

麺類生産量日本一※の埼玉県が誇るうどん処 飯能市の人気のうどん店29店舗を掲載 『うどんまっぷ 武州飯能うどん』がリニューアル！

埼玉県飯能市の奥むさし飯能観光協会は、市内にあるうどん店29店舗を掲載した「うどんまっぷ 武州飯能うどん」をリニューアルし、12月13日（木）から配布を開始します。

※全国製麺協同組合連合会「生めん類業界の動向」より

<http://mitte-x-img.phj.jp/hanno-tourism/file/guidemap/1705udonmap.pdf>



飯能地域は、古くは扇状地の台地の上に発展し、水田耕作に適した土地が少なかったこともあり、小麦の栽培が盛んでした。そのため、多くの家庭で、地粉を用いた手打ちうどんを食べる習慣がありました。その習慣は、現在まで受け継がれ、市内には至る所にうどん店があります。

今回リニューアルした「うどんまっぷ 武州飯能うどん」は、市内人気うどん店の定番うどんから変わり種うどんまで、幅広く掲載。長年親しまれている老舗からあまり知られていない隠れた名店まで、紹介しています。マップ上のQRコードを新たに追加し、読み込めば位置情報がわかるので店舗を探すのも簡単になり、より使いやすくリニューアルしました。

■「うどんまっぷ 武州飯能うどん」概要

発行 : 一般社団法人 奥むさし飯能観光協会 (電話 042-980-5051)

仕様 : A3巻々四つ折り フルカラー8ページ

発行部数 : 10,000部

配布開始日 : 平成30年12月13日 (木)

配布場所 : 市内観光案内所、市役所など



■「武州飯能うどん」の特徴

- ・素材の味がしっかりしていて肉は豚肉を使用
- ・コシの強い「うどん」
- ・つけ汁につけて食べる



■「うどんまっぷ 武州飯能うどん」イメージ



【表面イメージ】



【裏面イメージ】

飯能市へお越しの際は、是非「うどんまっぷ 武州飯能うどん」を片手に、個性豊かなうどん店をめぐってみてください。

この件に関するお問い合わせ
 奥むさし飯能観光協会（営業時間：9：00～16：00）
 TEL・FAX：042-980-5051 / MAIL：hannokanko@gmail.com