

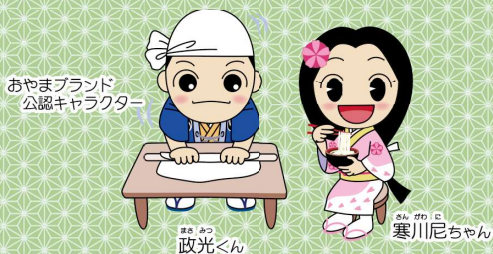
開運小山うどん ファンクラブ 会員募集中!

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1～2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市産の小麦粉「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「開運小山うどん会」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

R1.10作成



うどんスタンプラリー

開運のまち おやま うどん

