

## うどんはるかぜ

会員事業所

訪

問記

おじゃまします

今回は、相談所山崎が「うどんはるかぜ」さんにお話を伺いました。

### ！お店の特徴は？

2015年に三崎にオープンした手打ちうどんのお店です。毎朝お店でその日のうどんを手打ちしています。三崎の特産品「まぐろ」の料理にも力を入れています。

### ！おススメメニューは？

「パクチーまぐろうどん」が人気です。自家製ツナをのせたさっぱりした味わいです。季節メニューでは「汁なし担々うどん」もおススメです。ピリ辛でさっぱり。夏にぴったりです。



### ！まぐろ料理の一番人気は？

「まぐろセット」が人気です。まぐろのユッケ、ハーブオイル煮、マグロの生ハムと紫玉ねぎのマリネ3点セットです。

### ！今後の事業展開は？

マグロをハーブ類、レモンと一緒にオイルで低温調理して急速冷凍した総菜販売を予定しています。レモンとハーブのさわやかな風味をお楽しみいただきたいですね。アウトドアでもお楽しみいただけるパッケージになっています。7月中に販売開始予定なので、ぜひ楽しみにしてくださいね。



ハーブは市内の農家と提携、栽培から手掛けているそうです。ぜひ一度訪れてみてはいかがでしょうか。

うどん はるかぜ

☎ 046 181517224