

発見!! Discover 本巢 プロジェクト



製麺を始めてから100年。昭和22年には岡田製麺所として戦後産物資を製造していた。

「おかだ」さん。当初、製麺専門だったおかださんは、昭和49年からお店を開業。その歴史とともにお店にはいくつものこだわりができたんだ。一つ目は全て手づくりの麺。塩分を控えめにし、つるつるでコシがあるうえ、もっちりした仕上がりがなんだ。二つ目は、お客様から注文を受けたら、顔を見て作る。店主の頭の中には、麺の硬さや味の好みの情報が100名以上分もインプットされているんだって。リピーターのお客さんも大満足だね。二つ目は、うどんアレルギーや、そばアレルギーの方への対応。それぞれ茹で窯を変えてくれたり、お子さんの離乳食のお手伝いもしてくれているんだよ。

現在の店主、3代目の岡田満さんは飲食業の傍ら、バンド活動を20年近くも続けているんだって。お店の中で見かけたポスターが気になったのでお話を聞いてみたよ。プレアノ



自家製麺と味噌を使った「味噌煮込み」(750円)はおかだのイチオシメニュー。

麺類・お食事処 おかだ

やギターの講師で作っているグループや、地域の先生方と作っているグループでライブ活動しています。毎年児童館から依頼されて開くライブや定期的に行うライブでは、多治見からくるバンド仲間もいます。と素敵な趣味をお持ち。そのお父さんの影響で息子さんも東京でバンド活動しているとか...

店主と奥様と娘さんが、素敵な笑顔で迎えてくれるアットホームなお店には、沢山のメニューがあるんだけど、この時期だからこそ紹介したいのが、「煮込みシリーズ」。うどん・きしめんを選べて、味も6種類。中でも、美容と健康に気を使っている女性にも人気が高い「とまと煮込み」は、定食についてくるご飯を入れると、トマト雑炊にも早変わり。和と洋を一度に味わうことができちゃう大満足。今回僕が頂いた「チゲ煮込み」

も体の芯からポカポカしてくる冬のメインメニューなんだ!! 北方名物「もぎぎ」を使ったうどん・きしめん・そばなどのメニューも充実しているから二度足を運びたくなるでしょ。今年の冬は、おかださんに決まりだね。

モーニングメニュー

朝飯セット 500
+ 十八番ごはん、小籠

味噌煮込みうどん 950
(お好みおでん付 十八番ごはん、スープ)

ランチメニュー

おじやうどん 550
おじやきしめん 650
おじやそば 750
おじやうどん 800
おじやきしめん 800
おじやそば 800
おじやうどん 800
おじやきしめん 800
おじやそば 800

煮込み定食 750
煮込み定食(即入り) 800
※味噌 とまと ガレー ごま味噌 チゲ 揚げやき
(おしやれり+ごはん)

焼きそばライス 500
(焼きそば ごはん スープ)

味噌煮込みうどん 450
(お好みおでん付 ごはん スープ)

今年の7月から始まったモーニングでは、味噌セットと朝飯おでん定食の2種類のメニューが朝8:30から食べることが出来る。

新名物 よもぎメニュー

よもぎあんかけ(うどん・きしめん)

550円

ざるよもぎ(うどん・きしめん・そば)

550円



麺類・お食事処おかだ

〒501-0426 本巣郡北方町栄町2-54
・営業時間 モーニングタイム 8:30~11:00
ランチタイム 11:00~15:00
(ラストオーダー 14:30)
・定休日 水曜日・第三日曜日
☎058-324-0775



煮込みシリーズ

味噌煮込み 750円
とまと煮込み 750円
カレー煮込み 750円
チゲ煮込み 750円

おじやうどん 850円
おじやきしめん 1100円

煮込みシリーズは全部で6種類の味。朝もうどんときしめんの中から選ぶことができる。

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店

HAYANO タイヤショップ早野

もとす本店

岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年中無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付18:00まで)

www.t-hayano.com

Vol.35 発見!!
2017年12月
Discover
本巢
プロジェクト

旬のウナギは
アブラもハリハリ!!



ワンコインで
オイシイ
よっちゃんメニュー



お店の近くの円鏡寺様門。毎月21日に門前市が開催される。



ワンコインの日替りサービスメニュー以外にもリーズナブルなメニューがたくさん用意されている。



店内はお座敷。お昼時は役場関係者や職人さんたちで賑わう。



「お昼のよっちゃん」は「居酒屋よっちゃん」のオーナーさんが始めたランチのお店。

とつてもお得なワンコインランチ
ランチ お昼のよっちゃん

北方町の円鏡寺公園前に今年の3月からオープンしたお店「お昼のよっちゃん」。実は「居酒屋よっちゃん」のオーナー・加藤さんが始めたお昼のお店なんだ。

女性店長の高原さんは、実は元々「居酒屋よっちゃん」のスタッフさんだったそう。オーナーから店長を任命されて、今はすっかりこのお店の顔になった。

店長さんが作る日替りランチはなんと税込まで1食500円! 具沢山のお味噌汁やデザートまで付いて、ワンコインとは思えない優しい味とボリュームだよ。日替りサービスランチは平日は20食、土曜祝日は10食限定だから、早い者勝ちだね!

サービスランチには、この季節ならではの味増煮込みやサンドラップなどあったまる鍋ランチもあるよ。たまにオーナーの加藤さんもランチ作りに参加する事もあるんだって!! 今度はその日にも行ってみたい。

毎月21日には、円鏡寺公園で門前市があるから、とつても賑わうんだ。ランチタイムの、お昼12時〜午後1時の時間帯は、込み合うこともあるので、ほかの時間を狙っていくのもいいかもね。店内全席禁煙なのでお子様にも安心だね。

(外のテーブルは喫煙オクゲー)ランチの他にも定食や単品料理も色々あるから、ぜひ気軽に立ち寄ってみよう! 12月中旬からモーニングも始める予定。(コーヒー・トーストゆでたまご)で300円。

お昼のよっちゃん

T501-0431
本巢町北方町北方1345-8
営業時間 11:00~14:30
(0.8.14:00)
定休日 日曜日
(21日門前市の日は営業)
☎080-9494-4141



最新リキは標高約1500mの山頂から見える大きな立派な山並み。山頂には展望台がある。



古民家そのままだと、お昼のよっちゃん。店内はとっても暖かいです。



秘伝のタレのうなぎ料理。外はパリッと中はふっくらと焼き上げられる。



やぶこでは、イワナやアマゴなど地元の川魚を使った料理をわくことが出来る。夏の味覚、鮎の塩焼きは10月まで提供される。

懐石・会席料理・うなぎ
新山家料理 山びこ(やまびこ)

本巢縦貫道の国道157号線を根尾に向かっていると、「新山家料理山びこ」の大きな看板に気がつくんじゃないかな。

こちらのお店では、地場の食材を使うた川魚料理が主役。夏限定の鮎料理は、10月まで食べることができたんだ。これからの季節は、「うなぎ」。山びこさんのうなぎは、秘伝のタレが決め手で外はパリッと、中はふっくらしてよ。

おじいちゃんから始まったお店は、40年経って、2代目のお父さん、現在3代目の息子さんに世代を変えてきたんだ。今年も結婚されて、かわいい奥様と一緒にメニューを考えたり、お店のお手伝いをしてもらっているんだって。

その国産を少し先に進むと、日当駅。桜の季節、カメが好きな方には、とても素敵な場所になるからオススメだよ。樹齢1500年以上といわれ日本五大桜の一つでもある淡路桜の近くといふこともあって、お花見の時は、とても混雑しているんだ。

桜はシーズンオフだけど、うなぎは今がまさに旬。おいしいうなぎを堪能しに山びこまでレッツゴー!!

新山家料理 山びこ

T501-1232 本巢市金原527
営業時間 11:30~18:00
定休日 水曜日
☎0581-32-5636



山と川、自然豊かな本巢のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店
HAYANO
タイヤショップ 早野

もとす本店
岐阜県本巢市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付18:00まで)
www.t-hayano.com