

..... おっきりこみって何??

おっきりこみとは、幅広のうどんを旬の野菜たっぷりのつゆに入れて煮込んだ、群馬県の郷土料理です。

群馬県は、年間通して晴れの日が多い気候と、水はけのよい土壌に恵まれ、古くから小麦栽培が盛んです。

そのため、焼きまんじゅうやうどんなど、小麦から作られるさまざまな「粉もの食」が発展しました。

「おっきりこみ」もそのひとつとして、江戸中期以降から農家を中心に

一般家庭に広まったと考えられています。



..... おっきりこみの作り方

- 1 お好みの野菜、きのこ、鶏肉等を切り分ける（下準備として炒めておくと風味がでる）。
- 2 深鍋に水を入れ1を加えて煮込む。
- 3 七分通り煮えたら、粉をふるいほぐしながら麺を入れる。
- 4 火加減を調節しながらお好みの硬さまで煮込む。
- 5 醤油や味噌で味付けを行いさらに2～3分煮込む。



吉岡町のおっきりこみは...

おっきりこみ取扱店が比較的集まっているので、食べ比べしやすい!

旨辛の担々麺風やカレー風など、オリジナリティーあるおっきりこみを提供しているお店が多い!

昔懐かしの素朴で野菜の多いおっきりこみで勝負しているお店もあり、バラエティー豊かなおっきりこみをお楽しみいただけます。

● 吉岡町おっきりこみマップ 掲載店リスト

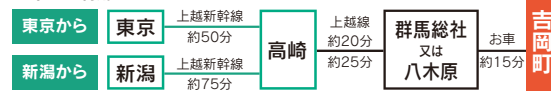


MAP	店名	住所	電話番号	営業時間	定休日	乾 麵 製造 販売
1	群馬グルメと名産品 庵古堂	上野田 3362-4	0279- 54-8505	11:00~15:00	年末	○ ○
2	ふる里	上野田 3366-1	0279- 54-4217	11:00~15:00	金曜	
3	山一屋	上野田 3368-1	0279- 54-6088	9:00~16:00	木曜 ※祝日の場合、営業	
4	陽なた坂じゅじゅ★	南下 127-6	0279- 55-0802	11:00~21:00	日曜・月曜	
5	MoGu	小倉 422-1	0279- 54-7859	11:30~14:00	月曜	
6	そば処 三国	上野田 86-3	0279- 54-0392	11:30~14:00	日曜・月曜	
7	八中庵 ★	大久保 2314	0279- 54-8130	11:00~14:00	月曜・金曜	
8	まごころダイニング★ 花のれん	大久保 2139-3	0279- 55-0808	11:00~14:00 18:00~22:00	日曜	
9	食の駅ぐんま 吉岡店★ めん処 雅	大久保 393-1	0279- 30-6111	11:00~14:30	なし ※元日のみ休業	
10	道の駅よしおか温泉 リバーピア吉岡 レストラン和	漆原 1989	0279- 55-4126	(水・木以外) 11:00~14:00 (オーダーストップ) 17:00~19:20 (ラストオーダー) (水・木) 11:00~14:00 (ラストオーダー)	毎月第二水曜日 (奇数月は第二水・ 木曜日)	
11	物産館かざぐるま	漆原 2003	0279- 25-7534	9:00~17:30		○
12	伊藤製麺	大久保 2097-6	0279- 54-2760	9:00~17:00	土・日・祝日	○ ○

※ ★...おっきりこみの取り扱いには冬期のみ
※新型コロナウイルス感染症対策のため、情報が変更される場合があります。

吉岡町に行くためには

電車のご利用



ふるさと納税でもおっきりこみを扱っています

地域産業の振興・活性化を使い道に選ぶことも
できます



ふるさと納税のご案内はこちら▶

吉岡町

〒370-3692 群馬県北群馬郡吉岡町大字下野田560番地
TEL ● 0279-54-3111 FAX ● 0279-54-8681



吉岡町
商工会

〒370-3604 群馬県北群馬郡吉岡町大字南下1375-3
TEL ● 0279-54-2625 FAX ● 0279-54-2410





しょうゆ
カレー
冷やし

1 群馬グルメと名産品 庵古堂

製造販売

自家製めんを使用したおつきりこみは粉も群馬県産地粉を使用。



青唐辛子みそ
しょうゆ

2 ふる里

専門店の味をぜひ！
2年連続スタンプラリー入賞店。



あわせ

3 山一屋

おつきりカボチャがトレードマークのおつきりこみ。



しょうゆ

4 陽なた坂 じゅじゅ★

自家製野菜と地産産野菜を中心に調理。



しょうゆ

5 MoGu

1955年生まれの店主が、この地域の家庭で親しまれてきた味を再現。



カレー
みそ
しょうゆ

6 そば処 三国

餅、玉子、とろろ、鴨肉の入ったスペシャルメニューが絶賛。



しょうゆ

7 八中庵★

国内産の粉と自家製野菜を使用。



あわせ
担々麺

8 まごころダイニング 花のれん★

汁はオリジナルベース2種。
旬のお野菜たっぷりじっくりの、「まごころおつきりこみ」。



あわせ

9 食の駅ぐんま 吉岡店 めん処 雅★

地元野菜たっぷりの自信の一品。

10 道の駅よしおか温泉 リバートピア吉岡 レストラン和★

7種類の具が入ったしょうゆベースのあつきり味。



しょうゆ

11 物産館かざぐるま

地域の特産品が集まる物産館。



12 伊藤製麺

今も変わることなく昔ながらの製法で作られる麺。



★…おつきりこみの取り扱いが冬期のみ
店名 …乾麺取扱店