

【うどんを打つ】目次

1. うどんの基礎

うどんの基本の食べ方

- もりうどん 手繰りや 玄治
- 生醤油うどん 元喜
- ぶっかけうどん 谷や
- 釜揚げうどん 谷や
- 釜玉うどん 七式八製麺
- かけうどん 大阪うどん てんま

麺打ちを学ぶ

気鋭の讃岐職人の技（谷 和幸 / 谷や）

讃岐うどん

家庭版・“手繰り” 讃岐うどん

そば・うどん打ち名人の技（愛甲徹郎 / 手繰りや 玄治）

純手打ちうどん

純手打ち・練り込みうどん

人気店の麺総覧

機械打ちの基本プロセス（岡田 望 / 味噌煮込畏）

だし・つゆづくりを学ぶ

讃岐うどん（岩崎良蔵 / 元喜）

白だしとかえし

つゆ

関東のうどん（藤原敬之 / にはち）

だしとかえし

つゆ

関東のうどん（愛甲徹郎 / 手繰りや 玄治）

だしとかえし

つゆ

関西のうどん（岩本晴美 / 辨慶 西京極店）

だし・つゆ

関西のうどん（大阪うどん てんま）

白だしとかえし・つゆ

人気店のだし・つゆ総覧

2. トッピングで広がるメニューバラエティ

うどんにのせて一体感を楽しむ

きつねうどん 大阪うどん てんま

甘揚げ（油揚げ）の仕込み方

山ぶっかけ 元喜

おぼろ 大阪うどん てんま

花巻 大阪うどん てんま

わかめうどん 元喜

すだちうどん あんぶく

にしん 大阪うどん てんま

へしこと九条葱のうどん あんぶく

べんけい 辨慶 西京極店

スタミナ 辨慶 西京極店

スペアリブ肉うどん 博多あかちょこべ

「別盛り」「後のせ」天ぶらで賑やかに

かき揚げぶっかけ 谷や

かき揚げのつくり方

かしわ天ぶっかけ 谷や

かしわ天のつくり方

元喜盛うどん 元喜

半熟卵天ぶっかけ 谷や

じゃこ天ぶっかけ 谷や

角煮天ぶっかけうどん 七式八製麺

桜えびと玉ねぎのかき揚げうどん 元喜

笹うどん 夏野菜天盛り 手繰りや 玄治

3 . 変わりつゆ・たれメニュー

ごま汁うどん にはち
ごまだれ肉味噌うどん 谷や
濃厚旨辛赤餛飩 七式八製麺
鴨汁うどん にはち
鴨南蛮 にはち
鶏汁つけうどん 七式八製麺
ぴり辛鶏汁つけうどん 七式八製麺
豚汁うどん 大阪うどん てんま
釜あげずぼら（納豆入り） 博多あかちょこべ
玉子とじうどん にはち
けいらん 辨慶 西京極店
サラダ明太子うどん あんぷく
うどん冷麺 博多あかちょこべ
坦々うどん 手繰りや 玄治
釜あげラ餛飩 博多あかちょこべ
海鮮ジェノバうどん あんぷく
黒七味ペペロンうどん あんぷく
フレッシュトマトとバジルのうどん あんぷく

4 . カレー、味噌煮込み、鍋焼きうどん

カレーうどん

【定番スタイル】

カレーうどん 元喜
カレーうどん 大阪うどん てんま
きざみカレー 辨慶 西京極店

【うどん+ごはんの新提案】

カレーおじゃうどん 大阪うどん てんま
ぶっこみカレーうどん 七式八製麺

味噌煮込みうどん

【定番スタイル】

味噌煮込みうどん 味噌煮込畏
練り味噌のつくり方

【練り味噌 + 福材料でアレンジ】

イタリアン味噌煮込みうどん 味噌煮込畏
キムチ味噌煮込みうどん 味噌煮込み畏

鍋焼きうどん

【定番スタイル】

鍋焼きうどん 大阪うどん てんま

column

だし節の基礎知識

こだわりの七味唐辛子は“かけ”のよき相棒

ご当地うどん 武蔵野の“田舎うどん”の魅力
武蔵野の田舎うどんとは
名店探訪 「満月うどん」
名店探訪 「福助」

ご当地うどん 日本全国ご当地うどんマップ

アイデアフルな変わり麺に注目

うどんの世界を広げる“洋”のアプローチ

味噌煮込みうどんは麺から違う！

麺の「ゆで方」も重要なテーマ

補足レシピ

レシピ掲載店とうどん職人