

うどん、パスタ、ラーメン、そば、みんなこだわる麺特集!

# Reco.

まちのアレコレ Recommend [レコ]

但馬・丹後・福知山市の  
生活充実フリーペーパー

レコ創刊号

クーポン付

偶数月発行

TAKE FREE



「うまい、安い、はやい、きれい」  
セルフ讃岐うどん  
**花はな**

お好みで  
天ぷら、おでん、  
お惣菜、おにぎり各種の  
トッピングをどうぞ!

〔季節限定メニュー〕

**明太子クリームうどん**  
パスタ風味で女性に大人気です。

**あんかけうどん**  
寒い日にピッタリ。温まりますよ。

**釜玉うどん**  
あつあつうどんに但東のたまごかけご飯のお店「但熊」の生卵を素早く絡めた濃厚な味。

花はなの  
大人気メニュー  
「ぶっかけうどん」も  
是非お試し下さい。

花はな 讃岐うどんの  
しこしこ、つるつる感。  
花はな麺はほんとうにうまい。

**セルフ讃岐うどん 花はな [朝来市]**

- 朝来市和田山町枚田字池寺789-2
- ☎079-672-1087 11:00~15:00
- http://www.eonet.ne.jp/~hanahanaudon/

## どっしり存在感大の自家製麺と天然素材の出汁

店主の西垣さんは香川の讃岐うどん店での修業を経て、地元豊岡市に自家製麺の「うず」をオープン。特有の製法でつくる麺はもっちりとしてコシが強く、甘めの出汁と抜群に絡む。讃岐風とはいえ、目指すのはあくまで風土に合った但馬ならではのうどん。昆布、鰹節、煮干しなど、出汁は数種の魚介から、煮干しは苦味を出さないよう頭と内蔵を必ず取る。また、うどんに適した軟水を使うなど素材すべてにこだわる職人気質。ミニ天井などごはん系セットメニューも充実。



▲冬期限定のあんかけ連根まんじゅううどん600円。連根に銀杏、海老入り。

▲えび天ぶっかけ850円。自家製麺はもちろん、こだわりの米油で揚げる天ぷらも、うずファン必食!  
◀夜はうどん屋から串揚げ屋に変身!串揚げは1本100円〜、おまかせコースは要予約で2,500円〜。

### 手造りうどん うず [豊岡市]

●兵庫県豊岡市泉町12-5 ☎0796-22-8181  
11:00~14:00(麺がなくなり次第終了)  
水曜定休 \*「串揚げうず」は17:00~23:00 木・金・土・日曜営業



## 朝どれ久美浜カキとベーコンのクリームパスタ

久美浜湾で育ったカキは身が大きくプリプリ。このカキがたっぷり入ったベイクックの「久美浜産カキとベーコンのクリームパスタ」1,280円は、遠方から足を運ぶ人もある大人気のメニューだ。オーナーシェフの森下さんは、毎朝とれたての久美浜カキを仕入れ、九条ねぎや地元産にんにくを使って調理する。カキが栄養を十分吸収して大きく育つ2月は特にオススメとのこと。



▲ジューシーな久美浜カキがたっぷり!カキの旨みを生かして余計な味付けは一切加えない。



▲2月限定の「焼きパスタ」1,280円は、表面カリカリ中もっちりの新感覚。スタッフの熱望でまかない料理から昇格!

### BAY-COOK ベイクック [京丹後市]

●京丹後市久美浜町十楽 ☎0772-82-1576  
10:00~21:30(食事は11:30~、L.O. 21:00)  
火曜定休 http://ameblo.jp/baycook-to  
http://www.choice-net.jp/ez/baycook/



久美浜湾を眺めながらお食事を。

クーポンチェック!

