

ごち NAVI!

昭和36年創業、梅田の地下街で名古屋名物の味噌煮込みうどんが食べられる老舗。名古屋出身の人たちが足繁く訪れる関西では少ない本格派だ。

「創業者も名古屋の方で、当時の味の味を守っています」と店長の西出宏治さん(37)。味噌煮込みうどんは、名古屋の味噌蔵から取り寄せる

豆味噌をベースに、数種の味噌とダシを加えて独自にブレンド。オーダーごとに鯉と昆布のダシと合わせて、うどんや具と

本格派の味噌煮込みうどん

あまの

ともに土鍋で10分ほど煮込めば完成だ。太めのうどんは麺の中心にやや芯を残したアルデンテ状態。讃岐うどんとはまた違うモチモチとした食感で、嚼むほどに麺の旨さが分かる。「白ごはんが欲しくなるでしょ」と言葉通り、濃厚な味噌の旨みはご飯との相性抜群。後半にトッピングの卵を崩せば、まろやかな味わいになり、2度楽しめるのも魅力だ。

また、関西風のダシとたまり醤油ベースの名古屋風のダシで味わうきしめんも人気。大阪で名古屋めしが食べたくなったら思い出したい一軒だ。



モチモチした食感
ご飯との相性抜群
卵で2度美味しい

大阪市北区角田町梅田地下街2の5号 ホワイテ
イラめだノースモール1。 ☎06・6312・347
0。午前11時〜午後10時半(LO午後10時)。奇数
月の第3木曜休。味噌煮込みうどん1100円、きつ
ねきしめん730円、きしめんあまの780円。

< 協力・トライアウト >