寒い時に嬉しい熱々なうどん。今回は鍋焼きうどんを求めて、街の食堂を食べ歩きしました！

寒い外からお店に入り、蓋を開けた瞬間の湯気に喜びを感じます♪どのお店も出汁の利いたつゆで煮込み、土鍋や鉄鍋で食べさせてくれるので、凍える身体に温かさが沁み渡り、「あー、しあわせぇ～♪」と感じる事間違いありませんよ！

小がね 輪西店

室蘭

鍋焼きうどん 810円

鉄のまちで店を構えて50年以上、古くから皆様に親しまれている『小がね輪西店』。

小がねと言えばカツ丼！は、あまりにも有名…定番中の定番ですよね。今回はなべ焼きうどんで登場です！

あつあつの鉄鍋に卵、しいたけ、お麩、わかめ、長ネギ、餅と、大きなエビの天ぷらが入った、なべ焼きうどんです。麺はつるっとのど越し良く、化学調味料や添加物を一切使わないこだわりの自家製つゆは少し甘め。これがうどんと天ぷら、半熟卵と絡み合うと絶品♪寒い日には毎日食べたくなるような忘れられない味です。

実はここ輪西店のカツ丼は、最後まで温かい状態で食べてもらいたいと、固形燃料に火が付いた鍋風カツ丼です。最後まであつあつのまま頂けるなべ焼きうどんにカツ丼、いつも素敵な笑顔で温かく迎えてくれるオーナー夫婦…寒い冬は心もお腹も温まる『小がね輪西店』がイチオシです！

カツ丼 950円

小がね　輪西店
室蘭市輪西町1−35−5
営業時間　11:00～20:00
定休日　水曜日
電　話　0143−44−3501
出前は東町～御前水町まで承ります

さぬきうどん 登別店

登別

鍋焼きうどん 800円

苫小牧へ向かう国道沿い、幌別市街を過ぎて右側には創業30年の『さぬきうどん登別店』。駐車場も広く、店内も広々としてお子様連れでも入りやすそう。

早速、鍋焼きうどんを注文！自慢の自家製出汁は昆布とカツオが香り、ほんのり甘く後味すっきり。最後の一杯まで飲み干せます。うどんは歯ごたえがあってプリプリ♪つるつるってお口の中に納まります（やけど注意！）。具は玉子、エビ天、かまぼこ、麩、ホウレンソウ、わかめ、そしてお餅と具だくさん。さらにライスとお新香付。温かさが五臓六腑に浸みわたり、体の芯からほかほか、お腹も大満足です。

登別東ICに近いので、高速を利用するサラリーマン御用達！温かいものを食べて安全運転♪うどんの他にもそばや丼物、セットメニューもありますよ。季節を問わずご利用いただけるお店です。是非一度のれんをくぐってみて下さい♪

さぬきうどん 登別店
登別市幸町6−4
営業時間　10:00～20:00
定休日　毎週木曜日
電　話　0143−88−0581

三勝

室蘭

なべ焼うどん 650円

室蘭市中央町の『三勝』は老舗として48年間、暖簾を守り続けています。昔から変わらない、懐かしくてやさしい味。代表的な料理はカツですけど、今回はあえて鍋焼きうどんをご紹介しますよ！

蓋をあけるとカツオ出汁の良い香りがフワ～とたちこめ、食欲中枢が刺激されて、熱々のうどんと臨戦態勢！（笑）

気になる中身は、海老、お麩、ホウレン草、ネギ、カマボコ、とろとろ～な半熟玉子が入っていて具だくさん。香り良い出汁に煮込まれたうどんは、半熟玉子と絡めてツルツルッといっちゃってください！説明しなくてもその美味しさはわかるでしょ♪シンプルで、子どもの頃にお母さんが作ってくれたような、でもどこか贅沢で満足感が得られるうどんに癒やされます。

今の時期は『三勝』だけに、受験生のいるご家庭では、サクサクで薄めの衣にふっくらとしたヒレカツやかつ丼もオススメですよ。

三勝
室蘭市中央町1−3−12
営業時間　11:00～18:00
定休日　日曜日
電　話　0143−22−8890

すいげつ

（室蘭プリンスホテル内2階）

室蘭

大海老鍋焼きうどん（寿司２貫付）950円

海鮮鍋焼きうどん（寿司２貫付）950円

鴨鍋焼きうどん（ご飯付）750円

鍋焼きうどん（ご飯付）750円

多彩なメニューでお馴染みの室蘭プリンス内『すいげつ』から、ちょっとリッチな鍋焼きうどんを4種類！コシの強いさぬきうどんを、色々な具材と一緒に鴨肉の旨みたっぷりの出汁で煮込んだ一品。ごはん・香の物がついているので、腹ペコさんも大満足間違いなしです！鍋焼きうどん、鴨鍋焼うどん、大海老鍋焼きうどん、海鮮鍋焼きうどんと、どれも美味しそう♪大海老と海鮮はお寿司２貫付きなので、ちょっと贅沢気分♪寒さを忘れる鍋焼きと、お寿司も一緒に頂けるなんて幸せ～♪

月替わりのおすすめメニューもありますよ。ゆっくりとホテルランチを楽しんではいかが？

すいげつ
室蘭プリンスホテル内 2階
室蘭市中央町1−4−9
営業時間　11:30～14:00（日・祝を除く）
定休日　なし
電　話　0143−22−5555

味の民芸

室蘭

鍋焼きうどん 700円

手打ちのさぬきうどんが自慢のお店『味の民芸』。32年間、長崎屋中央町店で営業していましたが、おととし11月に室蘭プリンスホテル向かいに移転、今も変わらず蘭西地区の皆さんに親しまれています。

早速いただいた鍋焼きうどんは熱々の鉄鍋で登場！透明感のあるつゆの中には太めの麺、玉子、しいたけ、もち、長ネギ、かまぼこ、お麩、カラッと揚げたエビ天がつゆに浸っています。つゆは昆布とカツオ出汁。香り良いつゆが、もっちもちで重量感のある麺とよく合うんです。

んー、手打ちの太麺がイイ♪この鍋焼きうどんと一緒に注文したいのが「たぬきのおにぎり」！これ、わかります？混ぜご飯に揚げ玉の具が入っているおにぎりが、またベストマッチです♪

移転後は、昼のランチ定食だけでなく、夜の居酒屋メニューもバラエティ豊かに充実させて頑張っていますよ♪昼も夜も楽しめるお店です！

味の民芸
室蘭市中央町1−2
営業時間　11:00～21:00
定休日　日曜日、祝日
電　話　0143−23−3530

末廣屋

伊達

鍋焼きうどん 800円

伊達市内の国道より1本海側道路にあるのが大町商店街、そこに創業66年の老舗そば屋『末廣屋』があります。

本格的な手打ちそばのお店ですが、鍋焼きうどんを発見！北海道産小麦と塩、清流水だけを、手間ひま掛けて作られた手打ちうどん。しっかりモチモチの食感はこうして作られるのね♪もちろんタレにもこだわりが!!地下130mの清流水を、毎朝2時間半の時間を掛けてたっぷりの鰹と昆布で旨味を引き出します。そして、自家製のかえしと合わせると、末廣屋こだわりの〝安心・安全・無添加タレ〟の出来上がり♪

土鍋なので食べ終わるまで熱々～。卵、ネギ、ちくわ、かまぼこ、知床どり、お麩、あげ玉がひとつのハーモニーとなって、うわ～旨いわ！体も温まってエネルギーが漲ってくるう☆

蕎麦・うどんの他、ボリューム満点のメニューもあるので迷っちゃうかも！

末廣屋
伊達市大町22
営業時間　11:15～15:00
定休日　毎週日曜日
電　話　0142−23−2265