

## 祁答院地域

### 黒木地区



**13 黒木食堂のラーメン**  
所在地/祁答院町黒木 295-1  
☎(55)0061

先代のお母さんから受け継がれた白濁とんこつに焦がしニンニクが効いた「ラーメン」。しょうゆダレに漬け込んだ軟らかチャーシューも◎。焦がしニンニクやチャーシューが入るチャーハンもぜひ。



### 藺牟田地区



**14 うめんこのさとっこあげ**  
所在地/祁答院町藺牟田 8514  
☎(55)0887

外はカリッカリ、中身はトロトロ。甘いタレでいただく「さとっこあげ」は、町の誰もが知るソウルフード。お持ち帰りではその本来のおいさをなかなか味わえない揚げたてで食べたい一品。



うめんこ

14



### 大村地区



**15 たかえ食堂のカレーちゃんぽん**  
所在地/祁答院町下手 66 ☎(55)0106  
ある時、ちゃんぽんを食べていたお客さんから「カレー味もあつたら」との声でできた20年以上愛されている「カレーちゃんぽん」。これからの季節にピッタリなスパイシーな一杯です。



**16 菓子工房クアトロのうめん娘**

所在地/祁答院町下手 2875-1  
☎(55)0121

地域を盛り上げるため、昭和61年にスタートしたうめんこ村の開村に合わせて作られた久保製菓から続く「うめん娘」。甘めの梅を白あん、パイ生地が包むお菓子は、一つ一つを計量し、丁寧に手作りされています。



**17 牧瀬パンのヒマワリパン**  
所在地/祁答院町下手 1070-1  
☎(55)0234

創業当時から愛されているオリジナルの「ヒマワリパン」。ミルクたっぷりで2種類の生地程よい甘さのあんこが包まれています。懐かしい味は県外からの注文も来るほど。パンは前日までに必ず予約で購入。



牧瀬パン

17



## 東郷地域

### 斧刈地区



**9 寿司の味楽のちゃんぽん(海鮮)**  
所在地/東郷町斧刈 275-1 ☎(42)1098

マグロの骨で取ったスープにコシのある太麺の「ちゃんぽん」。具材にエビやイカ、つけあげ、モヤシなどの野菜もたっぷり。あつさりスープは飲み干す方も多とか。人気の「わさび巻き」と一緒に。



9 寿司の味楽

東郷地域では、過去に地域で一体となって各店舗が趣向を凝らして開発したいろいろな「トローグーちゃんぽん」を味わうことができます。



10 しょうちゃん



**10 しょうちゃんのちゃんぽん**

所在地/東郷町斧刈 775-11 ☎(42)0880

日によって変わる野菜をベースに13種類以上の具材に彩られた見た目にも美しいしょうちゃんの「ちゃんぽん」。具材のうまみが染み出したちゃんぽんは、スープまで飲み干したい味わい深い一杯。

### 藤川地区



**11 久保茶屋のみそちゃんぽん**

所在地/東郷町藤川 1013-2  
☎(42)1512

赤鶏の鶏ガラを5時間煮込んだスープがおいしさの秘訣の「みそちゃんぽん」。手作りで調合するみその甘さと色鮮やかな野菜がそのうまさを一層引き立てます。



久保茶屋 11



のぶちゃんもめん豆腐

12

**12 のぶちゃんもめん豆腐の豆腐ハンバーグ**

所在地/東郷町藤川 1248  
☎(42)1220

藤川天神近くで、豆腐製造と食堂を営んでいるのぶちゃんもめん豆腐の「豆腐ハンバーグ」は、心にも体にも優しい一品。一口で口の中いっぱい広がるのは、豆腐本来のおいしさ。

※食堂は、通常土・日・祝日営業。観梅シーズンは、平日営業もあり。

