

今日行きたくなる幸手のお店

SATTE

たべある記

TABE- ARUKI

GUIDE BOOK



Vol. 4

幸手宿
観光ガイド
編

たべある記 INDEX

P.02 たべある記のススメ

P.03-04 たべある記レポーター紹介

幸手が誇る
老舗どころ

P.05 うなぎの義語家

P.06 割烹ときわや

おなか満足
和食どころ

P.07 そば処 大村庵 紀ノ川

P.08 和処 すずや

まちなかの
洋食どころ

P.09 上庄かふえ

P.10 KITCHEN 岳

ほっと一息
珈琲どころ

P.11 Days Café

P.12 珈琲 珈処

P.13 太郎焼 かざりや

P.13 石太菓子店

P.14 桜製菓

P.14 三州総本舗 (幸手店)

P.14 菓寮 花小路 (幸手店)

P.15 オーロール東城屋

P.15 なかぱん

P.15 こっこのおばちゃんの店

P.16 永文商店

P.16 木村豆腐店

P.16 水屋製麺株式会社

幸手駅周辺で
立ち寄れる

おみやげ店

P.17-18 幸手たべある記マップ

たべある記 のススメ

幸手宿観光ガイド 編

おいしさで人を幸せにする、幸手市。

幸手市は、江戸期に宿場町として栄えた歴史のある街。現在でも蔵や史跡など当時の面影がいくつも点在しており、幸手宿を案内するツアーなどでも親しまれています。

今回のたべある記は、そんな幸手市を愛する観光ガイドの皆さんが、日々のまちあるきで熟知した魅力いっぱいのお店をセレクトしてくれました。代々続く老舗店や夢をもって近年開店したお店など、新旧の想いが交わるこの街で、自信と誇りをもって営んでいる店主ばかりです。おいしいものは、ひとの心を幸せにする——この一冊を片手に、幸手市を散策しながら、おいしい出会いと幸せな時間をお過ごしください。

日光街道「幸手宿」には老舗
やゆっくりつろげる居心地の
よいお店がたくさんあります。
皆さんいろいろ味わって、
楽しんでくださ〜!

横田 千代子



義語家さんの
おいしいうなぎに
笑顔がこぼれる。



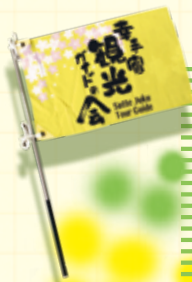
起業までの
エピソードを
語ってくれた
上庄かふえさん。

秘伝のタレを100年以上も守り抜く人、
毎日都内から通ってカフェを営む人。
それぞれの思いを知ってますますこの街
が好きになりました!

遠藤 典子

幸手を愛する私たちが

まちあるきにおすすめの お店めぐり 行ってきました!



お忙しいなか丁寧に
対応してくれた
和処すずやさん。



焙煎への想いを
熱心に語る
珈琲珈処さん。

店の造りや料理の裏側に、それ
ぞれご主人のもつ明確な考えを
知ることができ、ファンになりま
した! 友人に勧める際は、店主
の想いも一緒に伝えたいです。

久保田 修



以前から気になっていたお店
に伺えて、より魅力を知ること
ができました。お気に入りの店
が増えたので、家族や友人に
幸手の魅力を発信したいです!

濱崎 萌

KITCHEN 岳さんで
真剣に話をうかがう。



料理人の誇り高さ、ときわやさん



街あるきの途中、気になるお店を
覗いては入ってみたいと思いつつ、
なかなか行けずにいました。今回
の取材でお店に対する理解が深
まったので、皆様に伝えたいです!

中島 克恵



大村庵さんのお食事に舌つつみ。



にこやかな接客の Days Café さん

幸手に嫁いで数十年なのに、
行っていないお店がまだまだ
あります。頑張ります…!

小森谷 克枝



取材をするなかで、店主の思い
や努力の一端を知る事ができ、
楽しく有意義な時間でした!!

小野 かつ子

幸手をたのしむなら 幸手宿 観光ガイドの会

幸手宿観光ガイドの会は、幸手市の歴史、文化、産業や
自然についてのガイド活動をしています。

毎月(夏季を除く)第4土曜日に開催する「宿場あるき」で
は、幸手宿を堪能できる3つのコースをご用意。幸手へ
訪れた際には、ぜひご参加ください!

※開催日は変更する場合があります。

1. 幸手宿宿場コース

宿場ならではの街並みや多くの史跡を通して、歴史・文化を紹介
するコース。

2. 幸手駅西口コース

幸手駅南側の御成街道から幸手宿西側の史跡を巡るコース。

3. 権現堂周辺コース

四季折々の花の開花に合わせて、周辺の史跡と自然を楽しむコース。

▶「宿場あるき」には、参加費200円(保険代等)が必要となります。

▶5名以上であれば、別日のご希望も対応いたしますので、ご相談ください。
※別日の場合、保険はご自身で加入していただきますので、ご了承ください。

お申込・お問合せ 幸手市商工観光課 ☎ 0480-43-1111

皆様のご参加を心より
お待ちしております!



上遠野 千恵子 / 高坂 みつ江 / 関 知加子



創業から一貫したうなぎへのこだわり

うなぎの義語家

うなぎの ぎごや

義語家のうなぎは、創業の明治20年から地域に深く愛されてきました。口に入れたときの小骨のことまで考えて、良質でほど良いサイズの国産うなぎを仕入れることにもこだわっています。うなぎが苦手だったお子さんも、ここに来れば大好きになるといふほど、やさしくほどける口あたりにも驚かされます。さらにその旨味を引き立たせるのは秘伝のタレ。130年以上、大切に継ぎ足され、時を経て5代目の豊かな味わいへと紡がれてきました。最近では、幸手が誇る名物うなぎとして、おみやげ品にも重宝されている義語家のうなぎ。ここを知ったら、うなぎ好きの友人を誘いたくなることでしょう。



ふっくらとやわらかい食感の秘密は、うなぎを限界ぎりぎりまで蒸して蒲焼きにするという、長年培った巧みな技によって生み出されています。
※写真は「うなぎ重・松セット」(3,600円)



◀ 試行錯誤の末、焼きたてのうなぎをそのまま閉じ込めた真空パック(冷凍)。ふるさと納税の返礼品としても重宝される義語家の味をぜひご自宅で。

「蒲焼きセット」
(2枚/5,500円～)



▲ 隠れ人気メニュー「竜田揚げ」は、サクサクやわらかい食感に、ほどよく染みこんだ生姜醤油がつい後を引く。(800円)



▲ 珍品「うなぎの肝焼き」。希少な部位なので、常時お出しできない場合も。オーダー可能なときはぜひご賞味を！(2串/710円)

map
12

店舗情報

☎ 幸手市中 1-8-16
☎ 0480-42-0026
🕒 昼 11:30 - 14:00
夜 17:00 - 19:00
📅 月曜日・火曜日
📍 3台
📱 @unagi.satte



話が尽きない元氣な店主と、それを明るく支える娘さんの陽気な雰囲気も愛される理由のひとつ。

幸手のグルメを
お探しの方、
まずは老舗の
義語家へGO！



ゆっくり語りたい時や
ご家族で利用するなら
奥のお座敷もいんですよ！



ノスタルジックな
廊下が情緒的。



店内内には、趣のあるお座敷専用の入り口があり、個室のご用意も。(2名様から利用可/要予約)



気軽なランチから江戸時代の献立料理まで

割烹ときわや

かっぱう ときわや



四つ切りの弁当箱に品良く並んだお料理の数々は、箸をつけるのがもったいないほど美しく、料理人の心を垣間見るようです。茶碗蒸し、汁物、季節のフルーツが付いた「松花堂弁当」。(2,000円)

100年以上も続く「割烹ときわや」は、現在で5代目の老舗料理店。

「松花堂弁当」や「にぎわい御膳」など見た目も華やかなメニューから、1,000円ほどのお手軽ランチまで多彩にそろっています。また、8代将軍徳川吉宗が幸手宿で食したという献立を再現した「吉宗弁当」も話題に。先代の筆跡が残る品書きの札からも、家族で丁寧に営んできたことが伝わってきます。旬の素材とお客様との出会いをつなぐ一期一会の味をお楽しみください。

◀ 8代将軍が食した！

「吉宗弁当」

日光社参時の記録をもとに再現した「吉宗弁当」は、シンプルで塩味が強めなのが特徴。焼き豆腐やヤマトイモの煮しめ、漬物に玄米など、当時の食文化を感じられる品々。(2,400円) * 3日前までに要予約



引き出しタイプのお重からひとつずつ顔をのぞかせるお料理。



紙包み

手元に添えられた「紙包み」は、砂糖とコショウの調味料。玄米ごはんにかけてお召し上がりください。

◀ コレも！



▶ 皮に「ゆば」を使用した贅沢な一品。口に入れると、ゆばならではの上品な食感と風味を感じられます！「ゆばシュウマイ」(700円)

map
17

店舗情報

☎ 幸手市中 4-13-20
☎ 0480-42-0039
🕒 昼 11:30 - 14:30
夜 17:00 - 21:00
📅 木曜日
📍 約10台





親子二代の想いが連なる心地よいお店

そば処 大村庵 紀ノ川

そばどころ おおむらあん きのかわ

「こんな時代だからこそお腹いっぱいになってもらいたい!」
そう明るく語ってくれた2代目店主は、どんなにオーダーが重なっても、一品一品心を込めて提供しています。

特に自信をもっている天ぷらは、そばとの相性を考えた文旬なしのひと品。素材の食感を楽しんでもらえるよう、サクッと揚がった質にもこだわりました。また、大人の厚みカツ丼は、そのカツの厚みに誰もが驚かされます!

お客様を喜ばせてくれるコストパフォーマンスの高さから店主のサービス精神を大いに感じるお店です。



カツ丼とそば(またはうどん)が楽しめる「Aセット」。カツの厚みを存分に堪能できる大人気のメニュー。(1,250円)

コレも! /



コレステロール値を抑えてくれる鴨肉は、健康に配慮している方にもオススメ。幸手産のあい鴨を使用した旨味満載のつけ汁と合わせてどうぞ。「鴨せいろ」(1,100円)



付け合わせのうずらの卵をそばつゆに落して



海老と野菜の天ぷらに相性ばっちりの「天ざるそば」。天ぷらはぜひ大村庵で!(1,250円)



お手製のプチデザートが登場することも...!?

食べられたらラッキーね!

※デザートはランチのみ。日によって限りがあります。



かつての旅館業から地域に愛される和食店へ

和処すずや

わどころ すずや



どんぶりを埋め尽くすほどお肉がたっぷり。のったぜいたくな「牛ステーキ丼」は、見た目もお腹も大満足!(990円)

「和処すずや」は、祖父母が「鈴家旅館」を営んでいたところから始まりました。両親を手伝うなかで接客の楽しさを覚え、地域に愛される料理人になりたいという3代目の熱い決意から生まれたお店です。一見落ち着いた外観に、数層の高い割烹店の印象を受けるかもしれませんが、お昼時は近隣の女性からサラリーマンたちで賑わうほど、足を運びやすいお店として親しまれています。真心を感じる料理の数々は、食べる人の舌を納得させるものばかり! 特におすすめなのは、鮮度が高く、厚く切られたぜいたくなお刺身。ここへ来たらぜひ食していただきたい逸品です。



お刺身小鉢
お肉料理 サラダ
燻し魚
副菜小鉢
お味噌汁
ごはん
お漬物



コレも! /
特製だしが効いた大きくてふわふわの「だし巻卵焼」は、食べた人の心を離しません!(710円/夜のみ)



切り身が厚く、新鮮な季節の魚介がぜいたくに盛られた「すずや刺盛」は、圧巻のひとつ。※写真は5種盛り(830円~2,200円/夜のみ)

彩り豊かな「すずや御膳」は、お昼の1番人気! たくさんの品数で栄養もしっかりなのに、ランチ価格でいただけるのがうれしい! ※コーヒー付き(1,100円/昼のみ)



「すずや御膳」のふたを開ける瞬間はワクワクします!

map
13

店舗情報

幸手市中 2-10-6
0480-43-3591
11:00 - 21:00
(LO/20:30)

木曜日
18台
oomuraansatte.com



map
02

店舗情報

幸手市中 1-15-16
0480-44-2563
昼 11:30 - 14:00 (LO/13:30)
夜 17:30 - 23:00 (LO/22:00)
日曜日
12台





幸手宿の面影を再生した古民家カフェ

上庄かふえ

うえしょう かふえ

国登録有形文化財に指定されている「岸本家住宅主屋」を改装したカフェ。元々は醤油醸造業を営み、住宅兼店舗としていた建物を現在の場所に移築しました。屋号として使われていた「上庄」の名を活かした幸手宿を代表するランドマークスポットです。中に入ると、正面には蔵の扉がどっしりと構え、重厚感のある雰囲気と現代の家具でコーディネートされた空間が訪れた人を魅了します。オススメの生パスタランチや日々試行を重ねたスイーツは、リピーターさんも多く評判。幸手宿散策時のお休み処にぴったりのお店です！



▲ 生パスタと、パン、サラダ、プチケーキを盛りつけたお得なワンプレートランチ。「よくばりプレート」※ドリンク付き (1,380 円)

▼ イタリア産の生ハムとチーズがたっぷりのったぜいたくなパスタ。生ハムのほどよい塩味が効いています。「生ハムのトマトパスタ」(980 円)

コレも！



お好み2品の手作りケーキとアイスがのったお得なプレート。「デザート3品盛」(780 円)



▲ 実際に抹茶をたてて淹れる人気の本格ラテ。「抹茶ラテ」(550 円)

※季節によってパスタの種類が変更になります。



上庄さんは、ツアード案内する必見スポット！国登録有形文化財の証書があります。

立派な建造物は外観も内観も写真映えるポイントばかり！

map

04

店舗情報

☑ 幸手市中 2-1-9
☎ 0480-77-7129
🕒 9:00 - 18:00
🏠 不定休
🅐 3台
🌐 ueshocafe.shopinfo.jp



商店街の一角をおいしい洋食で彩る

KITCHEN 岳

きっちん たけ



オープンで半熟になった玉子と、手作りミートソースの熱々でおいしいコラボ。「ミート玉子入りマカロニグラタン」※スープ・サラダ付き (850 円)

とろーり、チーズと相性はあがり！



やわらかいお肉としょうが焼きのタレが絶妙の「豚バラ肉しょうが焼き」。※スープ・ライス付き (850 円)



ハンバーグからソースまで手作り。肉厚でおいしい「ハンバーグデミタマトソース」。※スープ・ライス付き (850 円)

コレも！



濃厚でしっとり、手作りの「チーズケーキ」と「ガトーショコラ」。食後に甘いモノをちょこっと楽しみたい方にオススメ！(各 150 円)

子どもの頃、両親に連れて行ってもらったさまざまな食事の思い出がきっかけとなり、料理人の道を志すことになった店主の岳人(たけひと)さん。銀座など都内有数の洋食激戦区で磨いた確かな腕とリーズナブルな価格で、お腹いっぱい満足させてくれる、なんとも嬉しい洋食屋さんです。毎日、ソースからデザートに至るまで1人で仕込みをこなすシェフ。カウンター越しのキビキビとした調理姿が印象的です。幸手の商店街の一角で、スペシャルでおいしい洋食を味わいにきてください！

手作りケーキとご一緒に♪

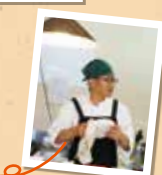


ディナー時には、コースメニューもあり。夜はお酒も楽しめるお店です！



セルフサービスの挽き立てコーヒーは、なんと無料!! おかわりも OK。

カウンター越しに見えるシェフ。リクエストオーダーに応えてくれることも!?



map

08

店舗情報

☑ 幸手市中 1-6-17
☎ 090-2732-8304
🕒 昼 11:30 - 14:30
夜 16:30 - 20:00
🏠 日曜日
🅐 なし





駅からすぐのユーティリティ空間

Days Café

でいず かふえ

幸手駅東口を出て徒歩1分。店頭立つオレンジのパラソルが目印のDays Caféは、駅利用者や近隣に住む方たちにとっても便利なカフェです。

駅前という立地からコインロッカーが併設されているため、手荷物を預けて権現堂桜堤までお出かけの方にもおすすめ。

コンパクトな空間なのに、無料Wi-Fiやプロジェクターなども完備しており、打合せや趣味の教室として利用することも可能というから頼もしい。

また、ドリンクやフードメニューも充実しているので、つつい長時間利用してしまいそう…!



メープルシロップにホイップクリームがじんわり溶け合って、コーヒーのお供にぴったり!
「あつやきホットケーキ」(単品:385円/ドリンクセット:590円)

コレも! / シアター空間



スクリーンを降ろせば、一気にシアター空間へ。プロジェクターもあり、会議や教室、同窓会など様々な用途で利用できます。※10名様から貸切可能



- 01. モーニングや軽食として人気のホカホカ「あつやきたまごサンド」。(590円)
 - 02. やわらかくほどけるチキンと本格ルーで、お腹も大満足!「骨つきチキンカレー」(790円)
 - 03. 甘味の定番があるのもうれしい!「あんみつ」(単品:385円/ドリンクセット:590円)
- ※お食事メニューにはプラス300円で「サラダドリンクセット」が付けられます。

map

01

店舗情報

☎ 幸手市中 1-14-27
☎ 0480-43-0004
🕒 10:00 - 19:00
📅 日曜日・祝日
🅑 なし
🌐 days-cafe.info/



無料Wi-Fiが使えるので、仕事や調べ物をするのも快適!

無料Wi-Fi



Jazzの流れる空間で自家焙煎珈琲を味わう

珈琲 珈処

こーひー ここ



01.

02.



真剣にコーヒーを淹れるマスター。その姿から豆への深い愛情とこだわりを感じます。

若い頃から珈琲と音楽と喫茶店が好きだったというマスター。会社勤めをしながら焙煎を学び、2015年にご夫妻で念願のお店をオープン。「珈琲」好きが集える「処(ところ)」という想いで「珈処」という店名に。Jazzとコーヒーの香りが漂う、穏やかで居心地よい空間が誕生しました。

生豆の産地の個性を生かした焙煎を心がけ、オーダーを受けてから1杯ずつ丁寧にハンドドリップ。さらに奥様のつくる絶品ケーキがコーヒーを引き立てます。息のあったご夫妻が営む空間で、日頃の疲れを癒やしに訪れてみませんか。

03.



- 01. 数種類ある焙煎豆は量り売りもOK。(100g/480円〜)
- 02. 自家焙煎コーヒーをおどろきの価格で!イルガチェフェモカなど希少豆のほかに、オリジナルの「幸手宿ブレンド」もご用意。※写真は「珈処ブレンド」(いずれも1杯380円)
- 03. 奥様の手作り絶品スイーツは全4種。他に特製ケーキも。「ケーキセット」(660円) ※手作りケーキは数に限りがあります。



サラダ・スープ・ドリンクが付いたお食事メニューも!
「ランチセット」(800円)
※写真は「ハヤシライス」

こんな喫茶店を待ってました!

会社員時代に、夢を叶えるため購入した焙煎機。いまやマスターの相棒的存在。



map

10

店舗情報

☎ 幸手市中 1-7-32
☎ 0480-48-6426
🕒 10:00 - 19:00
(LO/18:30まで)
📅 月曜日・火曜日 ※祝日は営業
🅑 20台
🌐 @coffeecoco.satte



スペシャルな
おみやげ屋さん
発見!!



幸手駅周辺で立ち寄れる

おみやげ店

友人宅への訪問や観光で幸手市へ訪れた際など、何をおみやげにすればいいか悩んだときには、私たち観光ガイドにお任せください！有名店から知る人ぞ知るお店の情報まで、心もお腹も幸せにする11店をピックアップ！

まちあるきで小腹が空いたときにも、ぜひご利用ください！



太郎焼 かざりや

たろうやき かざりや



▲ 太郎焼
5個入り(550円) / 10個入り(1,100円)
※1個(110円)からの購入もOK。



北海道の特産小豆100%使用。中からたっぷりのつぶあんが顔をのぞかせます。店頭にて焼き立てのおいしさをどうぞ！



☎ 幸手市中 3-2-8
☎ 0480-42-0571
🕒 10:00-14:00
※無くなり次第終了
🌿 月曜日
🅐 2台

map
14

桜製菓

さくらせいか



▲ 天日ぼし煎餅
(各45円)
天日干しの生地を焼き上げた昔なつかしい味。

▶ 田舎あられ
(各200円)
良質な国産水稲もち米使用。米の味をしっかりと感じられるあられ。



☎ 幸手市中 4-10-7
☎ 0480-42-1605
🕒 8:00 - 19:00
🌿 月曜日・第3日曜日
🅐 2台

map
19

三州総本舗 幸手店

さんしゅうそうほんぽ



▶ 揚太丸
(70円)
はちみつしょうゆ味の大きな揚げせんべい。

▶ 鉄板小丸
(500円)
5種類の味が楽しめるひと口大の詰合わせ。



▲ てまりチョコおかし (600円)
おかしにチョコをしみ込ませた3種類の味と可愛いパッケージが喜ばれる。



☎ 幸手市中 1-5-8
サイトウビル1F
☎ 0480-44-0570
🕒 9:30 - 18:00
🌿 年中無休
🅐 2台

map
03

石太菓子店

いしたかしてん



▲ 幸手最中 (各120円)
皮とあんの相性が絶妙な最中。幸手らしく桜がデザインされた皮は3色あり、お土産にぴったりの品！左からつぶあん、ごま入りこしあん、白あんの3種。

桜づくしの
春らしいお菓子たち！



▲ 桜つつみ
(130円)
桜あんとう黄身あんのきれいな焼き菓子。



☎ 幸手市北 1-10-32
☎ 0480-42-0052
🕒 8:30 - 19:00
🌿 月曜日
🅐 2台
📱 @ishitakashit7

map
16

菓寮 花小路 幸手店

かりょう はなこみち



▼ 焼きかりとう
(540円)
たっぷり絡んだ黒糖の甘みと、油で揚げずに焼き上げた軽い食感が大好評！



▲ 黒糖のゴフレット
(5枚入/540円)
香ばしい黒糖入りの生地にクリームをサンドした人気のお菓子。



☎ 幸手市中 1-6-5
☎ 0480-43-1640
🕒 10:00 - 18:00
🌿 水曜日
🅐 2台

map
07

オーロール東城屋

おーろーる とうじょうや



▲ロイヤルホワイト
(238円)
ほんのり甘く、もちりした
食感で、見た目以上に食べ
ごたえを感じるデニッシュ。



▼焼きカレーバジル
(130円)
バジルの香りとチーズが
ベストマッチのパン。



☎ 幸手市中 2-2-12
☎ 0480-42-0530
🕒 9:00 - 19:30
📅 日曜日・祝日
📍 8台

なかぱん

なかぱん



▲どっさりレーズン
(1本 / 460円)
リピーター率高し。レーズン好きにはたまらない、
お店でラム酒漬けにしたレーズンたっぷりブレッド。



▲幸手あんぱん (180円)
幸手の製菓所で作られたあんを使用。



▲メープル&くるみ (1本 / 520円)
毎日変わる好評の日替わりブレッド。



☎ 幸手市中 2-8-41
☎ 0480-40-1015
🕒 8:00 - 18:30
📅 月曜日
📍 有
📱 @happy.panyasan

こっこのおばちゃんの店

こっこのおばちゃんのみせ



▼鳥骨鶏の卵入りカステラ
(1,200円)

自宅で飼育している希少な鳥骨鶏
の卵を使用した、ふわふわで大き
な無添加の手作りカステラ。



▲手造りまんじゅう
(6個 / 500円)
蒸かし立てをたのしめ
る、お手製の無添加
まんじゅう。



☎ 幸手市南 1-7-27
☎ 0480-42-1807
🕒 10:00 -
※無くなり次第終了
📅 水曜日・日曜日
📍 1~2台

永文商店

えいぶんしょうてん



◀豊明
(1,100円)
幸手の蔵元(石井
酒造)の代表銘柄。
濃厚で芳醇な味わ
いが特徴。

期間
限定



▶安納芋のつば焼き
(各200円) ※冬期限定

種子島から取り寄せた安
納芋を練炭でじっくりつば
焼きに。軒先を香りが包む。



☎ 幸手市中 1-7-27
☎ 0480-42-0035
🕒 9:00 - 18:00
📅 月曜日・日曜日
📍 3台
HP eibun.co.jp

木村豆腐店

きむらとうふてん



▶特選ざる豆腐
(550円)

北海道・新潟・佐賀の
大豆を独自にブレンドし、
伊豆大島のにがりを使用
した自信作。



▼豆乳おからドーナツ
(80円)

※11月中旬~3月限定
豆腐の製造後にできたおからを
使用して作る、ヘルシードーナツ。
14時以降の販売です。



▲昔ながらのもめん豆腐 (160円)
厳選大豆使用。外はしっかりしているの
にはふんわり。冷奴や鍋にぴったり!



期間
限定

揚げたてが
サイコー!



☎ 幸手市中 4-15-5
☎ 0480-42-0343
🕒 9:00 - 18:30
📅 日曜日
📍 2台

水屋製麺株式会社

みずやせいめん かぶしがいいしゃ



▲生ラーメン
(5食入り / 450円)

1食140gの麺が5食分入った生麺のセット。
お好みて細麺 / 中太麺 / 太麺と選べるのも
うれしい。製麺所直売のできたてをどうぞ。

▼焼きそば
(1食入り / 90円)

小麦の選別にもこだわっ
て仕上げたやや太めの
もちり食感の麺。



☎ 幸手市北 1-9-24
☎ 0480-42-0259
🕒 9:00 - 17:00
📅 水曜日・日曜日
📍 8台

幸手たべある記マップ





幸手たべある記

2019年12月発行

発行：幸手市観光協会

〒340-0192 埼玉県幸手市東 4-6-8 / TEL 0480-43-1111

企画：幸手市観光協会

協力：幸手宿観光ガイドの会

制作：mARu design room

※掲載データは、2019年12月時点のものです。店舗状況や税率改正などにより内容が変更される場合がありますので、ご利用の際は事前にご確認ください。

※掲載価格は、店舗によって内税・外税の表記が異なる場合がございますので、ご来店の際にあらかじめご確認ください。