



うどん 野村屋
 TEL 0283-22-0396
 住 佐野市相生町2819
 営 平日 11:00~(LO)19:15
 土日祝 11:00~(LO)19:30
 第4水曜日 11:00~(LO)14:30
 休 木曜日(祝日は営業)



うどん日本一を競う
 「U-1 グランプリ 2013」で
 佐野名物「耳うどん」が
 売上部門8位に!!

正月三が日に悪魔の耳になぞらえて「耳うどん」を食べる奇習で、悪魔の耳を食べてしまえば我が家の話を悪魔に聞かれないのでその年は無事息災で過ごせる。

手打唐沢うどん そば かさはら

TEL 0283-22-3707
 住 佐野市堀米町2206
 営 11:00~14:00
 16:00~19:00
 休 火曜日



大根そばとは、そばとほぼ同じ形に切った大根をゆで、そばを混然一体に混ぜたものです



大根そば 650円

かさはらの大根そばは、訪れた人のほとんどが注文するほどの人気商品です。100円アップでできる、大根そば大盛りも人気です。麺は、大量の注文をまとめて茹でるため、少しやわらかめです。一緒に茹でた大根の千切りがシャキシャキして蕎麦との歯応えの差を楽しめます。そばつゆは優しい味で、そばをたっぷり浸けるようになっています。大根そばができたキッカケは、お腹をいっぱいにするために大根を混ぜたことが始まりなのだそう。

味噌まんじゅう 新井屋

TEL 0283-22-9069
 住 佐野市本町2942
 営 9:00~18:30
 休 月曜日(祝日は営業、翌日休み)



「味噌まんじゅう」は、初代の野部林吉が考案した配合で作られた秘伝のみそまんじゅうです。味噌はあくまでもおまんじゅう全体の味を調えるために隠し味程度に使用してありますので、はっきりいって、味噌の味はあまりしません。全国には数多くの『味噌まんじゅう』がありますが、当店のものはオリジナルの味噌まんじゅうです。昭和4年の創業時より、変わらぬ味を守り続けています。



耳うどん 740円

テレビにも取材されました

朝日建設(株) 藤沼正人さん



株式会社 久保田 久保田彰彦さん

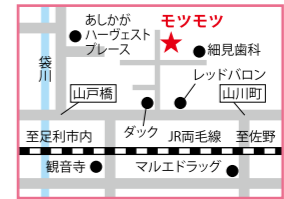
丸山建設工業の専務の奥さんが毎日煮込んでいます



もつ煮 550円

モツモツ

TEL 0284-41-8399
 住 足利市山川町869 (丸山建設工業敷地内)
 営 10:00~18:30
 休 日曜日



丸山建設工業(株)の敷地内にあるもつ煮のお店。女将は専務の奥さんです。建設業の傍らに煮込んでいます。テイクアウトのみです。

地元根付く 栃建協 本当は教えたくない

炭火焼肉 あぶり屋

TEL 0283-62-2129
 住 佐野市田沼町817-8
 営 11:30~14:00 (LO13:30)
 17:00~23:00 (LO22:00)
 休 月曜日(祝日は営業、翌日休み)



ポークソテー 280g 1,500円

あぶり屋名物 ポークソテー



(株)落合土木 落合充樹さん

ホーエ豚という種類の肉で非常に柔らかいです。通常、ポークソテーといえば、ニンニクが多く使われていますが、特製の隠しダレは柑橘系の風味が効いていて、サッパリといくらでも食べることができます。



会員行きつけの 佐野・足利グルメスポット



めん割烹 なか川

TEL 0284-41-2322
 住 足利市通2-2659
 営 11:00~21:00
 休 火曜日(祝日は営業)

相田みつを ゆかりの店

相田みつを先生がなか川へ最後に尋ねて来た時、なか川の4代目に向かって「ここが私の出発点」と、幾度となく語ったそうです。人間・相田みつをが食べていた料理を楽しめる店です。一番人気の「相田みつを オススメ御膳」をどうぞ。私は「天ぬき御膳」を食べながら日本酒をいただきました。

天ぬき御膳 2,000円



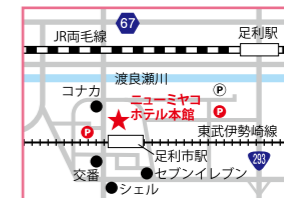
(株)金子建設 金子勇さん

ニューミヤコホテル本館

TEL 0284-71-3333
 住 足利市南町4254-1
 営 11:30~14:30 (LO14:00)
 17:30~23:00 (LO22:00)



古き良き古都足利を見渡すパノラマビューを楽しみながらの食事は最高です。昼夜を問わず、家族で、仲間同士でどうぞ。私はビアガーデンを利用しています。



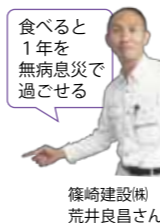
石川や菓子店

TEL 0283-62-0320
 住 佐野市橋本町1773
 営 8:00~18:00くらい
 休 月曜日(2月は無休)
 ※「しんこまんじゅう」がなくなり次第、営業終了



2色(つぶあん)80円

3色(こしあん)80円



食べると1年を無病息災で過ごせる

篠崎建設(株) 荒井良昌さん

食べると1年を無病息災で過ごせるといわれる。佐野市田沼町のしんこまんじゅう。毎年3月に行われる一瓶塚稲荷神社(いっぺいづか・いなりじんじゅ)初午祭の名物です。起源は、一瓶塚稲荷の境内で売られていた土産まんじゅうだったといわれています。それが、材料の「上新粉」と「信仰」にひっかけてしんこまんじゅうと呼ばれるようになったとか。上新粉を練って作った皮は、柔らかすぎず固すぎず。その中にほどよい甘さのあんこが詰まっています。つぶあん、こしあんがあります。見分け方は2色ちよんちよんと色付けされているのがつぶあん、3色がこしあんです。しんこまんじゅうはもちもち感が特徴で一日で硬くなってしまいます。

イイダ食品

TEL 0284-41-8359
 住 足利市本城2丁目1791
 営 10:00~19:00
 休 日曜日

(株)岡ノ谷組 岡ノ谷欣也さん



地元の建設業者が作るもち米を使用



草もち 1個 120円

美人弁天の先の三差路を西に入ったイイダ食品の人気商品「草もち」は、ヨモギ100%の深い緑色と、ほのかに香る若草の香りが食欲をそそります。地元の建設業者が作るもち米とうち米をブレンドして弾力となめらかさを出した草もち、「あん」と「きな粉」の2種類。評判を聞いて、桐生、太田、佐野、岩舟からも注文が入るといいます。「本物はやっぱり違う」。「その日のものは、その日のうちに」をモットーにしており、電話による予約が必要です。1個120円。

