美し国伊勢の素朴な心の味

伊勢うどん 名店案内

美し国うどん処伊勢

美味 探訪

めん処やまぐち

駒鳥食堂

まめや

喜八屋

つたや

岡田屋

伊勢神宮 外宮

伊勢河崎商人館

福野屋

お食事処しも里

太田屋

山口屋

ちとせ

中むら

ほんうどん五人囃子

山口製麺

- ◆名店エリアマップ
- ◆麺ができるまで
- ◆タレができるまで
- ◆伊勢うどんの歴史
- ◆夏は冷やしで

麹の香りが漂う昔ながらの醸造場。
味噌たまり蔵資料館（角屋）

起矢食堂

伊勢神宮 内宮宇治橋

内宮前おかげ横丁

おかげや

河崎屋

つきよみ食堂

伊勢うどんの歴史

伊勢の街で「うどん」と言えば『伊勢うどん』のこと。ずんぐり太い麺、とろりと濃褐色のつゆ（タレ）・・・・・初めての人は、まず見ためで戸惑ってしまうことでしょう。

この伊勢うどん、いつ頃から食べられていたのかは定かではありませんが、その歴史は相当古いようです。昔は素うどんと呼ばれ、古く江戸時代以前よりこの地の農民はうどんに地味噌からできた「たまり」を少しかけ食べていたのがはじめだといわれています。その後、鰹節などでだし汁を加え食べやすくしたのが『伊勢うどん屋』の始まりで江戸時代初期に浦田町橋本屋七代目、小倉小兵さんがうどん屋を開業したということです。

このように、伊勢うどんは元来土着の味ですが、伊勢を訪れる旅行者もその味に舌鼓を打ったといいます。中でもその昔、古市にあった「豆腐六（どぶろく）」は、外宮から内宮に向かう道すがらこのうどんを食べてきた、というのが旅の土産話になるほど評判の店でした。その名高い伊勢うどんは、年配の方々には片岡千恵蔵や市川雷蔵の机竜之助が懐かしい、中里介山の長編小説『大菩薩峠』にも登場します。それによると「豆腐六のうどんは、雪のやうに白くて玉のやうに太い、それに墨のやうに黒い醤油を十滴ほどかけて食ふ。『このうどんを生きているうちに食わなければ、死んで閻魔に叱られる』と、土地の人に欺う云い噺されている名物」とあり、好きな人は五杯六杯とたいらげたといいます。

近頃は、地元の醤油メーカーが、パック入りのタレをスーパーなどで売り出し、各家庭でも、インスタントラーメン感覚で手軽に伊勢うどんを作れるようになりました。また、素うどんの上にいろいろな具をトッピングしたりと、時代とともに伊勢うどんも変わってきています。

全国各地にいろいろな麺類文化はありますが、素うどんの味で現在まで残ったのは、よそのうどんでは真似のできない、一種独特の味と素朴な味わいと温かみが人々に受けているからでしょう。今後も伊勢の名物としていつまでも残していきたい食べ物のひとつです。

伊勢へお越しになった際は、ぜひ一度はこの『伊勢うどん』を味わってみてください。

夏は冷やしで

あつあつほくほくの伊勢うどん。夏の暑い盛りでも、その味を楽しんでもらおうと、ほとんどの店で「冷し伊勢うどん」をメニューに加えています。茹でたてを氷水で素早くしめて、こしを残した麺に、ふだんどおりのタレをかけるのが標準タイプですが、タレを少し甘めにしたり、つけ麺仕立てにしたり、タレはそのままで麺を変えたりと、店それぞれに工夫した伊勢の新しい味。夏季限定のメニューにしているお店以外にもメニューに書いてなくても、注文すれば作ってくれる店もあります。

冷やし伊勢うどんがメニューにある店

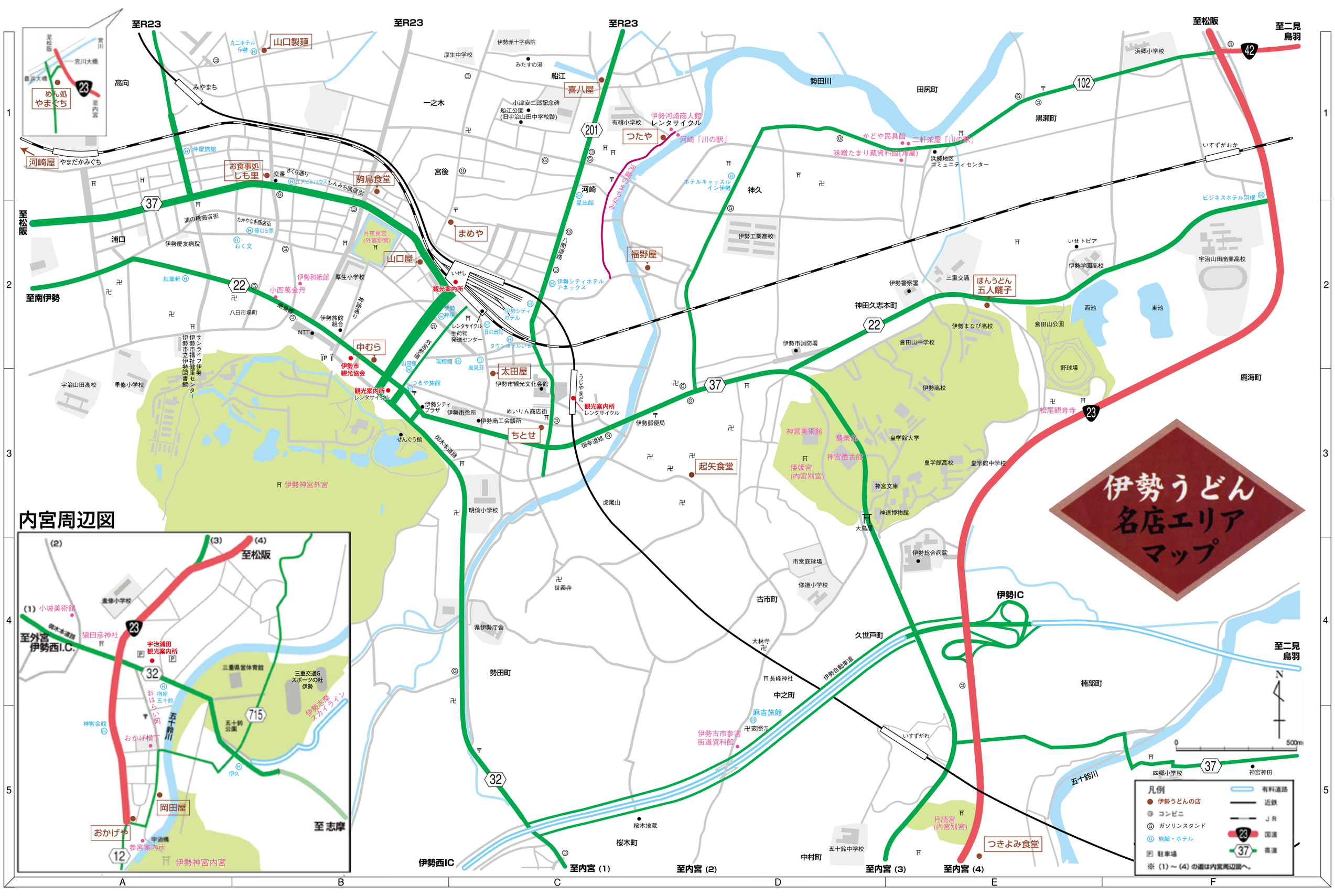
- ◆岡田屋
- ◆太田屋
- ◆おかげや
- ◆お食事処しも里
- ◆起矢食堂
- ◆駒鳥食堂
- ◆ちとせ
- ◆つたや
- ◆中むら
- ◆福野屋
- ◆まめや
- ◆山口屋
- ◆河崎屋

◎お問い合わせ 伊勢市麺類飲食業組合
TEL.0596-28-3880
◎発行 公益社団法人 伊勢市観光協会
〒516-0074　伊勢市本町 16-2
TEL.0596-28-3705 FAX.0596-27-1049
HP http://www.ise-kanko.jp/ E-mail kyokai@ise-kanko.jp

※営業時間、料金などは 2015 年 3 月現在の情報です。

◎取材・製作　(株)ゼロ 月刊 Simple 編集部
R100 古紙配合率100%再生紙を使用
2014.03.10,000

伊 はじまりのまち 勢



麺ができるまで

初めて伊勢うどんを食べた人がびっくりするのが、太くて柔らかい麺。でも、伊勢うどんにだって腰はあります。歯ごたえがちゃんとあるし、長時間煮込んでも角が溶け出さない滑らかさも……そのほのかな柔らかさが魅力なのです。

一 伊勢うどんの麺の原料は地元産の中力粉がベース。粘り、のど越しの良い麺になるように国産、外国産小麦粉をブレンドします。

二 塩水を加えて機械で練ります。ただし仕上げは今も手。2～3分手で練ることによってきめが細かくなり、粘り、ツヤのある麺になります。

三 一晩寝かせます。粉と水がしっとりとなじみ、粘りもやや抑えられます。

四 麺を切って茹でます。茹で時間は、一般のうどんの麺が強火で15分ほどなのに対し、伊勢うどんの麺は約40分茹でます。茹で方も、お米と同じ「初めチョロチョロ中パッパ」。最初は弱火で、やがて火を強め最後にまた弱めることにより、ふんわりと柔らかく、中に少し芯が残る伊勢うどんの麺ができあがります。

（取材協力／山口製麺）

タレができるまで

伊勢うどんと他のうどんとの最大の違いは、汁でなく「タレ」と呼ばれる黒いつゆ。一見辛そうですが、実はすっきりしていてタレだけでも飲めます。おいしいタレは時間と手間ひまをかけて作られ、店によって甘口・辛口や濃さなどの違いもあります。

一 タレの原料は、出汁を作る煮干し（アジ、カタクチイワシ、トビウオ）、カツオ節、利尻産昆布などに、三河産のたまり、味を整えるざらめ、みりんなど。

二 まず出汁を作ります。かまどの羽釜に水と、水に対して半分くらいの材料を入れ、薪で炊きます。（今はほとんどガス炊きですが、蒔で時間をかけて炊き、冷ます方がおいしくなるそうです。）

三 灰汁（あく）をこまめに取りながら3時間以上炊いたところで出汁を濾します。出汁をまた羽釜に戻してから、たまりを、出汁2、たまり1の割合で入れ、さらにざらめ、みりんを入れて味を整えます。

四 最後に、蒔と一緒に燃やしていた鉄板をサッと入れます。煮干しの臭みが消え、たまりの香りが引き立ちます。

五 一晩置き、味をなじませてできあがり。

（取材協力／つたや）

※店名の隣にある広域エリアマップの位置番号で、各店の場所をお確かめいただけます。

今では、伊勢土産として全国的に人気の伊勢うどん。

江戸時代より、伊勢を訪れた参拝客が、空腹を満たすための一品として親しまれていたようです。意外と知られていないのは、「伊勢うどん」という名前が浸透したのは昭和40年代以降で、以前はただの「うどん」、または濃口のうどん、と呼ばれていました。

基本的に具がなく、薬味もネギのみというシンプルな伊勢うどんですが、お店ごとに味も調理法も微妙に異なります。初めて食べる人は、太くてやわらかい麺と、真っ黒な汁にびっくりすることでしょう。今では、その美味しさのとりことなり、県外から訪れる際には
必ず贔屓のお店に寄る人も多いようです。

ぜひ一度、各お店をまわって、
その違いを楽しんではいかがでしょうか。

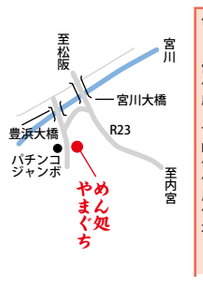
伊勢うどんのおいしい食べ方 お好みでねぎ、一味を加えて、タレを麺によく絡ませるために、丼のなかでグルグルとかき回してからお召し上がりください。

名店ガイドDATAの凡例
【めん】＝麺の（）内は出汁を作る材料。昆＝昆布、鰹＝鰹節、雑＝雑節、煮＝煮干し
【タレ】＝タレのデータ
自＝自家製、業＝業者製

めん処やまぐち 〈マップA1〉

女将の人がらが醸すまろやかな味

白い麺、黒いタレに刻んだ葱がひとつまみ。これが伊勢うどんの定番だが、「めん処 やまぐち」の伊勢うどんには、鮮やかな赤いふちどりのかまぼこが添えてある。「別になくてもいいんですけど、彩りがきれいだと食もすすみますからね」と女将。開業以来25年間、一人で切り盛りしてきた。お客さんを待たせてしまうこともあるそうだが、人を置く分、材料費にかけたいと、出汁の素材もいいものがあると聞けば遠方から仕入れる。



住／伊勢市御薗町高向1799－3
（三重交通高向北バス停前。日赤病院通り豊浜大橋手前）
営／11時30分～18時30分
休／月曜
席数10席
P／5台（店舗横）
TEL：0596-25-4051
FAX：0596-25-4051

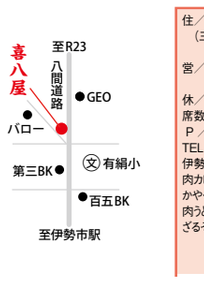
伊勢うどん	450円
伊勢やまかけうどん	550円
月見うどん	500円
伊勢玉子うどん	500円
カレーうどん	600円

【めん】業 DATA
柔らかい★☆☆☆☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・煮）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

喜八屋（きはちや） 〈マップC1〉

まろやかなタレの秘訣は創業以来の作り足し

喜八というのはご先祖様の名前だそうで、今の場所には大正時代にやってきたそうだ。自慢のタレは、鰹節、ムロアジ、鯖節をじっくり煮込んで取った出汁に、樽から直接瓶詰した三河産のたまり醤油を合わせて作る。昔ながらの味を守るために、タレは半分ずつ作り足していく。添加物を使っていないので腐りやすく、改装でしばらく店を休んだときには、半分ずつ捨てて仕込みだけは休まなかったという。まろやかな味の秘訣はここにあった。



住／伊勢市船江1丁目6－60
（三重交通バス船江バス停より徒歩2分。八間通り船江神社前）
営／11時～15時30分
17時～19時30分
休／日曜
席数22席
P／6台（店舗の横）
TEL：0596-28-2783

伊勢うどん	430円
肉カレーうどん	650円
かやくうどん	600円
肉うどん	650円
ざるそば	600円

【めん】業 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（鰹・雑）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

つたや 〈マップD1〉

手間ひまかけて作る秘伝のタレ

「つたや」の伊勢うどんの自慢は、手間ひまをかけ、採算ぎりぎりのぜいたくな素材を使って仕込むタレの味。秘伝の味に気を配り、主は毎日、伊勢うどんを食べて確かめているという。極上の利尻産昆布や伊勢湾近海産のアジ、トビウオ、カタクチなどの煮干しから、じっくりと時間をかけて出汁をとる。昔ながらの三河産たまり醤油を合わせ、仕上げに焼いた鉄板をジュッと入れて臭みを消すという、その製法をかたくなに守り続けてきた。

住／伊勢市河崎2丁目22－24
（伊勢市駅北口より徒歩15分。伊勢河崎商人館近く）
営／11時～16時
休／日曜
席数28席 団体可（要予約）
P／4台（店舗の向かい）
TEL：0596-28-3880
FAX：0596-28-3880

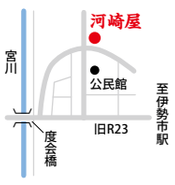
伊勢うどん	500円
焼豚伊勢うどん	700円
伊勢かやく	600円
伊勢きつね	600円
カツ丼	750円

【めん】業 DATA
柔らかい★☆☆☆☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・雑・煮）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

河崎屋 〈マップA3〉

すっきり辛口のタレを追求

桜の名所百選のひとつ宮川堤は、春は花見、夏は花火大会で賑わう。そこに架かる度会橋のほど近くに昭和38年、名字をそのまま屋号にして開業したのが「河崎屋」。鰹節と鯖節をたっぷり使用し、きざらとたまり醤油でシンプルに仕上げた伊勢うどんのタレは、すっきり辛口の味わい。うどんに乗せるネギは、お客様がお好みで入れられる様になっており、山盛り乗せる方もいるそう。



住／伊勢市中島1－9－6
（度会橋東詰から北へ200m下る）
営／11時～19時
休／日曜・毎月最終月曜
席数20席
P／7台（店舗前と店舗近く）
TEL：0596-28-2934

伊勢うどん	450円
肉カレーうどん	600円
かやくうどん	500円
中華そば	600円

【めん】業 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（鰹・雑）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

まめや 〈マップC2〉

有名人のご贔屓（ひいき）が多いのも納得

伊勢出身の女優・夏樹陽子が、伊勢に来ると必ず立ち寄って食べるというのが「まめや」の伊勢うどん。真っ白で透き通るような仕上がりになるよう、長年の経験から天候や季節を考慮して打つ自家製麺。紀州の業者から、旬の時期にだけ直接仕入れるムロアジやソーダカツオなどの雑節から、3時間以上煮込んでとる出汁を使ったタレ。いずれも、創業以来のやり方で、若い4代目も、伝統の味と技を受け継ごうと、3代目から学んでいる。

住／伊勢市宮後2丁目19－11
（伊勢市駅北口より徒歩3分。宮後郵便局近く）
営／10時～19時30分
休／火曜
席数86席 団体可（要予約）
P／8台（店舗の数軒隣）
TEL：0596-23-2425
FAX：0596-25-3281

伊勢うどん	510円
カレーうどん	810円
煮込みうどん	870円
まめや定食	1350円
伊勢えびうどん	2300円
伊勢えび天丼	2300円

【めん】自 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（雑）
薄 い☆☆★☆☆濃 い

福野屋 〈マップC2〉

1時間かけて茹であげるふんわり麺

「福野屋」の伊勢うどんは、タレがたっぷり。そのままで飲めるまろやかでくせのない味は、鰹節と昆布などからとった出汁に、地元産のたまり醤油を合わせ、1日以上寝かせることで生まれる。2種類の小麦粉と沖縄産の塩を使って、1日分を毎朝打つ自家製麺は、表面はふんわりしているがこしのある仕上がり。麺やタレに使う水も、特性に合わせて酸性アルカリ性に調整する気の使いよう。3代目の主が工夫を重ねてきた味がここにある。

住／伊勢市河崎3丁目2－1
（宇治山田駅より徒歩8分。勢田川清浄坊橋右岸）
営／11時30分～20時
休／木曜
席数30席 団体可（要予約）
P／4台（店舗の前）
TEL：0596-28-3564

伊勢うどん	480円
海老とろろ伊勢うどん	800円
カレーうどん	650円
鍋焼きうどん	700円
天ざるそば	1020円

【めん】自 DATA
柔らかい☆☆★☆☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

海老とろろ伊勢うどん

お食事処 しも里 〈マップB1〉

食べやすさにこだわった細麺

「お食事処 しも里」は、麺類を中心とした店。ここの伊勢うどんの特徴は、何といっても麺が細いこと。「太いとタレが飛んで服を汚して、食べにくそうなので、なんとかならんかと思ってね」とご主人。工夫の末の伊勢うどんは、たしかに食べやすい。しかも、細くても独特のもっちり感はそのままだし、タレは、濃いたまり醤油の味に負けないようにと、雑節や昆布などをじっくり煮込んでとった先代譲りの味だ。

住／伊勢市曽祢2丁目1－28
（伊勢市駅より徒歩12分。旧国道23号尼辻交番北へ曲がりすぐ）
営／11時～20時
休／月曜
席数22席 団体可（要予約）
P／無（近くに有料駐車場有り）
TEL：0596-28-4234

伊勢うどん	450円
天ぷらそば	750円
からあげラーメン	670円
カレーうどん	650円
天ざるそば	800円

【めん】業 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（昆・雑・煮）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

駒鳥食堂 〈マップB1〉

仕上がりにこだわる主の手打ち麺

「駒鳥食堂」は、うどんもそばも中華麺も、すべて主の手打ち。のどごしの感触を大切に考えて打つという伊勢うどんの麺は、太めでこしがあり濃いめのタレによくなじむ。使う分だけをその日に打つので、遅い時間に行くと品切れしていることも。また、天ぷら伊勢うどんやとろろ伊勢うどんなど、バリエーションを増やしたのは、ここがさきがけだったとか。麺を十分に楽しんでほしいという、主の気持ちからの工夫だ。

住／伊勢市一之木2－5－12
（伊勢市駅より徒歩7分）
営／9時30分～18時50分
休／月曜
席数50席 団体可（要予約）
P／5台（店舗隣）
TEL：0596-24-3792

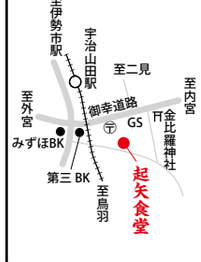
伊勢うどん	480円
伊勢天ぷらうどん	710円
伊勢とろろうどん	710円
伊勢松阪牛肉カレーうどん	630円
冷やし天ぷらうどん	750円
伊勢まいりうどん	830円
伊勢五目うどん	580円

【めん】自 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・煮）
薄 い☆☆★☆☆濃 い

起矢食堂（きや） 〈マップD3〉

地元っ子が昔ながらの味だと太鼓判

度会郡南勢町出身（現南伊勢町）の主が、子どものころに食べた味を求めて35年前に開いた店。オープンのときには、伊勢中の伊勢うどんを食べ歩いた。それだけに「起矢食堂」のタレは、昔ながらの味だと評判。昆布、鰹節、煮干しの出汁に、地元産のたまり醤油と隠し味に別の醤油をブレンドする。麺は1.5玉分を使った、昔ながらのボリューム。



住／伊勢市尾上町5－31
（三重交通バス尾上町バス停より徒歩1分。旧参宮街道間の山下）
営／11時～20時
休／火曜
席数14席
P／4台（店舗前）
TEL：0596-23-5740
FAX：0596-23-5740

伊勢うどん	450円
月見山かけうどん	600円
肉カレーうどん	680円
そばおろし	500円
肉うどん	620円

【めん】業 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・煮）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

ほんうどん五人囃子（ごにんばやし） 〈マップE2〉

本格麺打ち職人が伊勢の味にチャレンジ

15年間の修業ののち20年前にオープンし、本格的な手打ち麺が楽しめる店として食通に評判の「五人囃子」。ところが伊勢うどんをはじめたのは15年前から。伊勢でうどん屋の暖簾をあげていると、どうしてもお客さんが期待する。求められる食感をだすために、伊勢うどん用の麺だけは自家製を断念し、業者を選りすぐった。少し甘めでコクのタレは、昆布と鰹を時間をかけてゆっくり仕込む。「普通のうどん」好きにも愛される味だ。

住／伊勢市神田久志本町1525－1
（三重交通河口外科前バス停徒歩1分。警察前通り三重交通営業所前）
営／11時～14時
17時～20時
休／水曜・第3木曜
席数34席
予約可 団体は要予約
P／8台
TEL：0596-27-6670
FAX：0596-23-0295

伊勢うどん（お伊勢さん）	650円
カレーうどん	780円
ピリ辛肉とうどん	880円
野菜おろしうどん	780円
牛肉雑炊うどん	980円

【めん】業 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・雑）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

山口屋 〈マップB2〉

全国各地にファンが多い伊勢伝統の味

昭和の初め頃から、伊勢市民に親しまれてきた「山口屋」の伊勢うどん。同じ名の製麺会社とは関係がなく、毎朝当日分だけを、温度や湿度を敏感に感じ取り、水分や塩分を調整しながら打つ自家製の麺が評判。打ち上がった麺は、1時間かけて大釜でゆっくりと茹でる。出汁は、地元産の鰹節や鯖節を中心に、土佐や枕崎産のものを合わせて使う。ホームページなどを通じて通信販売の人気も高く、全国から年間500件以上の注文がある。

住／伊勢市宮後1丁目1－18
（伊勢市駅より徒歩5分。）
営／10時～19時
休／木曜（祝日は営業）
席数40席 団体可（要予約）
P／5台（店舗からすぐのところ）
TEL：0596-28-3856
FAX：0596-28-3856
HP http://www.iseudon.jp/

伊勢うどん	500円
いせそば	550円
郷土食膳	1350円
きしめん	600円
ごちゃいせうどん	1150円

【めん】自 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】自（鰹・雑・煮）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

郷土食膳

太田屋 〈マップC3〉

毎日でも飽きないと職場への出前も人気

伊勢市の中心市街にある「太田屋」は、近くの市役所などへの出前も多い市民におなじみの店。鰹節、鯖節や昆布などから、時間をかけてじっくりと出汁を取り、少し寝かせてから地元産のたまり醤油を合わせて作るタレは、あっさりさっぱりしていて、毎日食べても飽きのこない味。麺は、伊勢うどん本来のやわらかめのものを選んで使っている。また、店で食べられるものと同じ麺とタレを、お土産用に持ち帰ることができるのも人気。

住／伊勢市岩渕1丁目10－23
（伊勢市駅・宇治山田駅より徒歩5分。駅前商工会議所通）
営／11時～19時
休／日曜・祝日
席数20席
P／3台（店舗の横）
TEL：0596-28-0546

伊勢うどん	500円
肉うどん	700円
カレー中華	700円
かつ丼	800円
天丼	800円

【めん】業 DATA
柔らかい★☆☆☆☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・雑・煮）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

岡田屋 〈マップA5〉

ひと晩寝かせて作るタレ！

高知県産のかつお節と煮干しでとった出汁にブレンドした濃口しょうゆで作るタレ。麺によく絡むように仕上げにとろみをつけ、ひと晩寝かせて味を落ち着かせる秘伝のタレは、初代からの自慢です。ゆで上がった麺に玉子を絡ませる「玉子入伊勢うどん」あげ・わかめ等の具がのっている「かやく伊勢うどん」。カレールーとタレが半々にかかっている「カレー伊勢うどん」はこの店のオリジナルメニューです。

住／伊勢市宇治今在家町31
（三重交通バス内宮前下車徒歩5分）
営／10時30分～17時
休／木曜定休・月1回水曜不定休
席数36席
P／なし
TEL：0596-22-4554
FAX：0596-24-6260

伊勢うどん	500円
玉子入伊勢うどん	550円
かやく伊勢うどん	700円
カレー伊勢うどん	750円
鍋焼 伊勢うどん	750円

【めん】業 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（鰹・雑）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

つきよみ食堂 〈マップE5〉

主が子どもの頃に食べた幻の味を求めて

伊勢の小川町にあった「つつみ」の伊勢うどんの味が、原点だと言う「つきよみ食堂」のご主人。子どもの頃に食べたその味に近づけようと、日々工夫をしながら、目近節や鯖節、ムロアジなどを使って出汁を取りタレを作る。この店で力を入れているメニューに「伊勢かつ丼」がある。揚げたての豚カツを、たまりのタレにくぐらせ、タマネギを添えてご飯に乗せる。味噌カツよりさっぱりしたたまり醤油味がやみつきになりそう。

住／伊勢市中村町831
（五十鈴川駅から徒歩10分。国道23号伊勢IC から内宮方面に約2キロ）
営／11時～17時
休／月曜
席数24席
P／7台
TEL：0596-23-5154
HP http://tsukiyomi.biz/dining

伊勢うどん	450円
伊勢かつ丼	700円
伊勢うどん定食	650円
伊勢かつ丼と伊勢うどん半盛りのセット	900円
かつ丼	700円

【めん】自 DATA
柔らかい☆☆☆☆★腰がある
【タレ】自（鰹・雑）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

伊勢かつ丼

中むら 〈マップB2〉

明るい女将がもてなす老舗の味

伊勢神宮外宮前で田中中世古と呼ばれるこの場所には、江戸時代からうどん屋があったとか。「中むら」はそこを大正5年に受け継いで、今は4代目の女将が切り盛りする。煮干し・削り節・昆布でとった出汁に地元産のたまり醤油などを加えて作るコクのあるタレが自慢。おすすめは、伊勢玉子うどん。半熟の玉子を麺に麺に絡めれば、真っ黒ながらも出汁のきいた甘辛いタレと溶け合って、まろやかな味が口に広がる。

住／伊勢市本町12－14
（伊勢市駅より徒歩8分。外宮駐車場すぐそば）
営／11時～16時
休／水曜（祝日の場合は翌日）
席数32席 団体可（要予約）
P／7台
TEL：0596-28-4472
FAX：0596-28-4472
HP http://iseudon-nakamura.jp/

伊勢うどん	530円
伊勢玉子うどん	580円
カレーうどん	650円
肉うどん	650円
伊勢うどん定食	850円

【めん】業 DATA
柔らかい☆★☆☆☆腰がある
【タレ】自（昆・雑・煮）
薄 い☆★☆☆☆濃 い

ちとせ 〈マップC3〉

「伊勢うどん」の看板を最初にかかげた店

地元で伊勢うどんの話になると、よく言われるのが「あんたは、どこの店派？」。店によってさまざまに違い、好みのある伊勢うどんだが、必ず上位にランクされるのが「ちとせ」。タレは極上のさしみ醤油を使い、出汁を取る時間を合わせて3日間かけて仕上げる。近くにある観光文化会館で公演するタレントさんたちが楽屋に出前をとったことから、口コミでその美味しさが広まり、伊勢うどんが全国区になったというエピソードも。

住／伊勢市岩渕1丁目15－11
（宇治山田駅より徒歩3分。箕曲松原神社横）
営／10時～19時
休／水曜
席数35席 団体可（要予約）
P／無（ただし店舗前に公共パーキングメーター有）
TEL：0596-28-3879

伊勢うどん	500円
肉伊勢うどん	650円
うどん定食（伊勢うどん・ご飯・おかず）	750円
玉子入伊勢うどん	550円
天ぷら伊勢うどん	800円

【めん】業 DATA
柔らかい☆☆★☆☆腰がある
【タレ】自（昆・鰹・煮）
薄 い☆☆☆★☆濃 い

おかげや 〈マップA5〉

内宮前で気軽に立ち食い

おはらい町のレトロな町並みが人気の、伊勢神宮内宮前。「おかげや」の伊勢うどんは、40年も前からここで参拝客を楽しませてきた。「おかげや」という看板はないが、三重交通バス停前の「伊勢うどん」の看板が目印。たくさんの観光客に、手早く同じ味のものを出すために、麺もタレも業者製を使っている。しかし、それは長年にわたり業者との間で研究してきた逸品。タクシーの運転手にご贔屓が多いというのもうなずける。

住／伊勢市宇治今在家町129
（三重交通内宮前バス停前。国道23号内宮前終点）
営／9時～17時
休／不定休
席数5席（立ち食い）
P／無
TEL：0596-23-9013
FAX：0596-23-9013

伊勢うどん	450円
伊勢玉子うどん	500円
天ぷらうどん	630円
めひびうどん	530円
月見うどん	530円

【めん】業 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】業
薄 い☆☆★☆☆濃 い

山口製麺 〈マップB1〉

伊勢うどんの美味さを全国の食卓に

その美味しさに惹かれても、伊勢以外ではなかなか食べることができない伊勢うどん。「山口製麺」のお土産用や全国発送用の伊勢うどんは、そんな人たちの人気を集めている。市内の多くのお店へ、麺を卸している山口製麺の伊勢うどんはまさに本場の味。家庭で作るときのコツは、大きめの鍋にたっぷり入った湯で、泳がすように茹でること。直接の小売りはもちろん、市内のスーパーや観光地のみやげ物店で買い求めることもできる。

住／伊勢市大世古4丁目5－21
（宮町駅徒歩5分。丸二ホテル前）
営／8時～16時
休／1月1日
P／有り（工場前）
TEL：0596-28-2830
FAX：0596-28-8998
HP http://www.ise-udon.net/

おみやげ用伊勢うどん3食入り 標準価格840円
おみやげ用伊勢うどん2食入り 標準価格630円
ゆで伊勢うどん（10食～） 2000円～（送料込み）
冷凍伊勢うどん（10食～） 2300円～（送料込み）

【めん】 DATA
柔らかい☆☆☆★☆腰がある
【タレ】
薄 い☆☆★☆☆濃 い

<協力>伊勢市麺類飲食業組合

価格は平成27年3月現在のものです。3月以降は、価格の変動の可能性がございます。