

東秩父の味

第三章
東秩父の味
「おがまたん」の味



ココがよいココ

秋が終わり冬が始まったね！今回は心もからだも温めてくれるお店「めん処 又はらし」におじゃましますのよー



寒いね あったかくて美味しいうものが食べたのー

ここは和紙の里がじつは併設してあるフードコートは美味しのお店がのっばり



おおーこの味のいい「めん処」がするのよー

今ついでに



ここは「めん処 又はらし」

よこすけ！わしのちゃん

平均年齢はなんと70歳！

パワフルで温かみのある接客もてなししてくれる

手打ちうどんと お蕎麦の美味いお店なんだ

これが一番人気の「きんぴらうどん」



その日のうちに打ったうどんとお蕎麦のきんぴらが入っているよ



麺にコシがあつて甘味のあるきんぴらとダシの効いたつゆが絶妙！これはとびきり美味しい！

その他にも原木しいたけを使った「幻のしいたけうどん」もおススメ！運が良ければ出会えるかも！

おだんごも人気！埼玉県認定のお米を使った首ながらの「おだんご」懐かしい味！間違いないよー



最近の新メニューは「猪のお肉を使ったシビレうどん」！近くの山で野生捕獲された肉を使うことで被害の減少と村のPRに繋がればいいと思って開発したの

ほお！村を考へてくれてありがとう！うん！また絶対来るね！だってほっとするトコロなんだもん！



次はどこに行くの？

おなががいっぱいになったから今度は「東秩父の技術」を探求したいのよー！

↑2月号入っく！！