

開運小山うどん ファンクラブ 会員募集中!

うどん店外会員

- ◎小山農業協同組合
神鳥谷1-11-32 TEL. 0285-25-3155
- ◎小山商工会議所
城東1-6-36 TEL. 0285-22-0253
- ◎間々田商工会
間々田1183-2 TEL. 0285-45-0261
- ◎小山市美田商工会
松沼964-4 TEL. 0285-37-0631
- ◎桑絹商工会
荒井56-1 TEL. 0285-22-4523
- ◎株式会社 小山温泉
喜沢1475 TEL. 0285-21-2020
- ◎笠原産業株式会社 (製粉)
足利市福居町819 TEL. 0284-71-3181
- ◎青木ソバ粉株式会社 (粉販売)
栃木市本町12-14 TEL. 0282-24-0088
- ◎小山市まちなかの駅 思季彩館
中央町3-5-3 TEL. 0285-25-5611

開運小山うどん会応援隊による うどん打ち講習会の開催

日時：毎月2回 午後1時30分～
場所：道の駅思川評定館 料理実習室



「小山うどん」について

「開運小山うどん会」設立の経緯

小山市は、「水と緑と大地」の豊かな自然と高い技術を持ったやる気のある農家のおかげで、県下有数の小麦の生産を誇っています。農家では、古くから自家栽培の小麦を地域に点在していた製粉店で製粉し、来客に自家製のうどんを振舞うという風習がありました。その食べ方は、自宅で飼っていた鶏を調理し、その季節の野菜を加えた温かい汁に、冷たいうどんをつけていました。付け合せには、やはり季節の野菜を使った天ぷらを振舞っていました。

このような食文化と、県下一位の生産を誇る小山産の小麦粉「イワイノダイチ」に着目し、安くて旨くて地元の人に愛される地域の名物料理として、小山の「うどん」を市内外にアピールしようと、市内うどん店と連携して「開運おやまうどん会」を立ち上げました。

「小山うどん」の特徴

1. 小山の豊かな水と肥沃な大地で生産された、良質な小麦粉「イワイノダイチ」を使用している。
2. 日光連山の伏流水から湧く清冽な小山の水を使用している。
3. 会員が精魂こめて仕上げた、白く透き通った美しい艶と、なめらかでモチモチとした食感を有している。

「開運小山うどん会」事務局

〒323-8686 小山市中央町1丁目1番1号
小山市役所 産業観光部商業観光課 ブランド創生推進室
TEL : 0285-22-9317

H30.10作成



うどんスタンプラリー

開運のまち おやま うどん



1 桑の里元気うどん

■飯塚 427 ■TEL. 0285-25-6369

桑の葉入りの手打ちうどんがメインです。

■営業時間 11:00~15:00
■定休日 金曜日



桑うどん
500円(税込)

2 じねんじょの里

■高橋1955 ■TEL. 0285-49-3545

小山の軽井沢、高橋地区の木立に囲まれたお店です。小山ブランドのかんぴょううどんとじねんじょの里自慢の旬野菜を合わせました。

■営業時間 木・金・土・日・祝日の11:30~14:30
■定休日 月・火・水曜日(祝日を除く)



かんぴょううどん サラダ風
1,250円(税込)

3 めん坊

■松沼643-3 ■TEL. 0285-37-2800

■営業時間 11:00~14:00・17:00~22:00 (L.O 21:30)
■定休日 水曜日

小山うどんは販売を休止しています。(平成30年10月現在)



4 手打つけ汁うどん 藤工門 道の駅思川店

■下国府塚25-1 ■TEL. 0285-37-6110

不動の一番人気の肉汁うどんに煮しょうがをトッピング。豚肉との相性がバツグンの体にも優しい小山うどんをどうぞ！

■営業時間 10:00~20:30 (L.O)
■定休日 無休



しょうが肉汁うどん
830円(税込)

5 小林そば店

■若木町2-11-17 ■TEL. 0285-22-2609

風味の良い油で揚げた「たぬき」なので、汁の味もまるやかに仕上がった美味しいうどんです。是非ご賞味下さい。

■営業時間 11:00~18:00 ※都合により、しばらくお休みを
■定休日 金曜日



たぬきうどん
480円(税込)

6 手打つけ汁うどん 藤工門

■城北6-1-4 ■TEL. 0285-25-0311

当店一番人気の肉汁うどん。麺はイワイノダイチをオリジナルブレンド。つゆは豚肉、短冊ネギ、油あげの具だくさんのつけ汁スタイル。

■営業時間 11:00~21:00
■定休日 火曜日



開運肉汁うどん
750円(税込)

7 安田製麺所

■城山町2-11-12 ■TEL. 0285-22-0262

創業100有余年 麺とともに、麺を食べるなら安田へ地産地消の食材から作るお店です。

■営業時間 12:00~22:00
■定休日 日曜日



野菜きのこ肉汁うどん
680円(税込)

8 手打つけ汁うどん 藤工門 駅ビル店

■城山町3-3-22 ■TEL. 0285-24-4110

オリジナルブレンドした手打ち麺が自慢！自家焙煎したカレールーとつゆが人気のカレー汁、スパイシーなつゆで小山うどんをどうぞ！

■営業時間 11:00~20:20 (L.O)
■定休日 無休



カレー肉汁うどん
880円(税込)

9 松隣そば店

■中央町2-7-26 ■TEL. 0285-23-0620

昼ランチメニューがメイン。かつ丼、天丼、かき揚げ丼、玉子丼、新ランチメニューでから揚げ丼、カツカレー丼がおすすです。

■営業時間 11:00~14:00・17:00~19:00
■定休日 木曜日



かも流うどん
920円(税込)

10 がんこ庵

■雨ヶ谷37-13 ■TEL. 0285-31-5855

口に含んだ時のなめらかな舌ざわり、もちもちした食感。小山うどんはまさに「絶品！」。

■営業時間 11:00~22:30 (L.O 22:00)
■定休日 無休



ビリ辛味噌煮うどん
1,000円(税抜)

11 浅野屋茂兵衛

■間々田1175-1 ■TEL. 0285-45-1719

地産地消 美容と健康 女性に優しい 小山うどん 取り立てトマト 酸味と旨味 つけてよし かけて美味しい トマトうどん

■営業時間 11:00~15:00・17:00~20:00
■定休日 火曜日(祝日営業で翌日休)



野菜たっぷりまるごとトマト
800円(税込)

12 本格手打ちうどん 久工門

■下都賀郡野木町野木376-1 ■TEL. 0280-23-2006

香り豊かなきのこを贅沢に使用したつけ汁に、コシのある手打ち麺を合わせた逸品です。女性に人気のヘルシーなメニューです。

■営業時間 月~金 11:00~14:30 (L.O)
■定休日 無休



きのこ汁うどん
750円(税込)

13 カレー南蛮うどん専門店 なんばん屋

■土塔222 ■TEL. 080-3203-9399

地元産小麦イワイノダイチを使用したコシのある手打ち麺。カツオ、コブダシ、特製カレー南蛮粉を使用したカレーうどんを賞味下さい。

■営業時間 平日 10:00~15:00
■定休日 火曜日・水曜日



カレー南蛮うどん
(ごはん、アイス付き)
950円(税込)

おいしいうどんを食べた後は、スタンプラリーに応募して景品をゲットしよう！

1 桑の里元気うどん	8 手打ちつけ汁うどん 藤工門 駅ビル店
2 じねんじょの里	9 松隣そば店
3 めん坊	10 がんこ庵
4 手打ちつけ汁うどん 藤工門 道の駅思川店	11 浅野屋茂兵衛
5 小林そば店	12 本格手打ちうどん 久工門
6 手打ちつけ汁うどん 藤工門	13 カレー南蛮うどん専門店 なんばん屋
7 安田製麺所	14 手打ちうどん 講習会

※対象は上記13店舗と講習会受講です。※スタンプは食事をした方に押印します。
※スタンプを10個ためると応募できます。※3ヶ月毎に抽選で20名様に食事券1,000円分プレゼント。
※応募は下記に必要事項を記入の上、事務局へ郵送して下さい。

■開運小山うどん事務局 〒323-8686 小山市中央町1-1-1
小山市役所商業観光課ブランド創生推進室 TEL 0285-22-9317

フリガナ	
応募者氏名	
住所	〒 () 電話 ()

開運のまちおやま うどんマップ



おやまブランド公認キャラクター
政光くん・寒川尼ちゃん

