エックス 肉うどん 800円

シンプルな肉うどんは地元のJA直売所で仕入れた青梅産長ネギがアクセント

薬味のネギも味のポイント

おそば星野 おそばほしの

☎0428-23-1518 MAP P115C4

主 人の星野昌利さんが40年以上前に創業したそば処。TOKYO Xを使用したメニューが充実しており、肉セイロ900円やカレーつけめん900円ほか、青梅産ネギと一緒に卵とじにしたエックス丼もおすすめ。

①青梅市千ヶ瀬町4-352-1 ②JR東青梅駅から徒歩15分 ③11時30分~18時ごろ ④水曜 ⑤4台

コレがウマい理由だ!

TOKYO X カレーうどん850円
エックス丼850円

テーブル席16席と6~8人用の小上がり席から成る小ぢな店内



アイデア料理がいろいろ

いなりや いなりや

☎0428-76-0915 MAP P115C4

吉 野街道沿いに立つそば・うどん店で、くつろげる居酒屋風の店。TOKYO Xは肉汁つけそば・うどん各850円のほか、しょうが焼やメンチカツでも味わえる。特製梅ソースで作るおにぎりも好評だ。

①青梅市和田町2-419-7 ②JR青梅駅から徒歩10分 ③11時30分~13時30分 L.O. 18~23時(貸切などで利用不可の場合あり) ④水曜 ⑤7台

コレがウマい理由だ!

TOKYO X しょうが焼定食1050円
TOKYO X メンチカツ600円

カウンターのある居酒屋風の店内。座敷席もある



コレがウマい理由だ!

TOKYO X 肉うどん 800円
柔らかい豚肉の味わいとうどんをシンプルに堪能できるメニュー



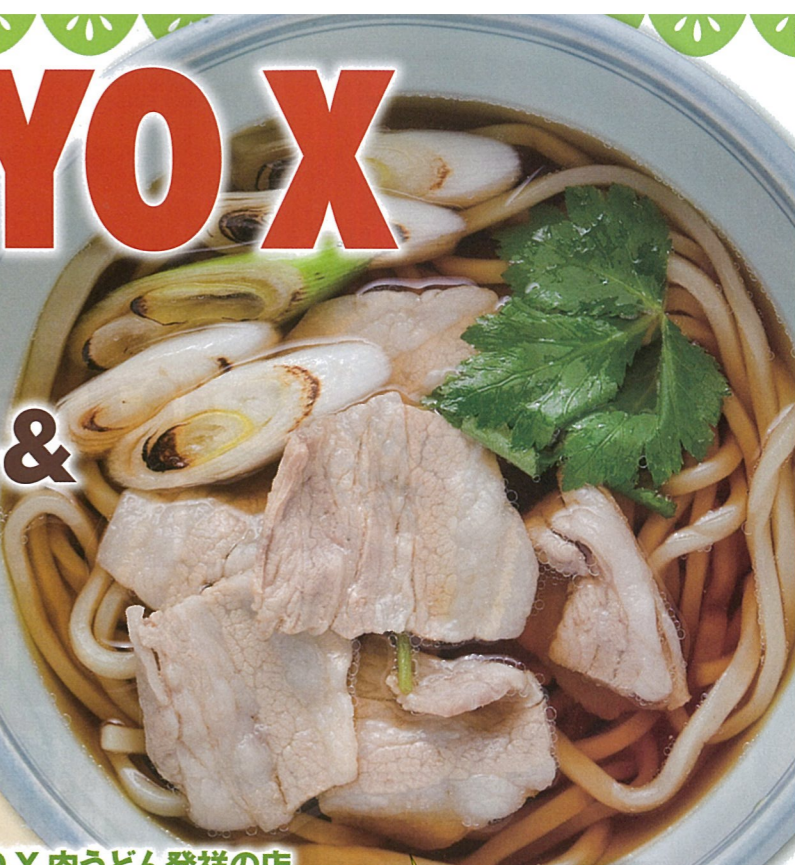
青梅のブランド豚がご当地グルメに!

TOKYO X

トウキョウ エックス

肉うどん & そば

東京産のブランド豚、TOKYO Xを使った話題のB級グルメが肉うどん&そば。肉の旨みが染み出したツユと柔らかい肉を心ゆくまで味わい尽くそう。



TOKYO Xって何?

青梅市の東京都畜産試験場で、北京黒豚、パークシャー種、デューロック種といった優良種を交配させて開発した豚です。生産性や量ではなく、とにかく質と味に重点を置いて開発されたんですよ。

TOKYO X肉うどん 生みの親に聞きました



店主・築久茂さん

どんな肉なの?

淡いピンク色の肉はきめ細かく、肉汁が多いのが特徴。疲労回復やデトックスに効果のあるビタミンB1が豊富で、脂肪は旨みが強く口の中でとろける柔らかさです。

TOKYO X肉うどんはどうやって誕生したの?

青梅商工会議所を中心に東京都畜産協同組合西多摩支部がチームを作り「第1回大奥多摩B級グルメ(2012年)」に「トウキョウX肉うどん」で挑んだところ、多くの支持を集めゴールドグランプリを獲得! これを機に各うどん・そば店で商品化を進め、今に至っています。

コレがウマい理由だ!

焼いたTOKYO Xの脂で青梅産の長ネギと奥多摩産シメジを焼きツユに入れるので、具材すべての旨みが凝縮

TOKYO X 肉せいろ 1365円

豚肉入りの温かいツユはだしが利いており、二八そばとの相性もよい



TOKYO X 肉うどん発祥の店

そば処 津久茂 そばどころ つくも

☎0428-32-1230 MAP P115D4

T TOKYO X肉うどんを考案し、仕入れルートの確立やイベントへの参加に尽力した築久氏が営むそば・うどん店。北海道産のそば粉で打つ二八そばがおすすめで、鴨せいろ892円、天ざる1260円などがある。

①青梅市新町5-45-2 ②JR小作駅から徒歩10分 ③11時~20時30分 ④第1・3水曜 ⑤10台

テーブル席と座敷席が各12席のほか個室もある



コレがウマい理由だ!

肉の旨みを生かすため下味や調理は加えず、熱したツユでサッと火を通すのみ。手打ちのうどんのツルツルした食感◎

TOKYO X 肉なんばん 945円

豚肉の脂がコクを加えている甘めのツユに、軽く炙った長ネギ入り



コレがウマい理由だ!

TOKYO X 豚すき重 1365円
すき焼き風のタレで煮たTOKYO Xとタマネギ、卵をご飯にのせたお重

地元食材にこだわる そばの名店

榎戸 えのきど

☎0428-21-0822 MAP P85A1

長 野県大町産のそば粉で打つ二八そばはコシと弾力があり、そば通の間でも高い評価。だしの利いたツユでシンプルに味わうせいろ735円もおすすめた。各そばは210円増して十割そばに変更が可能。

①青梅市真宿町629 ②JR青梅駅から徒歩15分 ③11時30分~15時(売り切れ次第終了) ④水曜、第3木曜 ⑤9台

黒板張りが目を引く建物で、内装も落ち着いた古民家調の雰囲気



コレがウマい理由だ!

榎戸膳 1575円、鴨せいろ 1365円