



恵さん

島崎茂さん

明子さん

地元野菜を無駄にすることなく
美味しく提供していきたい

清瀬の
おみせ

2

うどん亭なべきち

【業種】うどん

🏠 清瀬市竹丘2-2-26 🕒 10:00-14:00
☎ 042-493-0155 📅 月・火 定休

取り扱い清瀬野菜

ニンジン、ネギ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

清瀬に移転してきてからネギは優先的に清瀬産を使用しています。清瀬に移転して23年経ちましたが、閑静な住宅街で長く続けてこれたのはこの土地だからこそと思っています。そこで長年お世話になっている地域への感謝の意味もこめて清瀬ニンジンのレシピを考案して仕入れる野菜を増やすようにしました。

● 清瀬野菜の魅力

採れたてのものをすぐ食べられるところがいいです。流通で日数が経過していないとても新鮮な野菜がすぐに手に入る魅力があります。鮮度も良くて美味しい清瀬野菜を清瀬のお店が使うことは、地産地消以外にもお店にとって大きなメリットがあると感じています。



もりもりうどん2L (4玉、かき揚げ、肉汁) 900円

ボリューム満点のうどんはもちもち
清瀬産ニンジン等を使ったかき揚げはサクサク
どちらの食感もたまりません



スパイスキャロットケーキ 450円

ケーキセット 800円 *食事注文の方 700円

清瀬産のニンジンをつたっぷり使ったキャロット
ケーキは、シナモンのスパイスがきいたスポンジ
にくるみやドライフルーツがたっぷり入っていて
風味も食べ応えも抜群です

● こだわりポイント

スパイスキャロットケーキは、うどんの材料にも使っている地粉にニンジンやくるみ等の材料を加えて焼いていますが、試作中の清瀬ニンジンは新鮮で水分が多くケーキには向かないかもと戸惑いました。一般的なキャロットケーキはすりおろしニンジンを使いますが、新鮮なニンジンはすりおろすと水分が大量に出て膨らまないためフードプロセッサーにかけた後に少し絞って水分を切ったら膨らむようになりました。新鮮だからこそその工夫は必要ですが、その分風味が良く2、3日経ってもしっかりと風味の良いものが提供できるようになりました。

● 今後の展開

開店時からメニューをほとんど変えずにやってきたことが店の自慢です。お客様は一度気に入ったものをずっと注文し続けてくださることが多いので、これまで通りのものを変わらずに提供するようにしています。カボチャは天ぷらとパンプキンケーキに使い、無駄なく利用したり、薬味で使うネギは青い部分をかき揚げにしたり食品ロス削減も常に意識しています。一般的に武蔵野うどんは固いという印象を持たれがちですが、なべきちでは柔らかすぎずコシがある喉越しのいい麺に仕上げた地粉の風味と化学調味料不使用の肉汁を良いバランスで召し上がっていただけるようにしています。天ぷらも注文を受けてから揚げてサクサクと味が良くなるようこだわっています。これからもお客様が喜んでくださる今までの味を大切にしながら地元野菜を無駄にすることなく美味しい料理を提供していきたいと思っています。