

142
食目

だしにとことんこだわり地元で愛される老舗



カツカレーうどん



天ざるうどん

今回ご紹介するのは、白浜にある昭和49年創業の老舗「和の味処 竹」さんです。竹のように丈夫な根を地に張り、地域に愛されるお店を目指して名付けられました。のれんをくぐると店内は和の雰囲気統一されており、だしの香りが漂い、食欲がそそられます！

メニューの中で圧倒的に人気を誇る「カツカレーうどん」(税込1,200円)をいただきました。細くてコシがあるうどんが自慢で、先代の時代から継ぎ足し続けている秘伝の和風だしと、ピリッと辛いカレーとの相性は抜群です。うどんには、厳選の国産小麦をブレンドしたこだわりの自家製麺を使用しています。店長の黒田さんが「汗をかいてでも、カレーうどんを食べに来てほしい。絶対に癖になる。」と口にする自慢の一品です。

「天ざるうどん」(税込1,250円)は、つやつやで程よいコシのあるうどんと、揚げたてサクサクの天ぷらの盛り合わせがセットになっています。他にも、「コロナに負けるかい弁当」では、うどんもテイクアウトできますので是非ご利用してみてください♪



店長の黒田さん



イチオシ

期間限定の「ホルモン味噌炒め定食」(税込1,100円)もおすすです。ホルモン味噌炒め、かけうどん、ご飯、サラダがセットになっています。熱々のホルモン味噌炒めは、ご飯がとっても進み、何杯でも食べられそうです！かけうどんは、和風だしの心温まる優しい味で、スープまですべて完食してしまうかもしれませんね♪



Shop Information

和の味処 竹

〒672-8021 姫路市白浜町宇佐崎中1-96

TEL 079-246-0558

営業時間 11:00~14:00 17:30~22:00

定休日 毎週木曜日

