

このページは
会議メンバーが
取材と編集を行い、
尚美学園大学の協力で
作成しています。



ふじみ野市のいいところをお届けするコーナー。第33回は、関越自動車道と
立体交差する街道沿いにあり、古民家を思わせる蕎麦・うどんの名店をレポート！

vol.33 むさしの庵 甚五郎

tel.049-261-8007 *売り切れ次第閉店

営業時間/11:00~15:00 定休日/毎週月曜、第3火曜(他に臨時休)

●市民レポーター
未来政策会議メンバー
松平 和良さん

●イラスト協力
尚美学園大学3年生
渡邊 文乃さん

●編集協力
大井本町会広報部

●紙面に関する
問い合わせ

[経営戦略室]

☎049-262-9000

甘みが出るまで炒めた3種の野菜と
すりごまを一面にかけた冷たい
「のらうどん」



木のぬくもりがあふれる趣のある店構え

揚げたての天然海老
が2本付く「海老
天せいろそば」



埼玉県産の
豚肉としめじを
卵でとじた「開化
うどん」は温かく味わい深い

古民家風で天井がとても高く
ぜいたくな時間が流れます

厨房で調理する天田店主



《レポートを終えて》

店主ご夫妻が丹精込めた
愛情たっぷりな料理。
メニューも豊富で
ゆったり過ごせる店内で
じっくり味わう価値あり！



名店の系譜に連なる味と興趣
自慢の蕎麦・うどんを召し上げられ
店主の天田雅久さんが所沢のお店で修
業後、大井武蔵野の地に開業して25年。
店の内も外も古民家風の造りで、名店の
風格が漂います。店はご夫妻で切り盛り
し、常にできたて、揚げたてを提供するた
めに料理は注文を受けてから作るそう。
料理が席に届くまで、ゆったり流れる時
間に身を委ねるのも興をそそられます。
食材は地場ものか国産にこだわりの、蕎
麦とうどんは毎朝欠かさず手打ちしてい
ます。人気メニューはせいろそば、くる
みごまだれそばなどで、冬場はカレーそ
ば・うどんも好評です。また時期が合え
ば八丈島から直送される明日葉の天ぷら
をはじめ、季節の料理も味わえます。
お客様は家族連れから若者、中高年の
グループま
で多彩。蕎
麦・うどん
を中心に、
好みで選べ
る豊富なメ
ニューとす
てきな時間
を堪能して
ください。