

街の名物・名店 募集!

われこそは、街の一番店と思われる
お店を経営の皆様。本誌に
てご紹介させていただきま
すので、同封の宛名台紙
にてご応募ください。
たくさんのご応募
お待ちしております。



街のおいしい & 楽しいお店発見!

毎号、街の人達に愛されるお店や会社をご紹介します

香川県編

うどん商人 つづみ屋

TEL087-845-2238 FAX087-845-1400

〒761-0122 香川県高松市牟礼町大町1310-1

営業時間 平日10:00～20:00 / 休日8:00～20:00 年中無休

URL <http://tsudumiya.jp/>



昭和51年創業の「つづみ屋」は地元の方々に親しまれる讃岐うどんのお店。ご主人の岡谷泰秀さんは二代目になります。常に美味しさを追求する姿勢が、長年支持されている理由です。

「つづみ屋」では、うどん作りに欠かせない15種類の素材である水、小麦、塩、かつお、昆布にご主人のこだわりがこめられています。水は軟水、小麦は上質のものを使い、塩はミネラルが豊富な海水に近いものを利用しています。かつおはコクの出る遠赤外線であつた荒削りを、昆布は北海道の日高昆布を使用しています。また健康に配慮し、生地作りの工程で、減塩効果のある「にがり」を加えるのが特徴です。うどんの特徴である喉越しにもこだわりがあり、夏は冷たい麺を考慮して細めにし、つるつるとした喉越しを楽しめるように、冬は煮込みのものが多く出るので麺を太めにし、季節に応じた工夫がなされています。

岡谷さんは「コシがあるうどんとは、硬い麺のことではありません。本当に美味しいうどんはソフトな中にコシがあり、麺自体に甘みがあるのです。」と力説。こだわりの味を賞味しに出かけてみてはいかがでしょうか。

● おすすめの味 (価格は税込)

醤油うどん(冷・温) 400円



独自に調合した醤油をかけます。茹で上がりの麺にすだちを絞り、大根おろしとショウガおろしを加えて食べれば、さっぱりいただけます。まずは、うどんの麺だけを味わい、うどん本来の甘みを楽しむのが通だとか。自分好みの味を楽しめます。

かきあげぶっかけ(冷・温) 580円



かきあげの食材には、淡路島の農家から仕入れた玉ねぎを使い、えびも地元で採れたものを使用しています。カラッと揚げた具沢山のかきあげは素材本来の甘みがぎゅっと詰まっています。サクサクのころもは、胃にもたれずやさしい味です。

つづみ屋 さぬきうどん(6人前) 1,050円

つづみ屋オリジナルの半生うどんとつゆのセットです。3人前～60人前のセットが用意されているので、会社へのお土産にも最適です。半生うどんなので日持ちは三ヶ月ほどです。本場さぬきの味を家庭でも味わえます。インターネット、電話、ファックスでも注文可能です。



うどん商人「つづみ屋」の
岡谷様にお聞きした

「OBC製品の使い勝手」

使用製品 給与奉行



有限会社・つづみ屋の
代表取締役、うどん商人
「つづみ屋」ご主人の
岡谷泰秀様にOBC製
品についておうかがい
しました。

給与奉行を使い始めて6年程たちます。それまでは、手書きで計算していましたが、給与奉行を導入してからは給与が自動的に計算されるため、本当に作業が楽になりました。年末調整等も、今までは税理士の方に頼んでいましたが、給与奉行で確認できるようになり、経費の面でも助かっています。これからも安心して使い続けたいと思います。