

秋父発祥の「おっきりにみ」

野菜を「七かり」こんで
作ることが町前の由来！
幅の広いうどんで
作られている。

野菜たっぷり！
おうちで食べるのが
いいよ。

参考:郷土料理ものがたり



「へい!いらしゃい!」
鳩ヶ谷のご当地うどん
お祭りで作り始めて今は
専用ソースがあります!!

参考:鳩ヶ谷商工会HP

荒川の川幅は
日本1!



「加須うどん」

300年前の江戸時代から
愛される加須うどん。
「足踏み」「寝かせ」の作業を
通常の倍行う。



参考:加須市HP,加須手打ちうどん会HP

「ソース焼き
うどん」



モチモチ
甘いソース!



朝まんじゅうに
昼うどん

WOW!!



This is 「藤うどん」
春日部藤の牛島の
藤の花の色を表現。
県内の小麦と
ムラサキイモの
粉末を使用。

参考:春日部市観光協会HP