

# こみちの製麺所 「幸太郎うどん」



◎「幸太郎うどん」  
◎代表者：浜辺 尚弘  
◎住所：東京都青梅市上町 352-2  
◎営業時間：朝の部 7:30 ~ 9:30  
                  昼の部 11:30 ~ 15:00

ホームページ



- 1 ... イートインスペースはカウンターのみ9席。生うどんと濃縮つゆの販売あり。
- 2 ... 看板メニュー肉付けうどん(¥850)

## コシの強さとあとを引く風味が特徴の「幸太郎うどん」

### OPEN までの経緯

長年、夫婦二人ともアパレル関係で働いていました。結婚後、「私たちに合った働き方ってなんだろう？」と考え、「二人で事業をしてみたい」と思うようになりました。その時に頭に浮かんだのが、独身時代から大好きで通っていた「正太郎うどん」です。都内の住宅街にポツンと建っているそのお店の味はもちろん、お店の雰囲気や店主の人柄に魅了されていて、「いつかこんなお店をやりたい」という思いが強くなっていったのです。

2年ほど休日にお店の手伝いをさせていただきながら、うどん作りのノウハウを学びました。師匠の許可がもらえたので、会社を辞め自分のお店を持つことにしました。なかなか条件の合う物件に巡り合えず、物件探しはとても苦労しましたが、今の物件に出会い、自然豊かな青梅市の環境も大好きになり、2021年9月にオープンすることができました。

お店を開くために「おうめ創業支援センターBegin!」を活用させていただき、事業計画書を作成し、融資を受けることができたので、自分の思い描いたお店に建て直すことができました。

### 「幸太郎うどん」の由来

修業先の「正太郎うどん」のような幸せな気持ちになるお店にしていきたいという思いを込めて「幸太郎うどん」と命名しました。

### こだわり

国産小麦粉をブレンドし、その日の気温と湿度にあった塩と水の量で、毎朝4時からうどんを作ります。強いコシとあとを引く味が特徴のうどんです。特製つゆは鰹ベースで甘さがあり上品な味つけとなっています。その日出来るうどんを在庫の限りご提供しています。

### 心がけていること

地域の方に来ていただける日常の中に溶け込んだ雰囲気や親しみやすいお店作りを心がけています。並盛450gとボリュームたっぷりなので、たらふく食べたいときに当店を思い出していただけたら嬉しいです。小盛も対応しますので、小腹がすいた時にも是非お越しください。当たり前のことですが、工程の多いうどん作りを、毎日手を抜かず丁寧に行い、お客様が満足してお帰りいただけるよう作り続けていきます。

### 今後について

この場所にあたり前にあるお店であり続けたいです。今後は、卸やネット販売も増やしたいと思っています。また、地域の方々とのコミュニケーションをとるためにも、マルシェなどに積極的に参加し、お店以外でも「幸太郎うどん」を食べていただけるように準備を進めています。