

# 渾身の自家製麺と出汁に舌鼓



▲味噌の風味も豊かな「鳥みそうどん」900円



▲キャベツを忍ばせた「ソースカツ丼」830円も人気



▲「安産うどん」1,188円(いい母)、妊婦は719円(無い苦)で



丹念に仕込んだうどんを湯がく店主



店内の大窓からは白山の姿が一望できる

## 飲食業 めん処 一休どん

### 仕込み水にも一工夫 職人の技が光る逸品

金沢の名店で腕を磨いた崎田稔さんが、故郷で店を開いたのは20年以上も前。店主が毎日心を込めて作り上げる渾身の一杯が、やがて麺好きの知るところとなり、今では県外からも客が訪れる人気店となっています。

コシがありつつ舌触りの滑らかな麺は、すべて自家製。仕込み水には美川の名水、安産(やすま)系(水系)の井戸水や能登海洋深層水を使い、「こねて」「踏んで」を繰り返した後は一日寝かせて熟成させます。麺を優しく包み込む出汁は、昆布とかつおの旨みも絶妙。うどんと出汁のハーモニーが、食す人の心をしみじみ潤しています。

この幸せな味わいを、出産を控えた妊婦さんにもお裾分けしようと考案されたのが、店の名物「安産うどん」。安産のご利益をうたう美川の安産日吉神社にちなんだもので、滋養も彩りも豊かな一杯は、妊婦さんには特別価格で提供されること。このほかにも、店主が工夫を凝らしたメニューが並ぶ一休どん。一休みがてら、ドライブがてらに訪れてみてはいかがでしょうか。



### めん処 一休どん

tel.076-278-5919 fax.076-278-5919

石川県白山市蓮池町A9-4

☎11:00~15:00 / 17:00~21:00

🔥火曜



[企業概要] 1998年開業。地元の名水や海洋深層水で仕込んだ自家製麺は、コシがありつつモチモチ滑らかで、旨み豊かな出汁と好相性。店主こだわりの味を求めて遠来の客も訪れる。