

KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT



KUMAGAYA
UDON
UNION
N

埼玉の肉汁うどん25店舗紹介!! UDONバトル頂上決戦!? 伝説の至宝NAOZANEを巡る“銀河鉄道”的旅!!



THE UDON BATTLE HAS BEGUN!

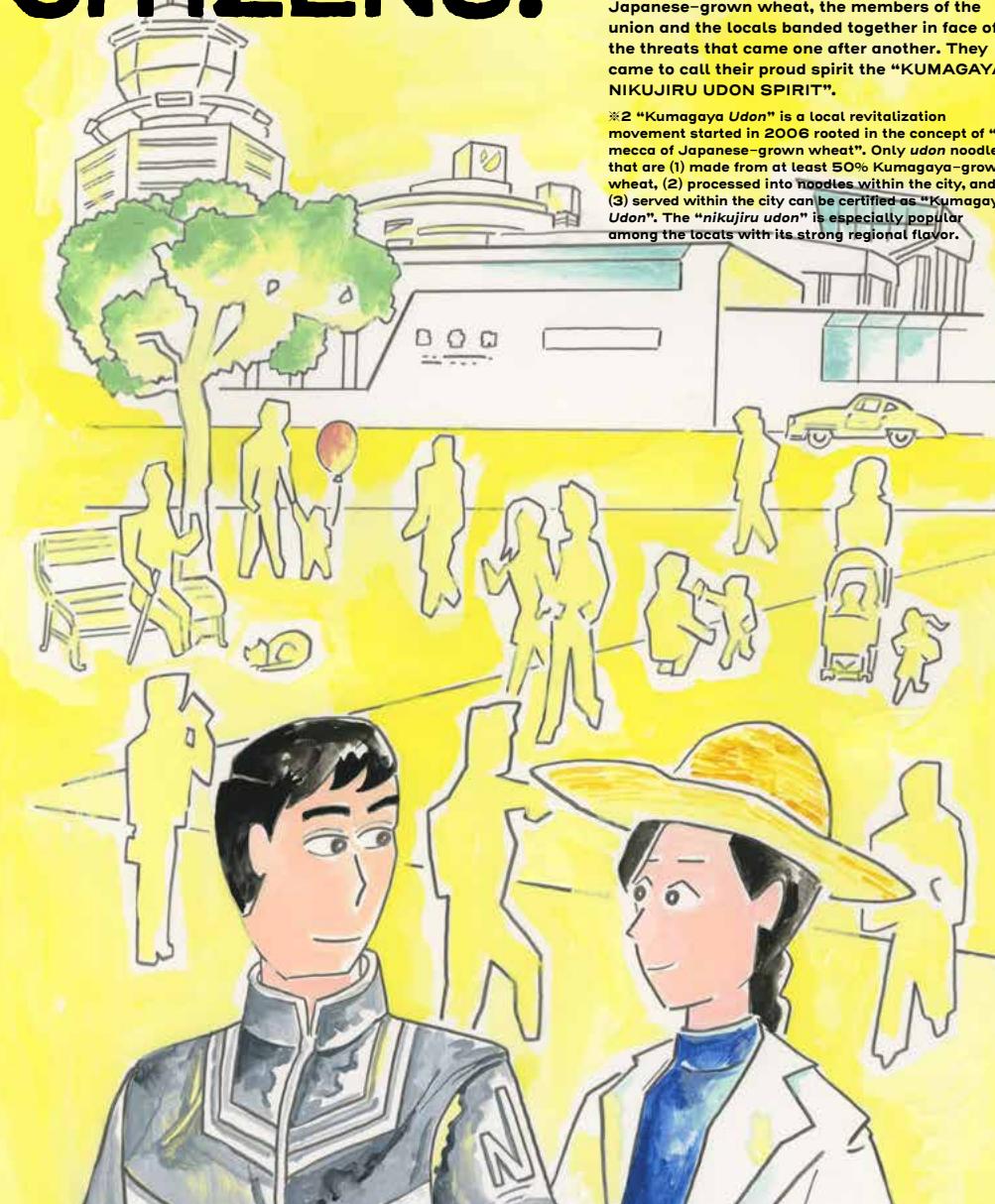
これは、もうひとつの地球の物語——日本各地に勢力を伸ばすうどん愛好家団体のうち、埼玉県熊谷市を拠点とする「熊谷UDON連合」は、2X22年から二度にわたる各地の団体から襲撃を受けるも、麦王キング・ウィート^{*1}の活躍によってその窮地をまぬがれてきた。

*1 熊谷うどんのグルメヒーロー。その正体は、かつて安定していなかった熊谷の小麦作りを、本州一の生産地にまで発展させた「麦翁(麦王)」こと権田育三。

This is another tale on Earth. The Kumagaya Udon Union in Saitama—one of the many *udon* unions of *udon* lovers popping up all over Japan—has been under attacks by other unions across the country twice since 2X22. But thanks to the efforts of King Wheat^{*1}, they escaped the pickle both times!

*1 Our hero of Kumagaya Udon Union. His true identity is Ikuzo Gonda, the descendant of Aiza Gonda, also known as "Bakuo (Wheat King)," who transformed Kumagaya from an unreliable wheat production area into the most productive wheat-growing region in all of Honshu.

SPIRIT WITHIN THE CITIZENS.



ご当地グルメ「熊谷肉汁うどん」^{*2}への愛、そして、国産小麦の聖地・熊谷の名誉にかけて、隊員だけでなく地域のみんなが一丸となって続々と迫りくる脅威に立ち向かったのだ。人は、その誇り高き精神を、「KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT」と讃えた。

*2 「熊谷うどん」は、2006年から続く『国産小麦の聖地』をコンセプトにした地域づくり活動。①熊谷産小麦を50%以上使い、②市内で製麺、③市内で提供するうどんを「熊谷うどん」と認定。中でも、地域性の高い「肉汁うどん」は、市民からも親しまれている。

Out of love for the local delicacy "Kumagaya nikujiru udon"^{*2} and for the honor of Mecca of Japanese-grown wheat, the members of the union and the locals banded together in face of the threats that came one after another. They came to call their proud spirit the "KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRIT".

*2 "Kumagaya Udon" is a local revitalization movement started in 2006 rooted in the concept of "a mecca of Japanese-grown wheat". Only *udon* noodles that are (1) made from at least 50% Kumagaya-grown wheat, (2) processed into *udon* within the city, and (3) served within the city can be certified as "Kumagaya Udon". The "nikujiru udon" is especially popular among the locals with its strong regional flavor.



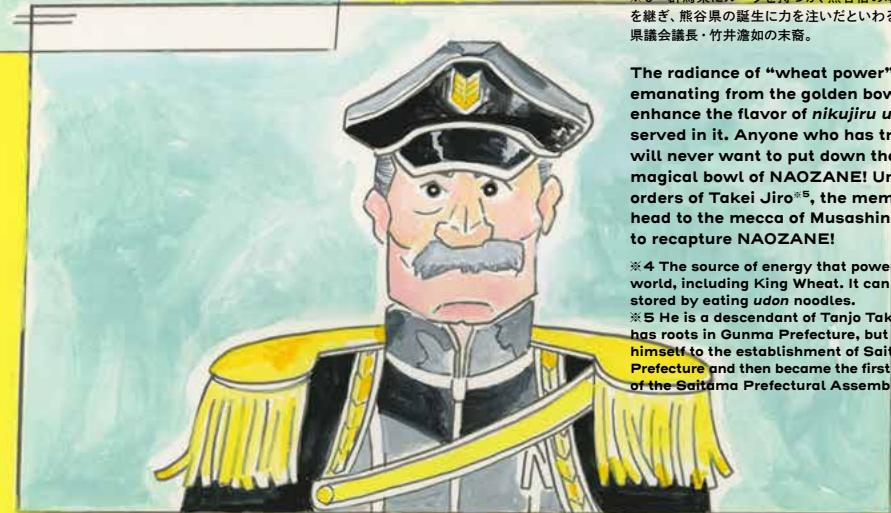
WHAT IS GOLDEN BOWL?

キング・ウィートこと熊島UDON連合のキャプテン・権田育三は、仲間たちと幸せな日々を過ごしていたが、ある日、KUUの伝説の至宝「NAOZANE」が、川島町の残党、川島ツインズ^{※3}によって盗まれてしまった。

※3 川島町「かわじま吳汁」
川島町の郷土料理の一つ、夏の「すったて」に対して、冬の「吳汁」。その特徴は、国産の生の大豆いもがら、10種類以上の野菜を使用するなど、独自の定義があるうどん。

The captain of the Kumagaya Udon Union (KUU for short), Ikuzo Gonda, also known as King Wheat, was living a blissful life with his comrades when one day, the traditional treasure of KUU, "NAOZANE", was stolen by Kawajima Twins^{※3}, the stragglers of the enemy union from Kawajima Town.

※3 Kawajima Town's "Kawajima Gojiru"
One of the local dishes of Kawajima Town, the popular winter dish "Gojiru" is the perfect counterpart to the representative summer dish "Suttate". It is a unique udon specialty characterized by the use of Japanese-grown raw soybeans, dried taro stems, and over ten kinds of vegetables.



**MR.TAKEI
KUU
COMMANDER.**

黄金に輝き、放たれる“麦力”^{※4}は、キング・ウィートの何倍にも勝り、盛り付けた料理は味を増し、肉汁うどんを食べれば、誰もが手放せなくなる魔性のお椀・「NAOZANE」。そんなお椀が悪用されでは大変だ! KUUの総司令官・竹井次郎^{※5}の指示のもと、隊員たちは、武藏野うどんの聖地・県南西部へと向かうことになった。

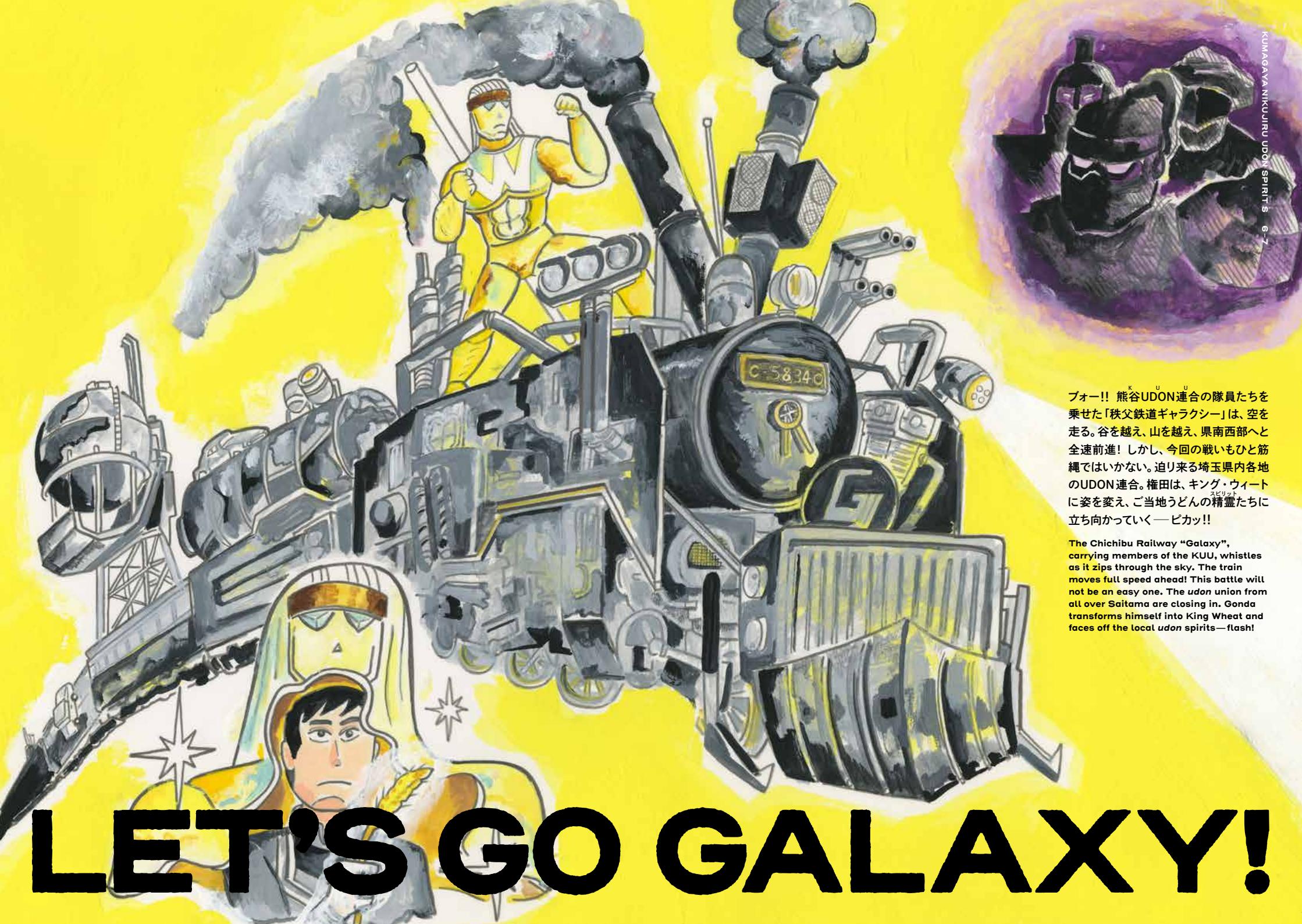
※4 キング・ウィートをはじめ、この世界を動かすエネルギー源。うどんを食べることで蓄えることができる。

※5 群馬県にルーツを持つが、熊谷宿の本陣竹井家を継ぎ、熊谷県の誕生に力を注いだといわれる初代埼玉県議会議長・竹井源如の末裔。

The radiance of "wheat power"^{※4} emanating from the golden bowl can enhance the flavor of nikujiru udon served in it. Anyone who has tried it will never want to put down the magical bowl of NAOZANE! Under the orders of Takei Jiro^{※5}, the members head to the mecca of Musashino Udon to recapture NAOZANE!

※4 The source of energy that powers the world, including King Wheat. It can also be stored by eating udon noodles.

※5 He is a descendant of Tanjo Takei, who has roots in Gunma Prefecture, but devoted himself to the establishment of Saitama Prefecture and then became the first speaker of the Saitama Prefectural Assembly.



ブー!! 熊谷UDON連合の隊員たちを乗せた「秩父鉄道ギャラクシー」は、空を走る。谷を越え、山を越え、県南西部へと全速前進! しかし、今回の戦いもひと筋縄ではいかない。迫り来る埼玉県内各地のUDON連合。権田は、キング・ウィートに姿を変え、ご当地うどんの精霊たちに立ち向かっていく—ビカッ!!

The Chichibu Railway "Galaxy", carrying members of the KUU, whistles as it zips through the sky. The train moves full speed ahead! This battle will not be an easy one. The udon union from all over Saitama are closing in. Gonda transforms himself into King Wheat and faces off the local udon spirits—flash!

LET'S GO GALAXY!

1

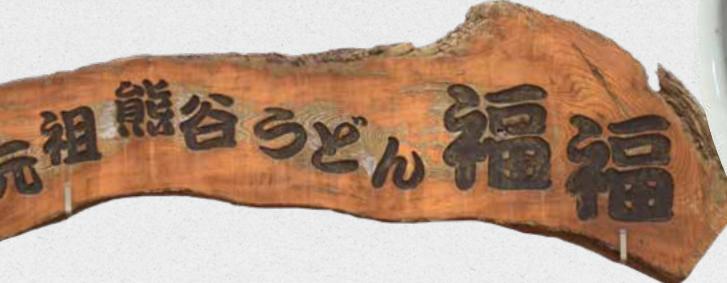


元祖熊谷うどん 福福

徹底した素材選びは
店内の割り箸・
イスにまで！

国宝を有する妻沼聖天山近くにあるうどん専門店。店主のうどんに対する情熱は、味のみならず、安心・安全、完全無添加、国産素材使用の追求へと深化。店内に掲げられた産地情報には、熊谷産がずらりと並び、最後に割り箸・熊谷産、丸太イス・埼玉県産にまで及ぶ徹底ぶり。せっかく来たのなら、2人前の豚肉を使用した福福うどんがオススメ。甘みと旨みがつまつた『彩の国黒豚』がたっぷり160グラムも乗り、満足感たっぷり。“ごちそうさま”的に自然と“ありがとう”と言ってしまう、上質なうどん体験をぜひ。

熊谷市妻沼1861-2 1F / 048-589-2900
11:00-18:00 ※売り切れ次第終了 / 月曜休
駐車場有(10台、大型バス可) / 熊谷産小麦使用
福福うどん(並) 1,260円 / テイクアウト有



安心・安全
完全無添加
100%地粉うどん

Careful material
selection, right down to
the chopsticks and chairs

This udon specialty shop's owner is passionate about his noodle dishes, focusing not only on good flavor but also on serving safe, trustworthy products containing no additives. Information on all material and ingredient production locations is posted in-shop, with many made locally right here in town. It goes into great detail, even listing Kumagaya as the production site for disposable chopsticks! If you've come all this way, it is highly recommended to try Fukufuku-udon, which comes with a broth generously topped with double the amount of Sainokuni-kurobuta pork, weighing even 160 grams. The pork is filled with sweetness and savoury flavor that is impossible to stop at just one slurp.

1st floor, 1861-2 Menuma,
Kumagaya City



Ganso Kumagaya Udon
Fuku-Fuku

2

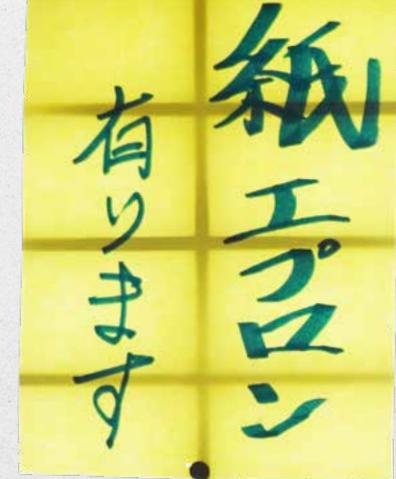


そば処 尾張屋

蕎麦屋の繊細な技が 織りなす大人な 肉汁うどん

国道407号線沿いに創業して43年。明治25年、東京神田の地に店舗を構えた尾張屋の流れをくむ『尾張屋のれん会』のお店。地元産の食材にこだわり、ツルッとしたやや細めの麺は熊谷産小麦を使用。濃い目のつゆに胡麻油で炒めた具が香ばしい。店主おすすめのラー油をチョイ足しすると、胡麻油とラー油が絡んだシャキシャキのごぼうに、一段と食欲のギアがあがる。蕎麦屋の繊細な技が織りなす大人の嗜みを、肉汁うどんで体験してみてはいかが。新たな肉汁うどんの侧面を覗かせてくれるはず。

熊谷市中奈良1905-1 / 048-524-2838 / 11:00-20:00
木曜休 / 駐車場有(12台) / 熊谷産小麦使用
肉汁うどん 880円 / テイクアウト有



Udon for mature tastes,
made possible by the
skills of an experienced
udon chef

Established 43 years ago,
Owariya is part of the Owariya
Noren-Kai association
founded in 1892. Their stick,
relatively slender noodles
are made with Kumagaya-
grown wheat as part of the
shop's focus on using locally
made ingredients. The richly
flavored broth is comple-
mented by aromatic side
ingredients cooked in sesame oil. Adding
just a dab of chili oil—as the owner recom-
mends—fosters a good synergy with the
crispy burdock root, fueling your feeding
frenzy even further. Owariya is the
perfect place to savor *nikujiru udon*
with mature, elegant flavor, crafted
via the skills of a masterful
udon-shop chef. Come in and
discover a new side to this
popular local dish!

1905-1 Nakanara,
Kumagaya City

Soba-dokoro
Owariya



3

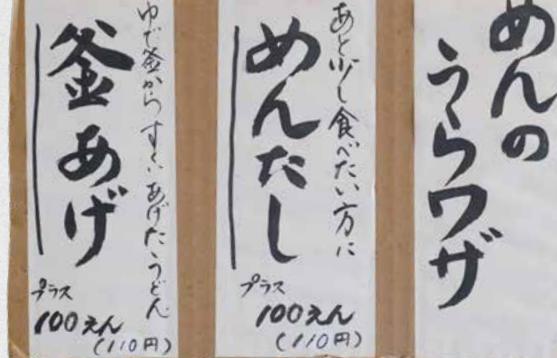


田舎っぺうどん

客席、メニュー、
トッピング、全てにおいて
オープンマインドな自由さ

昭和48年創業、国道407号線沿いの老舗
うどん専門店。デザイン集団nendoが監修
した本店は、厨房内に客席を設けたオープンな
つくり。うどんを打つすぐ横で食す、ダイナミックな
食体験はここならでは。麺はコシが強く、ワシワシと食感
抜群。塩味のつけ汁は、ひと口啜った時驚くほど旨味が深
い。胡椒を振りかけて食べるのがオススメだが、バターな
どのトッピングを入れることで唯一無二のうどんに出会うこ
とも。受け継いだ味を守り、時間をかけて定番メニュー
を増やしながらも、最後は客に自由さをゆだねる姿勢
が心地良い。

（本店）熊谷市代1061-1 / 048-521-8784 / 10:00-15:00
日曜休 / 駐車場有(25台) / 塩肉ネギ汁うどん 660円 / テイクアウト有
(久保島店) 熊谷市久保島天神597-2 / 048-531-0811
10:30-15:00 / 日曜休 / 駐車場有(25台)
(下奈良店) 熊谷市下奈良531-7 / 048-522-4388
10:00-15:00 / 日曜休 / 駐車場有(25台)
(熊谷市役所前店) 熊谷市宮町2-138 / 048-524-9029
10:00-15:00 / 日曜休 / 駐車場なし
※熊谷市内の全ての店舗でスタンプ押印可
(田舎っぺうどん系列店でひとつのみ)



A free and open-minded approach to seating, menu selections, toppings and more

Inakappe Udon is an *udon* specialty shop founded in 1973. The main-shop design, overseen by the nendo design group, features an open-kitchen arrangement with customer seating right inside the cooking area. As a result, diners can watch as their noodles are being made right next to them, making for a dynamic culinary experience. The noodles are firm with a pleasantly chewy texture, and the salt-flavored broth is packed with umami. Black pepper is the recommended accent, but other unique topping choices such as butter are also available. This shop adopts the refreshing approach of preserving flavor traditions from the past while ultimately letting the guests customize their bowl.

1061-1 Dai, Kumagaya City

Inakappe Udon

KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRITS 12-13



4



ファーマーズ レストランくまどん

生産から消費まで、
ほぼ1km未満の
究極エシカルうどん

熊谷スポーツ文化公園内にあるセルフ配膳タイプのお店。店が位置する中条地区で生産・製粉された数種類の小麦を、その日の天候により配合や水分量を調整して、店内で製麺する究極の地産地消うどん。関西風のやさしい出汁に、甘味が強く濃いめの醤油ベースのかえしを加えたつけ汁は、食欲が増し麺を運ぶ箸が止まらない。このうどんを求めて公園に訪れる人も多い。うどんの他にも地産地消にこだわったソフトクリームも人気で、子どもから高齢の方まで幅広い年代に愛されている。

熊谷市上川上300 熊谷スポーツ文化公園内 / 048-527-3500
平日 11:00-13:30、休日 11:00-14:30 / 第2火曜休
駐車場有(スポーツ文化公園の駐車場を利用) / 熊谷産小麦使用
肉汁うどん 750円 / テイクアウトなし



KUMAGAYA NIUKUJIRU UDON SPIRITS 14-15

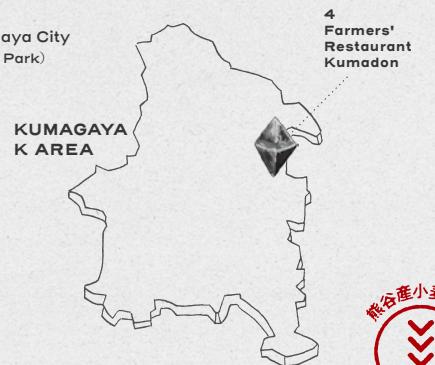
**Farmers' Restaurant
Kumadon**

Ultra-ethical
udon shop
situated less than
one kilometer from
the producer

A self-serve udon shop in Kumagaya Sports Culture Park, Kumadon embodies the concept of local production for local consumption, with udon dishes made using wheat grown and milled in the very same Chuo district. They use this in hand-made noodles, adjusting flour and water content in accordance with that day's weather. Udon is served with a mixture of sweet yet bold soy-sauce-based soup and gentle, Kansai-style dashi stock that will keep your chopsticks moving nonstop—many people visit the park just to eat this udon.

Kumadon even offers soft-serve ice cream with a similar focus on local production for local consumption, making it a shop for people of all ages, from children to seniors.

300 Kami-kawakami, Kumagaya City
(inside Kumagaya Sports Culture Park)



5



こんこ屋

肉汁うどんの進化系! ラーメンマニアも納得のうどん

ラグビーロードを北に進み、17号バイパス越えてすぐ。広告代理店を営むオーナーが「ラーメン好きも満足できるうどんを」と、2015年に開業。魚介豚骨スープという、ラーメン界のトレンドを取り入れたつけ汁と、5種類の小麦粉を配合した手打ちの平打ちぢぢれ麺の組み合せで、またたく間に人気店に。肉汁うどんは通常タイプと、特製ダレと旨味脂が浮いたコクのあるつけ汁がよく絡む濃厚タイプの2種類。「熊谷まぜうどん」など新メニューの開発にも余念がない。新世代の肉汁うどんをぜひご賞味いただきたい。

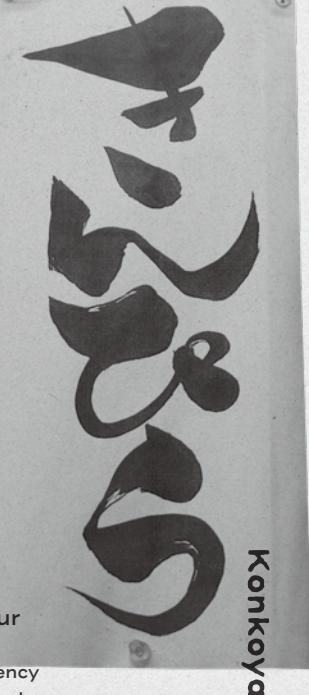
熊谷市肥塙1392-8
048-598-8829 / 11:00-15:00
年中無休 / 駐車場有(25台)
熊谷産小麦使用
濃厚肉汁うどん 850円
テイクアウト有



An evolution of nikujiru udon that will please even the most demanding ramen connoisseur

Konkoya was opened in 2015 by an ad agency owner who wanted to "create an udon shop that even ramen fanatics can fully enjoy." With dipping soup made using a double base of seafood and pork-bone inspired from the ramen world and handmade wide, wavy-pattern noodles made of 5 different flour, Konkoya was an instant hit. There are two types of nikujiru udon: a standard type, and a richer-flavored type made with special sauce and umami-packed fats floating on the soup's surface. Moreover, Konkoya is hard at work innovating new dishes, including their new Kumagaya-style mix-and-eat udon. Come down and taste the new generation of nikujiru udon for yourself!

1392-8 Koizuka,
Kumagaya City



6



鉄鍋うどん 和み

焼いて甘みを
引き出したねぎ、
その自然な甘さにびっくり

第二北大通りに面した住宅街、木製のルーバーが目印のお店。靴を脱いで上がる店内は清潔で落ち着ける空間。自席にコンロが設置されており、鉄鍋メニューが熱々でいただける。コシとツヤのある自家製麺が美しい『肉汁つけうどん』は、ねぎと豚バラ肉を胡麻油で炙り、その風味が出汁のよく効いた優しいつけ汁に移り込む。たっぷり入ったぶつ切りの焦がしねぎが、ねぎ好きには堪らない。夜は野菜巻き串や各種おつまみでお酒も楽しめる。

熊谷市中央2-325 / 048-577-4299
星 11:30-14:30、夜 17:30-22:00
月曜休(不定休) / 駐車場有(7台)
肉汁つけうどん 910円 / テイクアウト有

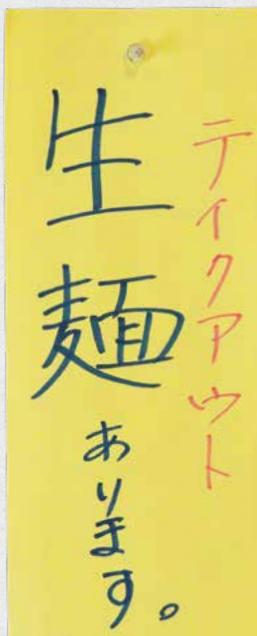


ありがとうございます
ありがとうございます
ありがとうございます
ありがとうございます
ありがとうございます

Savor the natural, surprisingly sweet taste of seared green onions

Nagomi is easy to spot thanks to its wooden window slats. Slip off your shoes as you step inside the clean, refreshing shop interior, where food is cooked to sizzling perfection in an iron pan (tetsunabe) right at your seat. Their nikujiru udon, made using firm, handmade noodles with an elegant sheen, are accompanied by green onions and pork ribs seared with sesame oil to bring out the flavor of the dashi stock for a pleasant-tasting soup. At night, customers can enjoy roasted vegetable-wrap skewers and various other side dishes together with sake and other alcohol.

2-325 Chuo,
Kumagaya City



Tetsunabe Udon
Nagomi

熊谷 ふじのこうどん



「来る人に喜んで
もらいたい」を形にした、
安い、うまい、
ボリュームよし！

国道140号線沿いにあり駐車場は30台。車でのアクセスがよいうどん店。店内は4テーブル16席の他、約40畳の座敷があり宴会や法事にも利用できる。人気メニューは『うどん定』。うどんに丼が付くボリューム満点のセットだ。さらに、肉汁うどんに肉丼の肉肉セットも人気！サラリーマン、ガテン系の客が多く、「おなか一杯になってもらいたい」店主は、客を見て秘かに多めに盛り付け……。ツルツル感が際立つ麺と、鰯節で出汁をとった濃い目の汁は相性抜群。トッピングの天かすをアクセントにどうぞ。

熊谷市広瀬89-1 / 048-524-0941
10:30~売切れ次第終了 / 日曜休
駐車場有(30台) / 肉汁うどん 750円
テイクアウト有



Economical, tasty, and generous portions because "we want to please all our customers!"

Located along National Route 140, this udon restaurant is easily accessible by car and has 30 parking lots. It has 4 tables and 16 seats, as well as an approximately 40-mat tatami room that can be used for parties and Buddhist memorial services. Their popular menu is the "Udon set" – a hearty udon set meal that comes with a rice-bowl dish. Even more delightfully, the "NikuNiku set" which comes with *niku-don* (rice-bowl with meat toppings) and *nikujiru udon* (udon in meat-based broth) is also popular! Many of their patrons are office as well as blue-collar workers, and the owner would discreetly give them a more generous serving than usual out of his desire for "them to have a good, satisfying meal." The slippery noodles and the thick soup stock made with shavings from dried, smoked mackerel are a perfect match in heaven. Tempura bits toppings are also available for those who want to add a little something else to their meals.

うどん
ふじのこ

8



月うさぎ

現代のおふくろの味、 ゆっくり過ごせる 隠れ家うどん店

熊谷の名勝・星渓園にほど近い、大通りから奥まった場所にある古民家うどん店。女将の自宅に訪れたような、ゆったりした時間が店内に流れる。店名にもある『うさぎ』の置き物が客を迎えてくれる。熊谷産「あやひかり」100%で作る手打ちうどんは、もちもちとした食感が特徴。季節ごとに変わる手作りデザートもいただけるセットメニューがオススメだ。女将さんとの気さくな会話も楽しめるお店だが、一人で切り盛りしているので、訪れる際はお時間に余裕を持ってどうぞ。

熊谷市鎌倉町11 / 048-578-4840 / 11:30-15:00
日・月曜休(臨時休業あり) / 駐車場有(1台)
熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 800円 / テイクアウトなし



A hidden-away udon shop where you can relax and enjoy a home-style meal

Tsuki Usagi is close to the famous Seikeien Garden, and the shop atmosphere makes it feel like you're stepping into the owner's personal home for a casual visit.

As hinted at by the shop name, the interior is filled with rabbit (usagi) decor. *Udon* is hand-made using 100% Ayahikari wheat flour from Kumagaya for a pleasantly springy noodle texture. The meal set is recommended, as it includes a handmade dessert that changes with each season. It's a place where you can enjoy friendly conversations with the owner, but since she runs the shop on her own, please be patient if there's a bit of wait!

11 Kamakuracho,
Kumagaya City



Tsuki Usagi



9

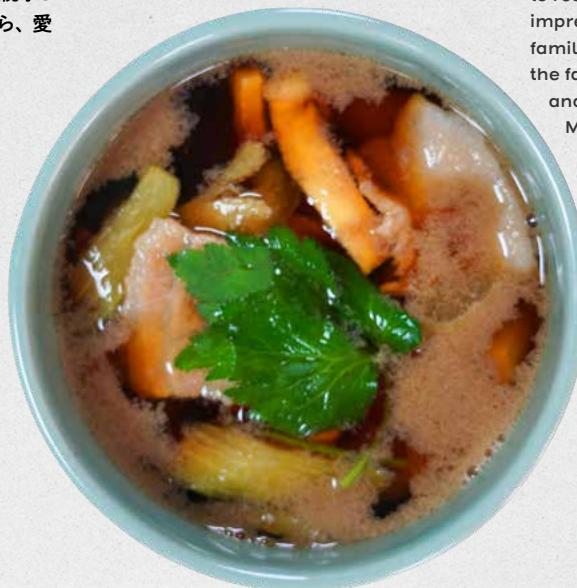


そば処 木村屋

地元から愛される
星川の顔、
レジ横のウーパー
ルーパーにも注目

星川沿いで古くから営まれている老舗そば店。そば、うどん以外にも丼、雪くまなど豊富なメニュー（ツタンカレーメンなど斬新なメニューも）は、サラリーマンから子どもまで幅広い年齢層に愛される理由の一つ。熊谷産小麦を使った自家製麺は、細麺から星川をモチーフにした超幅広麺までバリエーション豊富。丁寧に明るく接客するお母さんや、斬新メニューの生みの親のお父さん、星川夜市を担う息子さんの親子3代の掛け合いも見所の一つ。会計時に視線を感じたら、愛らしいウーパールーパーがこちらを……。

熊谷市筑波2-20 / 048-522-1867 / 11:00-15:00 / 木曜休(臨時休業あり)
駐車場なし / 熊谷産小麦使用 / 肉汁うどん 950円 / テイクアウトなし



A well-known landmark along the Hoshikawa River that sells axolotl salamanders right next to the register

A long-established soba noodle shop by the Hoshikawa (Oshikawa) River, Soba-dokoro Kimuraya sells both soba and udon noodles, as well as yukikuma shaved ice and much more, attracting customers of all ages. Their udon noodles, made using Kumagaya-grown wheat, come in many styles ranging from narrow to ultra-wide variants designed to resemble the nearby river. Kimuraya is operated, impressively, together by three generations of the same family: the mother, who makes customers feel at home; the father, who comes up with innovative new dishes; and the son, who also runs the Hoshikawa Night Market. And don't miss the adorable axolotl salamanders next to the register!

2-20 Tsukuba, Kumagaya City



10

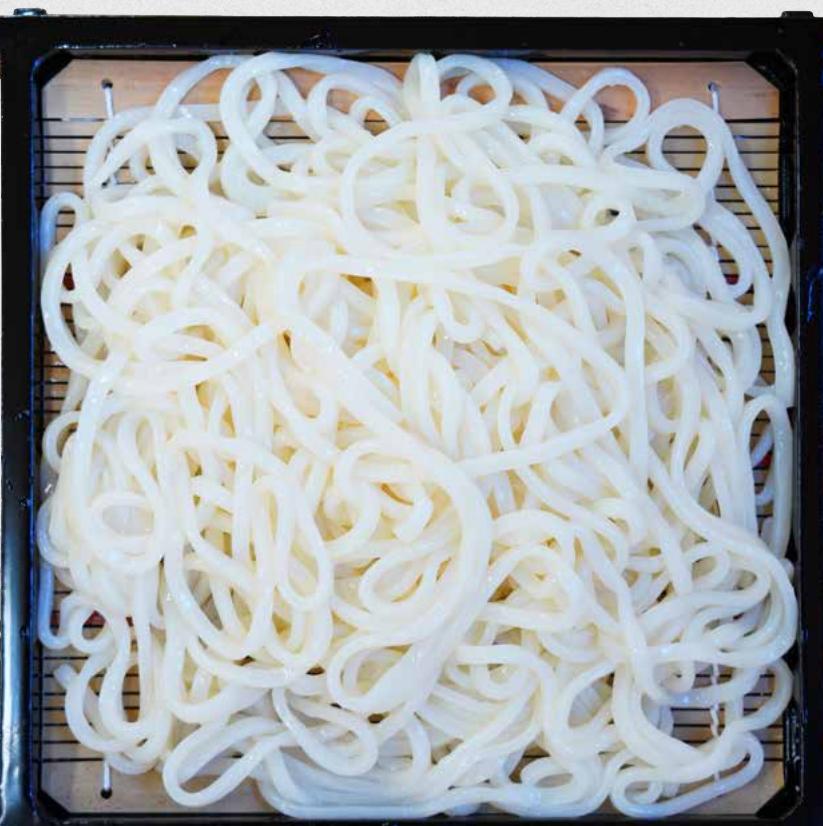


清氣庵

明治創業の老舗そば店 長く続くには訳がある

明治38年の創業以来、熊谷の中心地である国道17号線と大露路商店街の交差点にある老舗そば店。蕎麦屋ならではの出汁が効いた濃いつけ汁に、細めで艶やかな麺は、添えられたワサビがよく合う。本漆塗りのせいろに盛り付けられた麺は、何とも言えない特別感があり、さらにボリュームのある豚肉が食欲を掻き立てる。そば・うどん以外にも、丼ものや中華蕎麦もあり、毎日通っても飽きない。長年地域に親しまれ、今の時代へ脈々と受け継がれてきた店構えと味に納得。

熊谷市本町1-181 / 048-521-0719
星 11:30-14:30、夜 17:00-18:30(最終入店)
月・火曜休 / 駐車場有(店南東側に3台、一方通行注意)
肉南蛮せいろ 1,020円 / テイクアウト有



A long-established soba restaurant founded in the Meiji era. There is a reason why it has been around for so long.

Located at the intersection of National Route 17 and Oroji Shopping Street in the center of Kumagaya is this longstanding soba restaurant that was established since 1905. The thin, glossy noodles in the thick dipping sauce that only a soba restaurant can serve, pair well with the wasabi garnish. The noodles, served in a Japanese-lacquered bamboo steamer, stir up an indescribably special feeling while the generous serving of pork whets one's appetite. In addition to soba and udon, the restaurant also offers rice bowls with various toppings and Chinese noodles, so you will never get bored even if you visit every day. The restaurant has been passed down from generation to generation, and its facade and flavors clearly show why they are well-loved by the community for so many years.

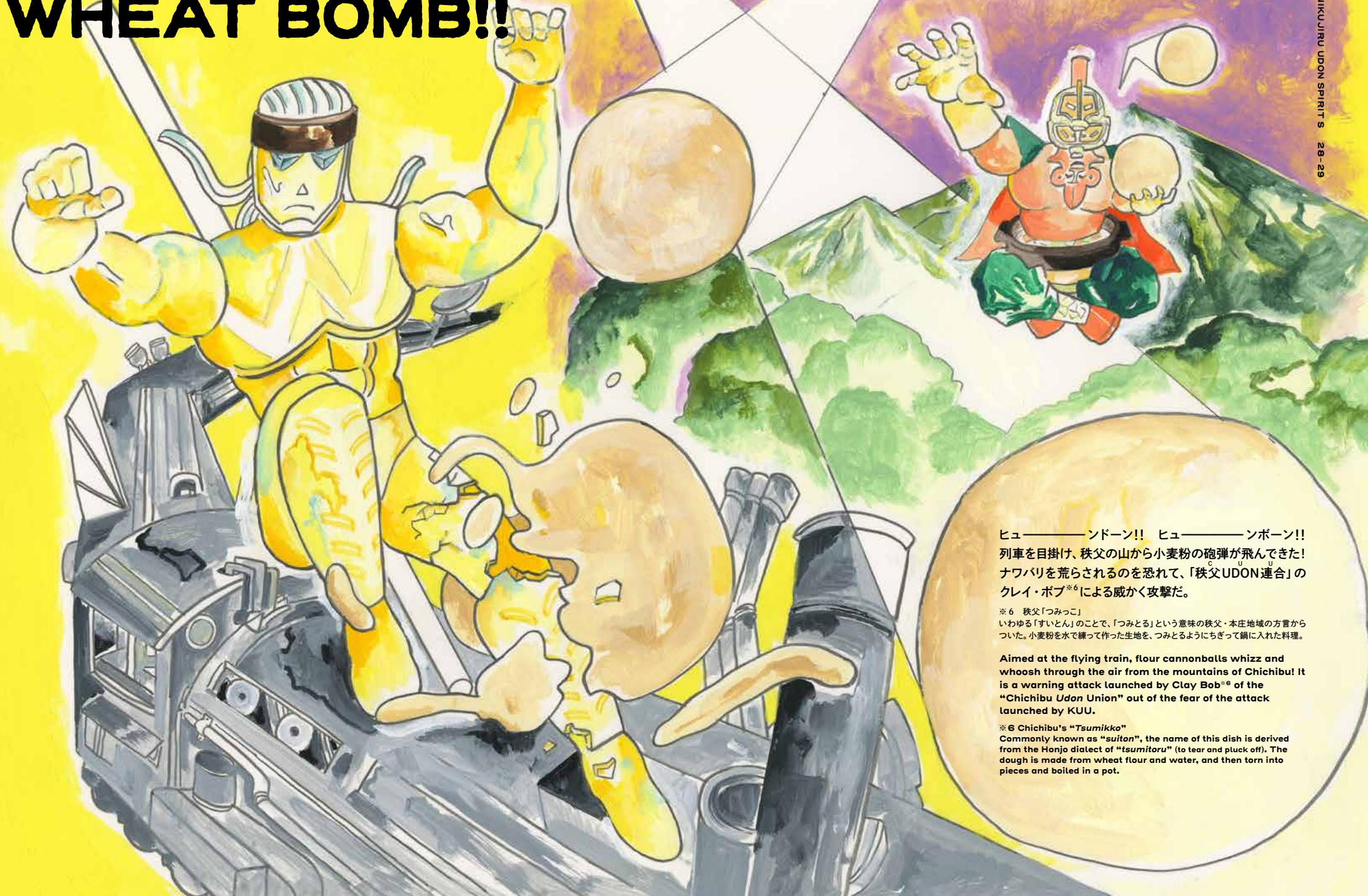
1-181, Honcho
Kumagaya City



Seiki-An



TSUMIKKO WHEAT BOMB!!



ヒュ————ンドーン!! ヒュ————ンボーン!!

列車を目掛け、秩父の山から小麦粉の砲弾が飛んできた!
ナワバリを荒らされるのを恐れて、「秩父UDON連合」の
クレイ・ボブ^{※6}による威かく攻撃だ。

^{※6} 秩父「つみっこ」
いわゆる「いとん」のことで、「つみどる」という意味の秩父・本庄地域の方言から
ついた。小麦粉を水で練って作った生地を、つみどるようちぎって鍋に入れた料理。

Aimed at the flying train, flour cannonballs whizz and whoosh through the air from the mountains of Chichibu! It is a warning attack launched by Clay Bob^{※6} of the "Chichibu Udon Union" out of the fear of the attack launched by KUU.

^{※6} Chichibu's "Tsumikko"
Commonly known as "suiton", the name of this dish is derived from the Honjo dialect of "tsumitoru" (to tear and pluck off). The dough is made from wheat flour and water, and then torn into pieces and boiled in a pot.

さらに、「鳩ヶ谷UDON連合」のブラック・ブルドック^{※7}が列車に乗ってきた! クレイ・ボブの砲弾に気を取られていたキング・ウィートに、焼きうどんの精霊による麺のムチの嵐が襲いかかる!

※7 鳩ヶ谷「ソース焼きうどん」戦前からソース工場(ブルドックソース)があり、街中にソースの香りが広がる鳩ヶ谷で生まれたご当地うどん。市民と独自に作り上げたオリジナル専用ソースが、うどんと具材に絶妙に絡み合う。

It was then when Black Bulldog^{※7} of the "Hatogaya Udon Union" made his appearance. Distracted by Clay Bob's cannonballs, King Wheat also came under a barrage of attacks as the Spirit of the Yakiudon mercilessly whipped him with udon noodles. Will his path forward be blocked?!

※7 Hatogaya's "Sauce Yakiudon" A local udon specialty born in Hatogaya, a town filled with the aroma of the sauces wafting from the sauce factory (Bull-Dog Sauce) that has been there since before the war. The original sauce created by the locals coats the udon noodles and ingredients in a harmonious and perfect manner.

SAUCE YAKIUDON WHIPPING!!

11

天狗屋



うどんマニアからも 愛される手打ちうどんの古豪

国道407号線を八木橋百貨店から鎌倉陸橋を南に越えてすぐにある老舗うどん店。年季を感じる店構えや板張りの内装、使い込まれたテーブルに椅子、暖簾をくぐると一気に昭和にタイムスリップしたよう。メニューはうどんのみで、つけとかけがある。汁につけて食べるいわゆる肉汁うどんは『肉つゆ』。祖父の代から60年以上変わらずに手打ちする麺は、肉汁が麺に絡み、小麦の風味を楽しめる。持ち帰り客が多いのも特徴の一つで、コロナ前からテイクアウト客が絶えない。こんな店が近所にあったらと思わせる名店のひとつ。

熊谷市櫻町42 / 048-525-0233 / 10:00-18:00
日曜・祝日休 / 駐車場有(5~6台) / 肉つゆ 650円
テイクアウト有



温	冷
肉玉うどん	肉玉つゆ
玉子うどん	玉子つゆ
かけうどん	もり
650- 650- 600- 小	700- 650- 650- 600- 小
700- 700- 650- 大	750- 700- 700- 650- 大
- 800- 800- 750- 特	850- 800- 800- 750- 特

A long-time favorite among
connoisseurs of
handmade udon noodles

This long-established udon shop elegantly wears its age, its wooden interior and long-used furniture making you feel as if you've traveled back to the Showa era. Udon is the only item on the menu, served with soup separately (tsuke) or in a bowl with the soup (kake). Tenguya has been hand-crafting udon for more than 60 years, since the owner's grandfather's generation, and the noodles offer a pleasant wheat taste that absorbs the nikujiru flavors well. Customers have always ordered their noodles to go (takeout), and thanks to this trend the shop has seen very little customer loss due to the COVID-19 pandemic. Any customer would welcome a shop like Tenguya in their neighborhood!

42 Enokicho, Kumagaya City

手打ちうどん 天狗屋

電(525)0233

12



熊谷うどん 熊たまや

市内製麺店が営む 本格派うどんスタンド

JR熊谷駅の改札を出て徒歩50秒、秩父鉄道に至つては改札を出て徒歩5秒にあるうどんスタンド。市内で製麺業を営む『タカヒロフーズ』が運営しているため、駅構内にありながら本格派のうどんを楽しめる。熊谷産『さとのそら』と『あやひかり』をブレンドした麺は中太麺で、ツヤのあるツルシコ麺。うどんが提供されるまでの間に、自分好みのmy 七味をすり鉢で作れるサービスも嬉しい。熊谷のうどん食い倒れツアーに来たら、最初か最後にぜひ立ち寄って欲しい店だ。お土産に半生麺の『熊谷うどん』もオススメ。

熊谷市桜木町1-202-1 熊谷駅コンコース内 / 048-521-8908
10:30-20:15 / 年中無休 / 駐車場なし / 熊谷産小麦使用
肉ネギつけうどん 750円 / テイクアウトなし

谷うどん 熊たまや



An authentic udon stand
operated by a Kumagaya City
noodle producer

This udon noodle stand is just 50 seconds on foot from JR Kumagaya Station, or mere 5 seconds from the Chichibu Railway station. It's operated by Takahiro Foods, a Kumagaya noodle maker, and offers a genuine udon experience. Their medium-thickness noodles, made with a blend of Satonosora and Ayahikari wheat flour, have a slick and chewy texture. There's a fun service available while you wait for your noodles: a pestle-and-mortar area where you can blend and create your own personalized seasoning. This is an ideal place to stop at the start or end of your day if you're visiting Kumagaya on an udon-eating tour. Additionally, the half-raw "Kumagaya Udon" noodles make a great souvenir or gift.

1-202-1 Sakuragicho,
Kumagaya City
(in the Kumagaya Station concourse)

KUMAGAYA
K AREA

Kumagaya Udon
Kuma-Tamaya



13

加賀家食堂



定食屋の肉汁うどんは、
熊谷のTHE日常

国道17号線沿いにある人気の大衆食堂『加賀家食堂』に、日替わりで人気メニューだった肉汁うどんが、遂に定番メニューに加わった。常時50種類を超える豊富な定食メニューと、いつも活気のある店内。作業着を着たゴツい人から、ヒールを履いたOLまで客層も多様だ。1968年の創業当時から付き合いのある市内の製麺店が、独自に製粉・製麺したうどんは、細麺だが麦の香を十分に感じる本格派。肉汁うどんは定食メニューの一つで、濃いめのつけ汁に、ご飯も進む。おかげで肉汁うどんに、熊谷の日常を感じる。

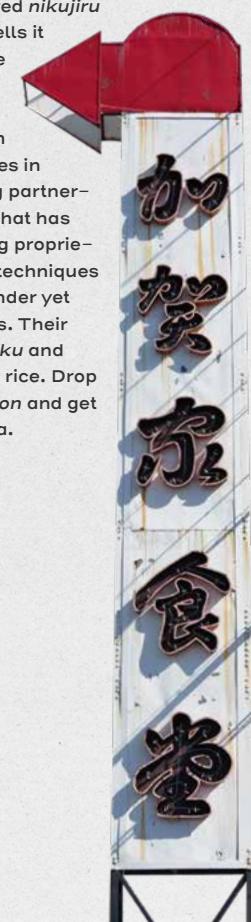
熊谷市佐谷田2083 / 048-521-3618
星 11:00-15:00、夜 17:15-21:00 / 年末年始休
駐車場有(50台) / 肉汁うどんセット 1,100円 / テイクアウトなし



Experience everyday life in Kumagaya with nikujiru udon at a teishoku (set meal) restaurant

This popular restaurant once offered nikujiru udon as a daily special, but now sells it as a regular menu item. They have more than 50 other teishoku meal sets to choose from, meaning it's always filled with customers—from gruff men in workwear to secretaries in heels. Kagaya Shokudo has a long partnership with a local noodle producer that has been in business since 1968, using proprietary flour and noodle preparation techniques to make bona fide udon that's slender yet still gives off strong wheat aromas. Their nikujiru udon is offered in a teishoku and comes with rich-tasting soup and rice. Drop by for a casual bowl of nikujiru udon and get a taste of daily living in Kumagaya.

2083 Sayada, Kumagaya City



Taishu-shokudo
Kagaya Shokudo

14



うどん宮路

組み合わせは無限! うどんを中心とした豊富な 定食メニュー

国道17号線沿いのランチ激戦区にある定食メニューが豊富なうどん店。2021年6月にオープン。日替わりメニューを中心に、定食から丼、天ぷらと、うどん中心に組み合わせに迷うメニュー展開とボリュームが人気。うどんだけでも温かい冷たいを含めて、メニュー数はなんと50種類! 麺はコシのある太麺で、ワシワシ食感とツルッとした食感が一度に楽しめる。毎日通う人も少なくないだろうと、容易に思わせるお店。お腹を空かせてどうぞ! 新商品の塩肉汁うどんもオススメ!

熊谷市佐谷田2564-1 / 048-522-3907
星 11:00-14:30、夜 17:00-21:00
木曜休 / 駐車場有(20台)
肉汁うどん 880円 / テイクアウト有



With a diverse selection of meal sets centering on udon, the combinations are endless!

Udon Miyaji offers a rich assortment of *teishoku* (meal sets) from its location on National Route 17, an ultra-popular area among lunch-break customers. Opened in June 2021, they offer a staggering amount of filling *teishoku* selections which combine *udon* with items such as tempura and *donburi*, along with daily options. Counting various hot and cold *udon* alone, the number of options reaches a staggering total of fifty! The noodles themselves are tough and thick, with pleasant amounts of chewiness and slick texture. It's no wonder Udon Miyaji sees so many repeat customers! Make sure to visit on an empty stomach, and don't forget to check out their new salt-and-meat broth *udon*.

2564-1 Sayada,
Kumagaya City



Udon Miyaji

KUMAGAYA NIKKUJIRU UDON SPIRITS 38-39

15

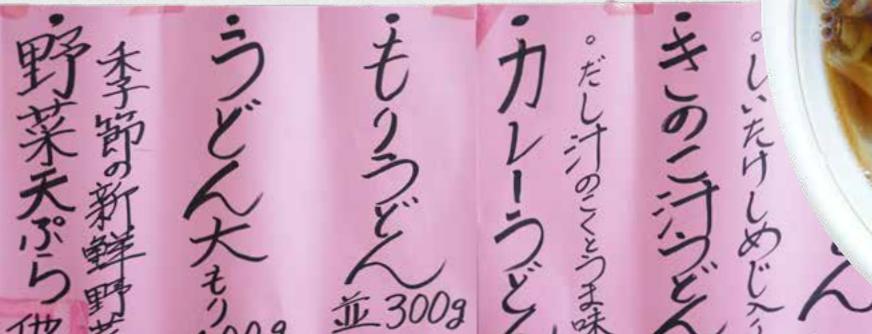


お食事処なご味

江南地区に
受け継がれる
「おふくろの味」

荒川に架かる熊谷大橋を南に渡った江南地区にある、農産物による地域活性化を目指すお店。地元のちょっとシャイなおあさんたちが、手塩にかけた「おふくろの味」を味わえるうどん専門店だ。自家製地粉麺は、この地域の特徴でもあるやや柔らかめで、小麦の風味をしっかりと感じる。つけ汁や天ぷらも地元の新鮮な食材を活かし、古くから引き継がれてきた、この地域の優しい家庭の味。栗の渋皮煮やブルーベリージャム等も製造しており、隣接する農産物直売所で購入できる。

熊谷市種春152 / 048-536-8799
11:00-13:00 / 月曜休 / 駐車場有(80台)
肉汁うどん 750円 / テイクアウト有



Preserving home-style
flavors from genera-
tions past in Konan

From its base of operations in the Konan district near the Arakawa River, Nagomi strives to revitalize the local region using agricultural products. The local ladies who run this shop take great care to preserve traditional, home-cooked udon flavors. The homemade noodles made with locally produced wheat flour feature the soft texture and pronounced wheat flavors typical of the area, while the soup used for dipping, the tempura and other ingredients and sides are made using fresh, local ingredients to deliver tastes enjoyed in local households for generations now. Visitors can also purchase candied Japanese chestnuts, blueberry jam, and other such products from the agricultural direct-sales shop next door.

152 Hiharu, Kumagaya City



Oshokujidokoro
Nagomi

THE KING WHEAT TO VER.N!

スピリット
2体の精霊に行く手をはばまれた
キング・ウィート。しかし、こんなと
ころで引き下がるわけにはいかな
い。ウィートは、熊谷の大地の恵み
(肉汁)を浴び、「ver. "N"」へと変
身! 肉汁うどんの真骨頂は、その
名の通り、肉汁をつけて食べるス
タイルにある。さあ反撃開始だ!

Halted by two spirits King Wheat
then transforms into version "N"
as he is doused in the rain of
Kumagaya's bounty (nikujiru)! The
true essence of nikujiru udon, as
the name suggests, lies in the
style of eating noodles after
dipping in nikujiru. Now, let the
counterattack begin!

WHEAT FURAI SHIELD!!

埼玉県の小麦を使った料理は、うどんだけではない。ウィートは、
全身の麦力を集中させ、“フライシールド”^{※8}を発動させた。飛ん
でくる小麦粉の砲弾を跳ね返し、クレイ・ボムを撃破!

※8 「フライ」

埼玉県北エリアに伝わる小麦粉を使った鉄板焼きの料理。ねぎ、肉、卵などの具を入れ、好みでソースまたは醤油だれをつけて食べる。お好み焼きやクレープにも似て非なるもので、周辺地域には、「ゼリーフライ」という料理もあるが、フライとは別物。

Udon isn't the only wheat-based dish from Saitama Prefecture. King Wheat focused the wheat power in his entire body and activated his “Furai Shield”^{※8} that deflected the flour cannon-balls flying towards him and repelled Clay Bob!

※8 “Furai”

A teppanyaki snack made from wheat flour in the northern Saitama region. Furai is a dish made from wheat flour, mixed with ingredients such as green onions, meat and eggs. People often dress thick sauce or soy sauce before having it. It is similar to Okonomiyaki and crepes, but it's a completely different dish. In Kumagaya surrounding areas there is another dish called “jelly furai”, but that is different from Furai either.



ウィートの必殺技といえば、“ゴールデン麦フミ”^{※9}だ！熱々の麺のムチを防ぎながら、高く舞い上がり、ブラック・ブルドッグをウイートブーツで踏みつける。

※9 「麦フミ」

権田愛三が全国に広めた麦の栽培技術のひとつ。麦類が発芽した後に、足で踏みつける作業。根張りを良くし、過繁茂を抑制し、霜害を軽減するなどの効果がある。

King Wheat's killer technique is the "Golden Mugifumi Rush"!^{※9}

He propels himself high up in the air while avoiding the whip-slash of burning udon noodles and comes down hard on the Black Bulldog with a powerful stomp.

※9 "Mugifumi"

A wheat cultivation practice disseminated throughout the country by Aizo Gonda, which is to stomp on wheat buds to improve rooting, suppressing overgrowth, and reducing frost damage.

GOLDEN MUGIFUMI RUSH!!



ARRIVAL IN SOUTHWEST SAITAMA.

ついに、武蔵野うどんの本場・県南西部へと入った熊谷UDON連合。目の前に立ちはだかるのは、「武蔵野UDON連合」の本拠地・「MUSASHINO UDON DOOM CITY」。

The Kumagaya Udon Union has finally entered the southwestern area of Saitama prefecture - the home of the Musashino Udon. What's in front of them is MUSASHINO UDON DOOM CITY, the home base of the Musashino Udon Union.

16



うんどんさくら屋

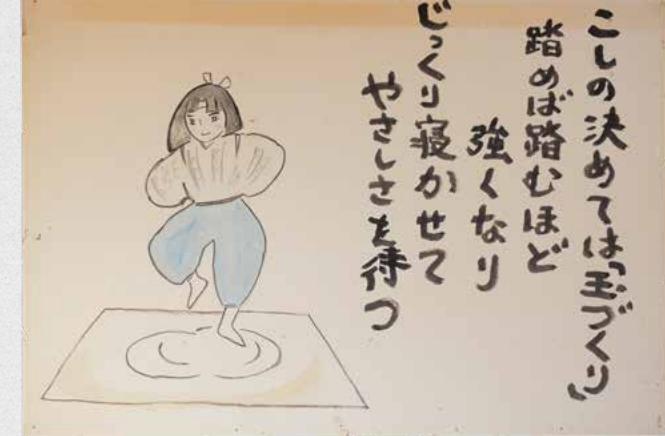
お店渾身のちぢれ麺、 麺そのもののウマさに注目

県道11号線と、県道385号線の交差点近くにあるうどん専門店。ちぢれた麺が特徴で、ツヤがあり喉越し最高。麺打ちにこだわった末にいきついた形だとう。まずはつゆにつけず麺そのものを味わってもらいたい。嗜めば嗜むほど小麦の甘みと、ほのかな塩味が口の中いっぱいに広がる。脂身の少ない豚肉の入ったつけ汁は、ほんのり甘めで老若男女問わず食べやすいあっさり味に仕上げられている。つけ汁がしっかりと絡みつくちぢれ麺とも相性抜群だ。大きなかき揚げが乗った『かき揚げうどん』も人気。一度お試しあれ!

熊谷市御正新田895-1
048-536-5449
星 11:00-15:00、
夜 17:00-20:00(L.O.19:45)
年中無休 / 駐車場有(約10台)
肉汁うどん 650円 / テイクアウト有



16
Udon
Sakuraya



Udon
Sakuraya

Outstanding udon famous for the taste of its carefully crafted wavy noodles

This udon specialty shop is known for their noodles, which are the wavy type, have a glossy texture and can be swallowed right down with ease. The best way to experience them is to first eat a few plain, before dipping them in the soup. The more you chew, the more the sweet flavor of the wheat comes out, filling your mouth alongside a faint salty taste. The soup for dipping, which uses low-fat pork, provides a clean and simple flavor with just a touch of sweetness, making it attractive to diners of all ages and preferences. The dish "Kakiage Udon" which is topped by kakiage tempura, is also popular. Come down and have a taste for yourself!

895-1 Mishoshinden,
Kumagaya City



17



瑞生庵

小麦畑にポツンと一軒家
猪豚を使った
肉汁うどんは超希少!

国道17号バイパスの上奈良交差点から北東に少し入った小麦畑の中に、ポツンと佇む一軒家うどん店。小麦畑越しに、赤城の山々も眺望できるThe熊谷なロケーションに期待も高まる。「とにかく美味しいものを」と、一手間を惜しまない店主のお勧めは、群馬県上野村特産の『猪豚』を使用した肉汁うどん。猪豚は、雄の猪と雌の豚を交配させた全国的に珍しい品種で、上野村での年間生産量は僅か250頭のみ。赤身の旨さと、脂身の甘さとコクをお楽しみあれ。飛び込み客ゼロの地で、14年続く間違いなしの実力店だ。

熊谷市上奈良252-2 / 048-598-5774
星 11:00-14:30、
夜(土日除く) 17:00-20:30
火曜休(臨時休業あり) / 駐車場有(10台)
猪豚の肉汁うどん 1,500円
テイクアウトなし



A lone-standing restaurant tucked away in a wheat field that offers the ultra-rare *nikujiru udon* using *inobuta*!

A lone-standing udon restaurant located in the midst of wheat fields which is a little northeast from the Kaminara Intersection on the National Route 17 Bypass. Its location, with a typical view of the Akagi Mountains over the wheat fields of Kumagaya, raises one's anticipations. The owner, who spares no efforts out of his philosophy of "to provide whatever is delicious," recommends the *nikujiru udon* made with *inobuta*, a specialty of Ueno Village in Gunma Prefecture. The *inobuta* refers to a rare crossbreed of male boars and female pigs in Japan, and only 250 of them are produced every year in Ueno Village. Enjoy the delicious lean meat together with its sweet yet rich and fatty parts. The fact that this restaurant has been running for 14 years in a place with zero possibility of walk-in customers indicates its popularity and good food.

252-2, Kaminara
Kumagaya City



Zuisho-An

KUMAGAYA NIKUKIRU UDON SPIRITS 48-49

18



砂場

老舗の看板を 掲げつつ 地域に根付く蕎麦食堂

県道太田熊谷線を妻沼に向かう途中、切り文字風の看板が目に入る。江戸から続く蕎麦屋といえば、砂場・藪・更科が有名だが、この砂場は埼玉育ち。草加市のお店舗で10年修行したのちに、1985年に独立。

家族連れて訪れやすいようにセットメニューが豊富で、昼夜ともに常連客で賑わう。メインは蕎麦だが、うどんも侮るなかれ。やや細めのツヤのあるモチモチとした麺はもちろん手打ちで、甘めの出汁の効いたソースによく絡む。毎日通う客がいるのも納得の麺が主役の大衆食堂は只々ありがたい存在だ。

熊谷市下奈良316-6 / 048-525-9299
11:00-15:00, 17:00-20:30 / 火曜休
駐車場有(15台) / 肉汁せいろ 860円 / テイクアウト有



A long-established soba restaurant carrying its legacy while deeply rooting in local community

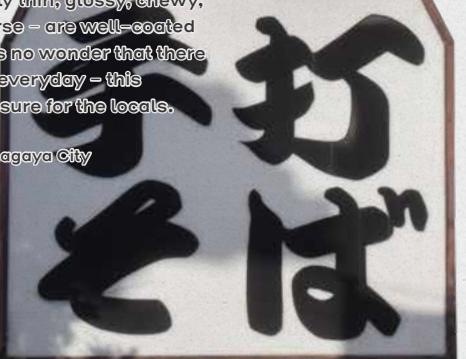
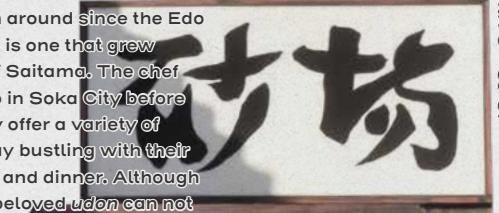
An embossed signboard comes into view on the Ota-Kumagaya Road to Menuma. Sunaba, Yabu, and

Sarashina are renowned soba restaurants that have been around since the Edo period, but this Sunaba is one that grew

along with the community of Saitama. The chef trained for a decade at the a shop in Soka City before going independent in 1985. They offer a variety of family-friendly set meals and stay bustling with their regular customers, both at lunch and dinner. Although their main offering is soba, their beloved udon can not

be underestimated. The slightly thin, glossy, chewy, noodles – handmade of course – are well-coated in the semisweet broth. It's no wonder that there are customers who visit everyday – this restaurant is a true treasure for the locals.

316-6 Shimonara, Kumagaya City



19



穂
みのる

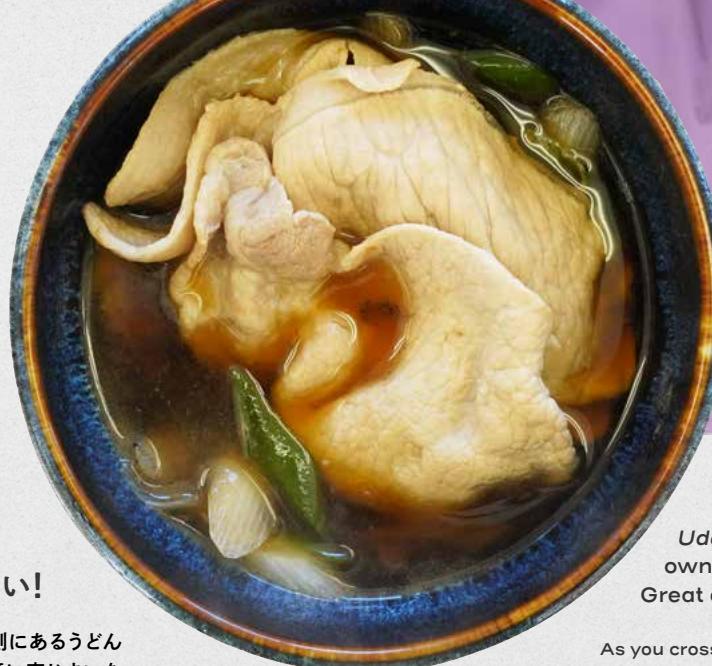
「うどんやってる?」に応えて
始めたうどん。味も店主も優しい!

荒川に架かる久下橋を大里方面に渡ると左側にあるうどんの看板が目印のフライ屋。実はこの看板、既に店じまいをした違ううどん屋の看板なのだ。間違えて来てくれた方を、断るのも忍びないとうどんを始めたご主人のキャラクターが推せる。とはいえ、うどん屋での修行経験もあるご主人のうどんは本格派。つけ汁は椎茸、昆布、鰹節でとった出汁に、自家製の新鮮野菜が加わり、シンプルながら味わい深い。健 康食材としても注目される、この地域特産の『青パパイヤ』の甘酢煮がついてくるのもよいアクセント。

熊谷市津田新田218-3 / 090-3133-0681
火～金曜 11:00～14:00、土・日・祝 11:00～15:00
月曜休 / 駐車場有(15台) / 熊谷産小麦使用
肉汁うどん 690円 / テイクアウト有

もりうどん
かけうどん
きつねうどん
かき玉うどん
かしーうどん
うどん

400円
(税込)
480円
(税込)
640円
(税込)
590円
(税込)
690円
(税込)
690円
(税込)



穂
みのる

Udon dishes that all started when the owner was asked if he "serves udon" – Great owner and flavors!

As you cross the Kuge Bridge over the Arakawa River towards Osato, on the left you will find a restaurant serving traditional food "furai" but with a *udon* signboard. This signboard actually belonged to another *udon* restaurant that was long closed down. The character of the owner can be easily seen from the fact that he started selling *udon* because he couldn't bear to turn a customer away who mistakenly visited his restaurant for *udon*. Having said that, the owner has been trained at an *udon* restaurant before, and makes authentic *udon*. The simple yet flavorful dipping sauce is made by adding home-grown fresh vegetables to the broth stock made from shiitake mushrooms, kelp, and bonito flakes. Locally produced sweet and sour stewed 'green papaya,' a regional specialty that is popular for its health benefits is also recommended.

218-3, Tsudashinden
Kumagaya City

Minoru

KUMAGAYA NIKKUJIRU UDON SPIRITS 52-53



20



うどん処
はるちゃん

フレー！フレー！
はるちゃん!!

2024年4月にオープンしたばかりのフルーツサンドと
フルーツ大福も提供するニューカマーうどん店。人懐っ
こい女将の手打ち麺は、ツヤっと輝く見た目ともちもちの
弾力が絶妙。手打ちを始めて歴は浅いとのことだが、うど
ん好きを唸らせるクオリティに熊谷のうどんパワーを感じる。
うどんメニューには、お手製の小鉢が添えられており、食
事の満足感をぐっと高めてくれる。食後には自慢の
スイーツをぜひ！まだオープンしたばかりのお店
だが、ついつい応援したくなる魅力は女将の
人望？まずは食べて応援しましょう！

熊谷市玉井1775-5 / 048-577-5763
11:00-15:00 / 土・日曜休 / 駐車場有(25台)
肉汁うどん 850円 / テイクアウト有



フルーツ
だいふく

Hip-hip hooray Haru-chan!

This udon restaurant that newly opened in April 2024 also serves fruit sandwiches and fruit daifuku. The sociable and friendly proprietress' handmade noodles are exquisitely chewy and glossy. Despite being relatively new to making udon, the quality will impress any udon lover. Their udon menu offerings come with handmade side dishes that will bring your post-meal satisfaction to the next level. Don't miss their signature sweets after your meal! Although the restaurant only just opened, the proprietress' personality makes it hard to not to cheer for this restaurant. Let's give it a try and show our support starting with a visit!

1775-5 Tamai,
Kumagaya City



P→店舗裏にあります

Udonokoro Haruchan

KUMAGAYA NIKKUJIRU UDON SPIRITS 54-55

そこに、県南西部の武藏野うどん^{※10}
スピリット
の精霊、カテ・ド・ムサシが、盗まれ
た金のお椀「NAOZANE」を身に付
け立ちはだかった。

※10 県南西部「武藏野うどん」
武藏野台地及びその周辺(旧武藏国)の地域において、古くから食べられてきたうどん。コシがかなり強く、食感はコツコツしている。食べる時は、ざるに盛って「ざるうどん」もしくは「もりうどん」が原則。

Right before their very eyes, Kate de
Musashi, the Musashino Udon^{※10}
spirit of the southwestern part of the
prefecture, stood before them
wearing the stolen golden bowl of
“NAOZANE.”

※10 Musashino Udon in the south-western part of the Saitama Udon has been eaten since the olden days in the Musashino Plateau and its surrounding areas (formerly Musashi Province). Its defining feature is the exceptionally chewy texture which is entirely different from the smooth udon typically known to most people at the time. It was generally served in a strainer as the “zaru udon” or the “mori udon”.

APPEARANCE OF THE MUSASHINO UDON SPIRIT!

WHO IS THE BEST!?

埼玉のうどんの未来を担う2体
スピリット
の精霊。「NAOZANE」のゆくえ
はいかに!? 想像を絶する麦力
が、今、ぶつかり合う!!

Two spirits are carrying the
future of Saitama's udon. What
is going to happen to
NAOZANE? Unimaginable
barley forces are now colliding!

DOUBLE CROP!!



武藏野台地は、江戸時代から小麦・大麦を中心とした農業地帯として発展し、うどんは、その代表的な郷土料理。ある意味精霊たちは、遠い親戚同士。キング・ウィートは、熊谷の“文化食”としてのプライドを賭けて、先制攻撃だ!

Since the Edo period, the Musashino Plateau has developed into an agricultural region centred on wheat and barley, with *udon* being the representative local dish, so all the spirits from Saitama are distant relatives in a way. With the pride of Kumagaya's “cultural cuisine” on his shoulder, King Wheat launches the first attack!



KATE TORNADO!!

“麺棒二刀流 二毛作”^{※11}で挑むウィートだったが、カテ・ド・ムサシには、手も足も出ない……反対に、ムサシの必殺技“カテ・トルネード”^{※12}で、大ダメージを受けてしまう。

※11 「二毛作」
権田愛三が全国に広めた農法で、雪の少ない気候を利用して米の収穫が終わった冬の間に麦の生産をすることで収穫量を大幅に上げることができる。

※12 「糧(カテ)」
茹でた季節の地場野菜などをうどんに添えたもの。小松菜やほうれん草、ナスなどが一般的で、うどんと一緒に食べることから、「カてうどん」と呼ぶ店もある。

King Wheat challenges King De Musashi with two rolling pins “Double Crop”^{※11}, but he couldn't even land a blow in King De Musashi... On the contrary, he is severely injured from Musashi's special move, “Kate Tornado”^{※12}.

※11 “Double cropping”
This is a farming practice in which wheat is produced during the winter after the harvesting of rice to take advantage of the low-snowfall climate, allowing for a much higher crop yield. Aizo Gonda has disseminated this practice throughout the country.

※12 “Kate”
The word “Kate” refers to the vegetables usually served alongside *udon*, such as Japanese mustard spinach, spinach, and eggplants. Some restaurants name the *udon* served with “Kate” “Kate Udon”.

ST

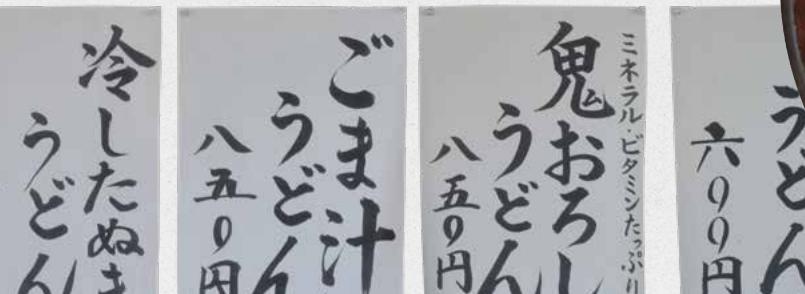
本手打ちうどん 庄司



かたい! 濃い! 強い!
硬派なうどんの
背景にあるのは愛!

圏央道川島ジャンクションのほど近くに
ある、行列の絶えないうどん専門店。県
産小麦100%の極太麺は全粒粉入りで、
弾力抜群の噛み応えと強い小麦の香りが特
徴。つけ汁には地元「笛木醤油」を使用する。
かたい麺と醤油の立った濃いつけ汁の組み合わせは、
強さを通り越して硬派。独立支援も積極的に行い、お弟
子さんは県内を中心に14店舗に及ぶ。その中にいるの
が、「長男」「次男」のユニフォームを着る庄司兄弟だ。埼
玉のうどんの美味しさを広める立役者の存在の背景にある
のは、うどん愛、地域愛、家族愛なのだ。

比企郡川島町上伊草743-9 / 049-297-7703
10:30-14:30(L.O.)(売切れ次第終了) / 不定休
駐車場有(17台/土日祝日は臨時駐車場もあり)
肉汁うどん 880円 / テイクアウトなし



Firm! Deep! Strong!
Behind this hardcore
udon is love!

This udon specialty restaurant located near the Kawajima Junction on the Ken-O Expressway always has a long line of customers. Made from 100% Saitama produced whole wheat flour, their extra-thick noodles have an excellent chewy texture and are served with dipping sauces using local "Fueki soy sauce". The combination of firm noodles and deep dipping sauces is more than just potent: it's hardcore. Shoji is also actively supporting their apprentices to go independent. By now, there are 14 shops across Saitama and nearby areas opened with the help of Shoji. Behind this achievement are Shoji brothers, who are always wearing their uniforms says "eldest son" and "second son". Their leading role in spreading the deliciousness of Saitama udon is driven by a deep love for udon, the community, and their family.

743-9 Kamiigusa,
Kawajimamachi, Hiki-gun

S2



手打ちうどん 小山屋

なんでも作ります! 教えます!
地域を牽引するうどんニキ

東武線大宮公園駅のほど近く、産業道路沿いにある大衆食堂。店主の父親にあたる先代は、このエリアで手打ちうどんの技術を伝え続けてきた埼玉うどんを語る上で外すことのできない伝道師のような存在。大宮市場が近く、ラーメンや丼物、定食など幅広いメニューが売りだが、食べてほしいのはやはり手打歴50年のうどん! 国産豚をつかった肉汁うどんや、トロトロの茄子をつかった元祖なす汁うどんが特におすすめだ。家族連れや地元常連客で連日賑わう、この頼れる名店にぜひ足を運んでほしい。

さいたま市大宮区寿能町1-105-10
048-643-4428
11:00-15:00(L.O.14:00),
17:30-20:30(L.O.20:00)
月曜休 / 駐車場有(5台)
国産豚 肉汁850円 / テイクアウト有



SAITAMA S AREA
S2
Handmade Udon
Koyamaya



We'll make it! Teach it! And lead it!
The udon master guiding the community

This popular diner is located along Sangyo Road near Omiya-Koen Station on the Tobu Line. The owner's father (previous owner) was a legendary figure who passed on his expertise in handmade udon around this area, making him an essential part of Saitama's udon history. Located near Omiya Food Wholesale Market, the diner offers a wide range of menu options such as ramen, rice bowls, and set meals, but the must-try undoubtedly is the handmade udon noodles made with 50 years of experience! I highly recommend the nikujiru udon made with local pork and the original nasujiru udon with melt-in-your-mouth eggplants. Bustling with families and local regulars every day, this reliable, well-known diner is well worth a visit.

1-105-10 Juno-cho,
Omiya-ku, Saitama City

Handmade Udon
Koyamaya

なす汁うどん
小山屋

S3



手打うどん 長谷沼

こだわりの極地で
讃岐うどんと肉汁うどんが
出会った

JR本川越駅から徒歩2分の好立地にある讃岐系の人気うどん店。店主のうどん作りは、元々この場所にあった讃岐うどん店が原点。技術を磨きながら、うどんへのさらなる情熱を深め、讃岐の名店「谷や」へ修行に。約3年の修行を経て、かつてと同じ地で独立した。あくなき探求心から生まれた肉汁うどんは唯一無二。煮干しの油が効いたコク深いつけ汁と、喉ごしの良い手打ち麺が絶妙に絡み、一口ごとに感動を与える。豪快さと繊細さが調和する、驚きと感動のうどん体験をぜひ川越で！

川越市中原町2-1-13 / 049-277-4838
11:00-15:00(先切れ次第終了)
火曜・水曜休 / 駐車場無
肉汁つけうどん 880円～ / テイクアウトなし



Exquisite fusion of Sanuki udon and nikujiru udon

A two-minute walk from JR Honkawagoe Station will bring you to this popular Sanuki-style udon restaurant. The owner first learned how to make udon at a Sanuki udon restaurant that previously located at the same address. His passion for udon inspired him to undergo further training at the famous Sanuki restaurant "Taniya". After about three years of training, he opened his own at the very same place where he started his udon-making. Born from a relentless quest for excellence, his nikujiru udon is one of a kind. The rich dipping sauce enhanced by the oil from dried sardines perfectly coats the smooth, handmade noodles, wowing you with every bite. Combining boldness and delicate craftsmanship, this is an surprising udon experience in Kawagoe you definitely want to visit!

2-1-13 Nakahara-cho,
Kawagoe City

Handmade Udon Hasenuma



S4



うどん 古久や

守りながら攻める!
故に名店ここにあり

西武線の飯能駅と、JR東飯能駅からそれぞれ徒歩で10分ほど、江戸時代後期創業の圧倒的老舗うどん店。6代目店主が守り続けるのは、カツオやサバ、干し椎茸から引き出した深い出汁に、三温糖の甘さが調和した、どこか懐かしさを感じさせるつけ汁の味だ。一方麺は、時代のニーズに応え進化し、滑らかな喉ごしと程よいコシによって食べやすさを追求。歴史の刻を重ねつつ、日々進化を止めない横綱うどんに、「うどんはこの店でしか食べない!」という熱狂的なファンがいることも頷ける。大根おろしトップピングをぜひ。

飯能市八幡町6-9 / 042-972-3215
11:00-14:10(L.O.) / 日曜・祝日休 / 駐車場有(7台)
肉つゆうどん(並) 800円 / テイクアウト有



Retain the old and
create the new –
A legendary udon
restaurant

About a ten-minute walk from either Seibu Line's Hanno Station or JR Higashi-Hanno Station lies this udon restaurant that was founded in the late Edo period, stands as a true icon. The sixth-generation owner remains dedicated to preserving the nostalgic flavor of their dipping sauce—a deep broth made from bonito, mackerel, and dried shiitake mushrooms laced with the sweetness of brown sugar. Meanwhile, to meet the modern preferences, they have been refined the taste of noodles over years, offering a silky texture and the easy-to-eat chewiness. Its long history and constant refinement explains why they have devoted fans who claim they only eat udon at this restaurant! Be sure to try their udon topped with grated radish.

6-9 Hachiman-cho, Hanno City



Udon Kokuya

KUMAGAYA NIUKUJIRU UDON SPIRITS 66-67



S5

三丁目の手打うどん



「三丁目のうどん」で
日常に小さな
特別感を

西武線武蔵藤沢駅から徒歩10分、
緑色の建物が目印のうどん専門店。
うどん名人だった祖母直伝のうどんとい
うが、その実態はこだわり抜かれた超本格
派。枕崎産のサバ節と鰹節をじっくり煮出し
た出汁の繊細な旨味や、細めながらぎゅっと詰
まった噛み応えと強い反発が心地良い地粉麺は、三
丁目という店名の気軽さに反して洗練という言葉が似合う。
そのギャップがもたらす、ささやかな特別感が嬉しい。店
外に設置された自販機「ど冷えもん」で、お店と同じ味が自
宅でも楽しめる冷凍うどんをお土産にぜひ。

狭山市水野1266-49 / 04-2958-3262
11:30-14:30(L.O.14:15) / 火曜・水曜休 / 駐車場有(7台)
肉つけ麺(並盛) 880円 / テイクアウト有



Add a little spice
to your daily life with
“Sanchome udon”

A ten-minute walk from
Seibu Line's Musashi-
Fujisawa Station this udon
specialty restaurant is housed in
a green distinctive landmark
building. Their udon-making skills
are said to be taught directly by the
owner's grandmother, a renowned udon
maker. Truth be told, their udon is far from
simple home cooking—it's a serious craftsman-
ship. The delicate flavor of the broth, made by slowly
simmering dried mackerel and dried bonito flakes,
together with the thin, firm, yet pleasantly bouncy
noodles made from local wheat. Despite the casual
charm of its name, the dish offered by Sanchome,
exudes sophistication. This contrast brings a subtle
touch of surprise and delight. They also sell
frozen udon as souvenirs to enjoy at home.

1266-49 Mizuno, Sayama City



SAITAMA S AREA

S5
Handmade
Sanchome Udon

「麦翁」こと権田愛三が伝え広めた技術は、もはや熊谷だけでなく日本の誇りだ。これまでの日本の食文化の土台をつくると言つても過言ではない。そうした偉業を讃えるかのように、「NAOZANE」がムサンの体から離れ、傷ついたウイートの体へと融合していく。

The techniques passed down and disseminated by Aizo Gonda, are the treasures not only Kumagaya but also Japan can truly be proud of. It is fair to say that these contributions have helped the foundation of Japanese food culture. As if to honor this remarkable achievement, "NAOZANE" detaches from Musashi's body and fuses with injured King Wheat.



THE SPIRIT
PASSED
DOWN.

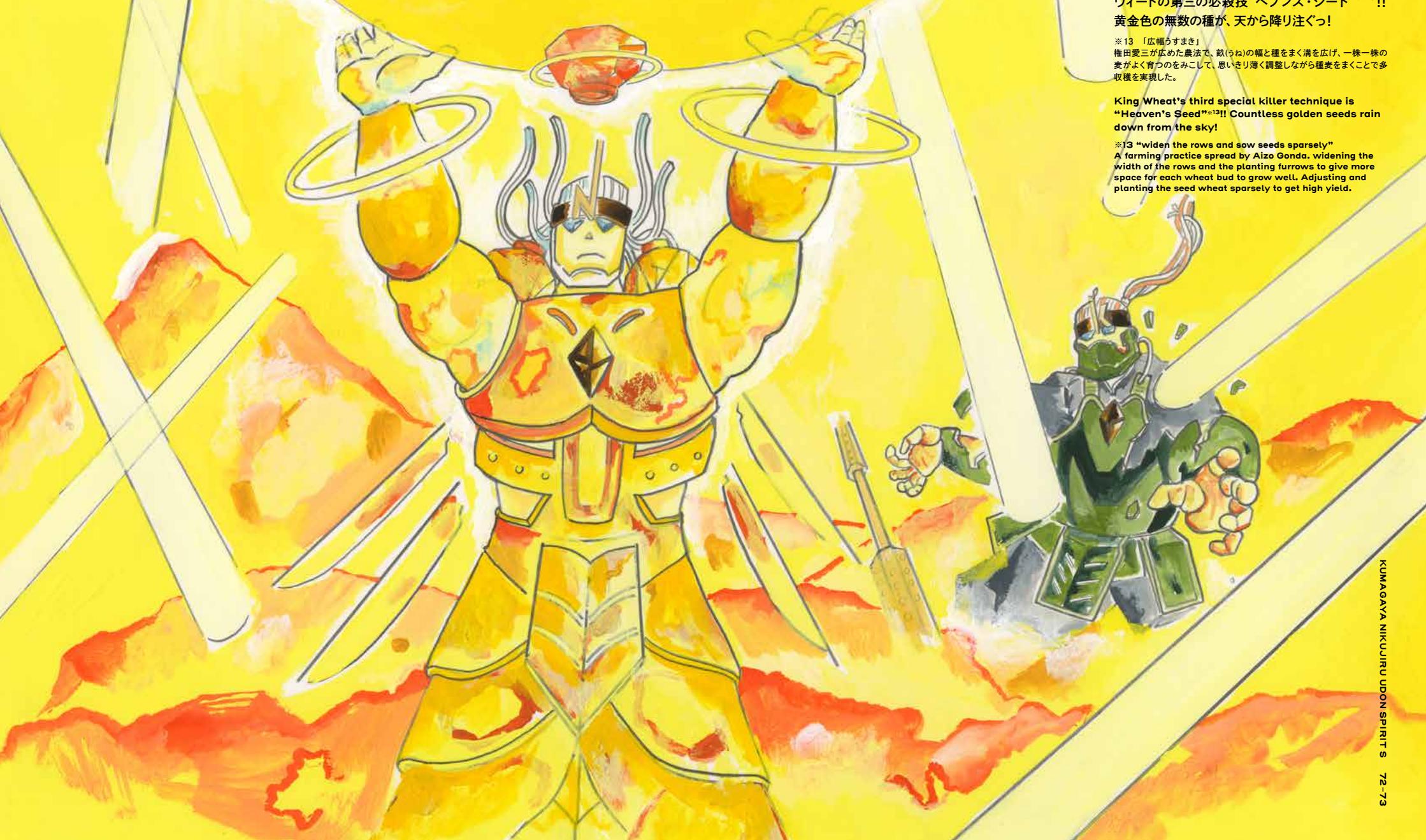
BIRTH OF THE GOLD SPIRIT!!



「NAOZANE」の「麦力」が形となってウイートにまとう。『麦秋アーマー』を身に着け、黄金色に輝くゴールドスピリットの誕生だ!

The "wheat power" of "NAOZANE" takes shape and wraps around King Wheat. Clad in the "Wheat Harvest Armor", the Gold Spirit is born, shining in a bright golden hue!

HEAVEN'S SEED!!



ウィートの第三の必殺技“ヘンズ・シード”*13!!
黄金色の無数の種が、天から降り注ぐ!!

*13 「広幅うすまき」
権田愛三が広めた農法で、畝(うね)の幅と種をまく溝を広げ、一株一株の
麦がよく育つをみこして、思いきり薄く調整しながら種麦をまくことで多
収穫を実現した。

King Wheat's third special killer technique is
“Heaven's Seed”*13!! Countless golden seeds rain
down from the sky!

*13 “widen the rows and sow seeds sparsely”
A farming practice spread by Aizo Gonda. widening the
width of the rows and the planting furrows to give more
space for each wheat bud to grow well. Adjusting and
planting the seed wheat sparsely to get high yield.

見事「NAOZANE」を奪還した熊谷UDON連合だったが、この戦いはのちに埼玉全域を巻き込み、日本中のUDON連合のヒエラルキーを覆す大革命へと繋がっていくことになる。ただし、決してKUUは、勝利を目的とせず、日本にしかないこの“黄金色の世界”を、全国に広めていきたいという願いが根底にある。敵や味方ではなく、小麦粉の食文化を共に分かち合い、共に譲えあっていきたいだけである。それが、KUUの望む、美しく、美味しい未来なのだ。

The KUU recaptured "NAOZANE", but this battle led to a revolution that would overturn the hierarchy of udon unions. But KUU's goal was to spread this "golden world of wheat" throughout Japan. It's not about enemies or allies, it's about coming together to share and spread the wheat-based culture. That's the beautiful and delicious future that KUU truly envisions.

TO BE CONTINUED

初版発行 2025年2月21日

発行元 一般社団法人 熊谷市観光協会

編集・脚本 神藤秀人 (JUNGE DESIGN)

執筆 武正倫 (埼玉うどんTV)
時田隆佑、ヤオヤオ、吉田正人、湯本彩、栗原崇史
依田哲哉、櫻井悠、茂木淳*、加藤誠也*
(熊谷市観光協会 (*は元職員))

冊子デザイン 加瀬千寛

グッズデザイン 大北貴志 (JUNGE DESIGN)

イラスト 谷端実

撮影 大島卓也、沢口茉鈴、内田祥羽 (Pasyari)
武正倫 (埼玉うどんTV)
時田隆佑 (熊谷市観光協会)

翻訳 株式会社テンナイン・コミュニケーション

後援 埼玉県
JA埼玉県中央会

協力 熊谷市
松本邦義 (松本米穀精麦株式会社)
加賀崎勝弘 (PUBLIC DINER)
木村俊太郎 (そば処木村屋)
ジャパンコンテンツクリエイション株式会社
TOYTOYTOY
Facebook グループ『埼玉でうどんを食べよう!!』
参加地域の各観光協会の皆さん

印刷 株式会社 瞬報社

Printed in Japan
本誌掲載の写真・記事の無断転用を禁じます。
Copyright © 2025
Kumagaya Tourism Association.
All rights reserved.

掲載情報は、2025年1月時点のものとなりますが、定休日・営業時間・詳細・価格など、変更となる場合があります。ご利用の際は、事前にご確認ください。掲載の価格は、特に記載のない限り、すべて税込みです。定休日は、年末年始・GW・お盆休みなどを省略している場合があります。熊谷市近郊には肉汁うどんを提供する店舗が多数ございますが、本冊子ではスタンプラリー参加店舗のみを紹介しています。

The information provided herein is accurate as of January 2025. Readers are advised to check in advance for any changes in closing days, business hours, prices, and other details. All prices shown, unless otherwise stated, include tax. Closing days listed do not include national holidays such as new year's, Obon, and the Golden Week. There are many restaurants in the city that serve nikujiru udon, but this stamp rally book introduces only the restaurants that we got permission from to publish.

KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRITS の "S" とは、"SUPER" "SAITAMA" "SOUTH" の "S" です。前回は熊谷市近郊の店舗が対象でしたが、今回は県南西エリアの店舗も加わりパワーアップ。今後のキング・ウイートの活躍をお楽しみに! 埼玉県内から飛び出し、讃岐うどんの四国決戦、世界、はては宇宙へと…肉汁うどんサークルの旅は続きます!

What does the "S" in KUMAGAYA NIKUJIRU UDON SPIRITS mean? The "S" stands for "SUPER", "SAITAMA", and "SOUTH". Last year, the focus was on the restaurants around Kumagaya area, but this year, we've added the renowned restaurants from the southwestern Saitama. Please look forward to King Wheat's future activities! The journey of the nikujiru udon saga will continue as he departs Saitama to battle with Sanuki Udon, and around the world!

THE WHEAT HEROS, LIVE TOGETHER!

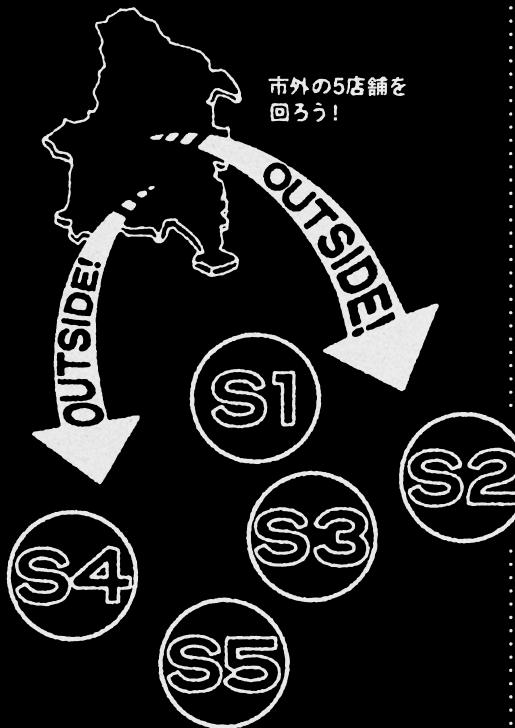
熊谷K AREA 20 SPOTS

- 1 元祖熊谷うどん 福福
熊谷市妻沼1861-2 1F/Tel. 048-589-2900
- 2 そば処 尾張屋
熊谷市中奈良1905-1/Tel. 048-524-2838
- 3 田舎っぺうどん 本店
熊谷市代1061-1/Tel. 048-521-8784
- 4 ファーマーズレストラン くまどん
熊谷市上川上300 熊谷スポーツ文化公園内/Tel. 048-527-3500
- 5 こんこ屋
熊谷市肥塚1392-8/Tel. 048-598-8829
- 6 鉄鍋うどん 和み
熊谷市中央2-325/Tel. 048-577-4299
- 7 熊谷 ふじのこしうどん
熊谷市広瀬89-1/Tel. 048-524-0941
- 8 月うさぎ
熊谷市鎌倉町11/Tel. 048-578-4840
- 9 そば処 木村屋
熊谷市筑波2-20/Tel. 048-522-1867
- 10 清氣庵
熊谷市本町1丁目181/Tel. 048-521-0719
- 11 天狗屋
熊谷市櫻町42/Tel. 048-525-0233
- 12 熊谷うどん 熊たまや
熊谷市桜木町1-202-1 熊谷駅コンコース内/Tel. 048-521-8908
- 13 加賀家食堂
熊谷市佐谷田2083/Tel. 048-521-3618
- 14 うどん宮路
熊谷市佐谷田2564-1/Tel. 048-522-3907
- 15 お食事処 なご味
熊谷市樺春152/Tel. 048-536-8799
- 16 うんどん さくら屋
熊谷市御正新田895-1/Tel. 048-536-5449
- 17 瑞生庵
熊谷市上奈良252-2/Tel. 048-598-5774
- 18 砂場
熊谷市下奈良316-6/Tel. 048-525-9299
- 19 穂
熊谷市津田新田218-3/Tel. 090-3133-0681
- 20 うどん処はるちゃん
熊谷市玉井1775-5/Tel. 048-577-5763

SPOTS TO GO

埼玉S AREA 5 SPOTS

市外の5店舗を
回ろう!



- 3A 田舎っぺうどん 久保島店
熊谷市久保島天神597-2/Tel. 048-531-0811
- 3B 田舎っぺうどん 下奈良店
熊谷市下奈良531-1/Tel. 048-522-4388
- 3C 田舎っぺうどん 熊谷市役所前店
熊谷市宮町2-138/Tel. 048-524-9029

- S1 本手打ちうどん 庄司
比企郡川島町上伊草743-9/Tel. 049-297-7703
- S2 手打ちうどん 小山屋
さいたま市大宮区寿能町1-105-10/Tel. 048-643-4428
- S3 手打ちうどん 長谷沼
川越市中原町2丁目1-13/Tel. 049-277-4838
- S4 うどん 古久や
飯能市八幡町6-9/Tel. 042-972-3215
- S5 三丁目の手打ちうどん
狭山市水野1266-49/Tel. 04-2958-3262

STAMP RALLY RULE

スタンプを押して
グッズをゲットしよう!

開催期間:
2025年2月21日(金)
~5月22日(木)

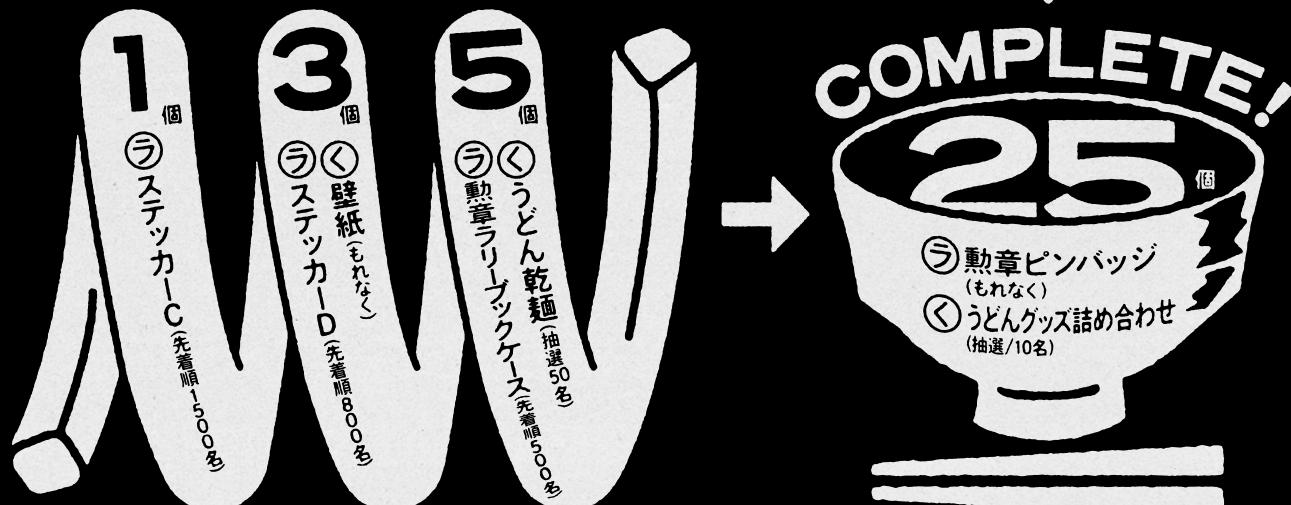
- 食事につき1つのスタンプを押印。ステッカー・ラリーブックケースは各店舗でお渡し。
- スタンプ数に応じた応募券(景品ごとに色分け)を熊谷市内協力店でお渡し。
- 必要事項を記入し、熊谷市内協力店に設置した応募箱に投函。
- 前期終了後に一度応募箱の中身を回収。
- 前期当選者を抽選。当選者へ景品発送。
- 後期終了時に再度回収。抽選のち発送。
- ラリーブックへのスタンプの押印は、一店舗につき1つです。※前期抽選時に応募者が少なかった場合、後期終了時分に追加。

※勲章ピンバッジの応募券は熊谷市内の協力店のみで配布・応募受付をしています。



K^{AREA}で20個、S^{AREA}で5個押して全店制覇をめざせ!

①ニ ラリーブック
②ニ クマぶら



さらに当選率
UPのうらワザ

クマぶらで参加!
(熊谷市公式 LINE)

1.各店舗に置い
てあるPOPのQRコードを会計時に読み込む。
2.スタンプ数に
応じて自動的に応募。
3.後期終了後に
抽選。当選者へ景品発送。

ラリーブックとクマぶら両方の参加で、当選率が2倍!
さらに今回はクマぶら限定の景品も!
詳細はクマぶらをチェック!

当たる!
!?

熊谷K

熊谷市内の20箇所でスタンプを押そう!



どの店舗から始めてもOK!
START

スタンプ1店舗目!
ステッカーをゲット!

STICKER A
GET!!

1店舗目

スタンプ2店舗目!
ラリーブックケースをゲット!

RALLY
BOOK CASE
GET!!

2店舗目

スタンプ3店舗目!
手ぬぐいをゲット!

STICKER B
GET!!

3店舗目
ステッカーをゲット!

6店舗目

スタンプ5店舗目!

ラリーブックケースをゲット!

4店舗目

7店舗目

スタンプ8店舗目!

9店舗目

13店舗目

12店舗目

11店舗目

10店舗目

14店舗目

15店舗目

16店舗目

17店舗目

BEACH
SANDALS
CHANCE
GET!!

スタンプ15店舗目!

ビーチサンダルが当たるチャンス!
応募券をゲット!

T-SHIRTS
GET!!

スタンプ20店舗目!
勲章Tシャツをゲット!

19店舗目

18店舗目

ステッカーA

ステッカーB

ラリーブックケース

手ぬぐい

ビーチサンダル

勲章Tシャツ

勲章ピンバッジ

店頭CHECK
掲



KUMAGAYA
NIKUKIRU UDON SPIRIT S
OFFICIAL
SUPPORTERS

岩崎食品工業

きんまる星醤油

くまがや市商工会

熊谷商工会議所

まっすぐ、あなたへ。
埼玉県信用金庫
本店営業部・龍原支店
熊谷東支店・江南支店



JAくまがや

秩父鉄道

中村牧場

日東富士製粉

つなぐ伝統 つくる革新
笛木醤油株式会社
FUEKI SOYOU BREWING CO.LTD

自然の恵みを食卓へ
松本米穀精麦株式会社

弓削多醤油株式会社

五十音順

