

# 下木家

## うどんの品質管理とメニューの充実 味にこだわる地域密着型飲食店

下木さんは平成26年1月創業。お昼は手打ちうどん、夜は食事とお酒を提供している。

店主の有香さんがご主人が大の料理好きで、趣味のうどん打ちを極めるうち、外食店が少なく近隣住民が困っている当地域のお役に立ちたいと、所有していた空き民家を改造し、知り合いの商工会員の応援に励まされ、「新規創業支援補助金」も使って開業した。

手打ちうどんは生地をねかして熟成発酵させる工程の温度管理が大切であり、今回的小規模事業者持続化補助金で熟成庫を購入した。季節、天候に左右されず、安定してコシのあるおいしいうどんが提供できるようになった。

お客様の要望で夜のメニューを増やすため、ガス器具も購入した。うどんだしであつさり食べる「もつ鍋」や「お好み焼き」が好評である。またチラシも作り、知り合いの事業所に置いてもらつたところご新規さんが増えた。

下木さんのメニューへのこだわりがおもしろい。

水道業のご主人は現場へ出向く先々で食べ歩き、覚えた味をメニューに活かして、自慢の「すじぶっかけ」や「淡路島じやじや麺」が誕生した。

江井地区では神社の一日（ついたち）まいりという地域行事がある。これをメニューに活かそうと、伊勢神宮の一日餅に入りうどん」を地域の常連さんと共に創作した。

「一人でも気軽に入れる」「歩いて行ける」気軽に集えるお店をめざし、「地域のつながりと活性化」に貢献したいと店主の有香さんは熱く語る。

(取材・岡野雅年)



▲人気のこだわり「すじぶっかけ」やお酒のシメにぴったりの「みそラーメン」(金曜夜限定)もあり、豊富なメニューでリビータも満足。

県香工場などが軒を連ねる江井の町並みの一角に黒で統一された外観の店がある。チラシも黒を基調に作成しイメージを統一した。



下木有香さん

### DATE

〒656-1531  
淡路市江井2857-1  
TEL 080-5364-0226