

須賀川 かつば麺

各店が工夫を凝らした逸品をお楽しみください。

料名 理物

得 マークの付いた店舗でこのチラシを提示して、かつば麺を注文するとサービスが受けられます。※サービスは10/31までといたします

「須賀川かつば麺の会」ホームページ スマートフォンから簡単アクセス！

※地域ポータルサイト「ぐるっとまざる」で公開中！

② すし観 (寿志・料理 観)

須賀川市今泉字上鶴51-2 TEL0248-65-2995



地元「いわせ」の中山さん等のきゅうり農家の方々が作る「旨いきゅうり」と地元仁井田味噌で作る「旨いピリ辛肉味噌又は甘肉味噌」を麺にからめて美味「かつば麺」をどうぞ召し上がり!!

図 10:00~22:00
 図 月曜日 (祝祭日の場合は営業)

須賀川かつば麺 **880円**

ソフトドリンク 1杯サービス

④ 蕎麦処 金子屋

須賀川市中宿357 TEL0248-72-9633



こだわって作っている麺は自家製麺。具材も全て直接農家から。だから新鮮！新鮮なきゅうりを使った「かつば麺」は喉越しが良く、コシがあってとってもヘルシー！

図 11:00~20:00
 火曜日は~15:00
 図 年中無休

須賀川かつば麺 **850円**

コーヒー 1杯サービス

⑥ ニュー芭蕉苑

須賀川市堀底町54-2 TEL0248-75-1766



ヘルシーな麺と自家製の肉味噌を温泉卵でからめてお召し上がりください。「きゅうりつけ麺」630円もあります。「ミニ丼とのセット」がおすすめです。

図 11:00~14:30
 17:00~20:30
 図 火曜日

須賀川かつば麺 **880円**

ソフトドリンク 1杯サービス

⑧ ラーメン一番 影沼店

須賀川市影沼町36 TEL0248-76-0278



特製みそを混ぜながら、麺に絡めてお召し上がりください。きゅうり・温泉卵・蒸し鶏などのトッピングがとても良く合う、自慢の一品です。「とろり煮込みカツとかつば麺(1,030円)」も新登場!

図 11:00~22:00
 図 無休

須賀川かつば麺 ジャージャー麺風ませそば **824円**

ソフトドリンク 1杯サービス

① Sushi&Grill あづま

須賀川市馬町108 TEL0248-75-6274



今年のかつば麺は、つけ麺タイプ！カツオ、昆布出汁ベースにゴマ・えびま・特製ブレンド味噌・大葉・きゅうり等が入ったつけ汁と特製味噌を使ったきゅうりの天ぷらがミソです。

図 11:30~14:00
 18:00~23:00
 図 不定休
 www.sukagawa-azuma.com

須賀川かつば麺 **1,000円**

ソフトドリンク1杯 +デザートサービス

③ 蕎麦・うどん 大黒亭 (井桁屋本舗)

須賀川市八幡町24-17 TEL0248-75-3622



須賀川産米粉入り平打ち生麺に特製ごまだれ、ユニークなかつばの玉子や、野菜たっぷりの豪華な名物料理です。お好みの材料でトッピングを楽しんでいただく「マイかつば麺」は要予約です。

図 11:30~15:30
 図 月曜日
 www.igetaya-honpo.jp

① 須賀川かつば麺 **1,200円**
 ② マイかつば麺(お土産付) **2,100円**

乾麺かつば麺 50円引き券進呈

⑤ つれづれ庵 (高橋製麺)

須賀川市桜岡24 TEL0248-76-1288



味・ボリュームが自慢のかつば麺です。生麺使用なので美味しさが違います。地元の仁井田味噌に、新鮮な具材と白ごま・胡麻油で風味づけしたきゅうりをトッピング。

図 11:00~20:00
 図 水曜日
 www.turedurean.jp

須賀川かつば麺 **850円**

滝の白糸 1袋サービス

⑦ 焼肉レストラン 天山

須賀川市岡東町184 TEL0248-76-2794



夏の宴会料理メの一品にかつば麺をご用意しました。天山オリジナル胡麻の風味のサンチュ味噌を溶いて、お召し上がりください。

図 11:30~22:00 (L.O.21:00)
 図 火曜日

単品では取り扱っておりません

⑨ 居楽屋 SYUZEN あかし

須賀川市馬町55 TEL0248-73-2737



新鮮なきゅうりと鰻の蒲焼きの相性がGOOD！さっぱりとして栄養満点！鰻・きゅうり・トマト・白ごまに、オリジナル味噌の風味が食欲をそそります。

図 17:00~23:30 (L.O.23:00)
 図 水曜日

須賀川かつば麺 **880円**

バナナアイスまたは チョコレートアイスサービス

⑩ 須賀川 kitchen あぐり

須賀川市中町66 フカヤビル2F TEL0248-94-2454



辛味噌をジャージャー麺風に混ぜてお召し上がりください。生麺を使用したかつば麺はきゅうりの香りが抜群です。また、7月からは名物「フライドキゅうり」をトッピング！須賀川の名物と当店の名物を両方味わえます！

図 17:00~24:00
 図 日曜日

須賀川かつば麺 **780円**

アサヒスーパードライエクス トラコールド1杯サービス

⑫ 炙り焼き 丸高精肉店

須賀川市銀取町116 TEL0248-75-5599



辛味噌をジャージャー麺風に混ぜてお召し上がりください。つゆは暖かそば湯で、お好みに応じて加えますが、麺を食べた後、あがりに入れて飲み干すのが丸高精肉店流の食べ方です。

図 17:00~24:00
 図 月曜日

須賀川かつば麺 **680円**

ソフトドリンク 1杯サービス

⑭ 吟醸料理 ゆめぜん

須賀川市中町36-1 TEL0248-72-1421



今年のかつば麺は幅広タイプの生麺を使用し、麺の旨みをしっかりと味わうことができます。つけダレにはゆめぜんオリジナル「和風胡桃ダレ」をご用意。麺と胡桃が相性バツグン！かつば麺の新たな味わいをお試しください。

図 17:30~23:00
 図 不定休

かつば麺 **750円**

ソフトドリンク 1杯サービス

⑮ 割烹 万松

須賀川市宮先町75 TEL0248-73-2394




かえしを使ったさっぱりしたつゆと、地元の仁井田味噌に四川豆板醤を加え、甘みを抑えた上品な味わいが特徴です。ご宴会メニューのお食事としてお出ししていますので、ご予約の際にお申し付けください。

図 11:30~14:00
 17:00~21:00
 図 不定休
 www.manmatsu.main.jp

単品では取り扱っておりません

⑮ ホテルサンルート須賀川

須賀川市加治町5 TEL0248-76-3333



宴会料理の一品に、お好みに応じてお付けできます。約10種類の素材を使って完成させた、料理長秘伝の味噌が新感覚！味噌とつゆのお互いの味を融合させながら、しょっぱくならず、甘みとまろやかさを追求した味になっています。

図 お問い合わせください
 図 年中無休
 www.sunroute-sukagawa.jp

単品では取り扱っておりません

⑪ スナック鶴 (つう)

須賀川市宮先町69 前田プラザ TEL0248-76-6320



秘伝の5年もののニンニク醤油を隠し味で加えた鰹だしの麺つゆと、少し甘めの田舎味噌が良く合います。飲んだ後のお食事に丁度良く、くせになる美味しさです。

図 20:00~24:00
 図 年中無休

須賀川かつば麺 **500円**

⑬ のみくい処 福の家

須賀川市栄町191 TEL0248-72-3085



安い！うまい！シンプル・イズ・ベスト！具やつゆ共にシンプルな基本本型を忠実に守りながらも、名古屋コーチンの卵黄を隠し味に入れた玉味噌がご主人のこだわりです。

図 17:00~23:00
 図 日曜日・祝日

須賀川かつば麺 **500円**

⑮ 割烹 萩の井

須賀川市上北町85 TEL0248-73-2641



四季折々のコース内のお食事として夏季にお出ししております。ご予約の際にお問い合わせください。

図 11:00~14:00
 17:00~22:00
 ※完全予約制
 図 不定休

単品では取り扱っておりません

⑰ グランシア須賀川

須賀川市池上町74 TEL0248-75-1166



こだわりの味噌を使ったかつば麺と、とても珍しい牡丹の花びらの天ぷら・酢の物など地場産物を取り入れた、まさに須賀川づくしのお膳です。

図 11:00~21:00
 図 火曜日
 www.grancia.jp

須賀川づくし膳 **2,000円**

⑲ ホテル虎屋

須賀川市宮先町41 TEL0248-76-1121



かつば麺の季節になりますと、主に宴会プランでご提供させていただいております。担々麺風の特製スープが、麺との相性バツチリです。(オールデイダイニング KALLにて、週替りランチとしてご提供予定です)

図 お問い合わせください
 図 年中無休
 www.hoteltoraya.com

単品では取り扱っておりません