

道産小麦を使ったコシのあるもちもちうどん

みぞれゴボウ

ちとせ ちとせうどん
(千歳駅:千歳饅飩)



「奇をてらわず、手を抜かず。パンチが効きすぎると飽きられますので、安定した美味しさの『普通』をめざしています。千歳という土地柄、外国の観光客が最後に日本食を、と利用してくださるケースも多いですね」と脇本店長。

「特上大海老天井」1800円。
ハーフうどん付き、写真は冷たいうどん(細麺)。

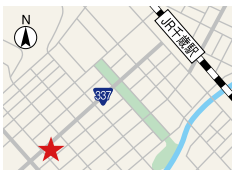


名物、「みぞれゴボウ」920円。写真は温かいうどん(平打ち麺)。大根おろしたつぷりシリーズでは「みぞれ茄子」920円や「みぞれ肉」980円も用意。細麺で冷たいうどんもオーダーできる。



「千歳饅飩」

千歳市千代田町1-1-7
☎0123-25-3880
営業時間:
11:00-15:00 (L.O.14:30)
17:00-20:30 (L.O.20:00)
定休日:月曜・火曜(祝日は営業)
JR千歳駅から徒歩約11分
駐車場:6台



文/田中雅子 写真/本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2025年2月20日時点のものです。

二〇二二年七月に、北のマルシェ(株)が経営するうどん専門店としてオープンした同店。店長の脇本貴人さんは、神奈川県丹沢の名店「手打ちそば さか間」で十年間修業した経歴を持つ。そこでずっと自家製うどんを担当していた、筋金入りのうどん職人である。

そんな脇本店長が腕をふるうこの店のうどんは、細麺または幅二〜三センチもある平打ち麺を選べる。道産小麦を使用した自家製麺は、コシの強さが特徴。「細麺は温かいうどんと冷たいうどんの両方でお出ししていますが、平打ち麺は温かいうどん専用。ゆでたてを提供しています」と話す。

豊富なメニューのなかから、人気の「みぞれゴボウ」を平打ち麺でい

手打ちで数量限定の平打ち麺は幅2〜3cm、一度は味わいたい個性派

いただいた。たつぷりの大根おろしと、片栗粉をふって揚げた薄切りのゴボウが絶妙な相性の良さ。麺はもちもちで、出汁の効いたつゆの美味しいこと。「鯉節と鯖節、昆布と椎茸で出汁をとっています。みりんにもこだわっています」と脇本店長。

気になるのは、細麺の創作うどん「三玉ぶっかけうどん」「明太クリームチーズ」「サラダうどん」の三種。季節ごとに旬の食材を使用、初夏にはトマトを使ったメニューも登場するという。

また、「天ぷら」も看板メニューに掲げている。大人気なのが、「特上大海老天井」。ハーフうどん付きで、温かい麺か冷たい麺を選べる。約十五センチもある大海老天は、リピーター続出の絶品だ。

RIDE & DINE

“Chitose Udon”

Chiyoda-cho 1-1-7, Chitose
About 11 minutes on foot from JR
Chitose Station
☎0123-25-3880
Hours:
11:00-15:00 (L.O.14:30)
17:00-20:30 (L.O.20:00)
Closed: Mondays and Tuesdays
(open on National holidays)
Parking: Available for 6 vehicles

Firm udon noodles made with Hokkaido wheat flour

Mizore Gobo (Chitose Station: Chitose Udon)

The flat noodles used for warm udon dishes are about 2 - 3 cm wide, and are made in limited quantities every day.

Chitose Udon, located about 11 minutes on foot from JR Chitose Station, specializes in homemade thin and flat noodles customers can choose from. The "Mizore Gobo" which is topped with deep-fried thin sliced burdock root, grated daikon radish, and an exquisite dashi soup is ¥920. The "Special Large Prawn Tendon" for ¥1,800, comes with a half-size order of udon. The large prawns that are 15 cm long are especially popular among foreign tourists.

车站周边美食选

“Chitose Udon”

北海道千歳市千代田町1-1-7
从JR千歳站步行约11分钟
☎0123-25-3880
营业时间:
11:00-15:00 (点餐受理至14:30)
17:00-20:30 (点餐受理至20:00)
休息日: 周一、周二
(若遇法定假日则正常营业)
停车场: 6台

使用北海道小麦制作, 劲道有弹性的乌冬面

萝卜泥牛蒡乌冬面 (千歳站: Chitose Udon)

为热乌冬面特制的宽面, 宽约2~3cm手工制作数量有限

位于 JR 千歳站步行约 11 分钟的「Chitose Udon」, 是一家自制乌冬面的专卖店, 可选择细面或宽面。萝卜泥与炸牛蒡片的「萝卜泥牛蒡乌冬面」920 日元, 搭配高汤熬制的汤汁, 风味绝佳。「特上大鲜虾天妇罗盖饭」1800 日元, 附半份乌冬面。约 15cm 长的大鲜虾天妇罗, 深受外国游客喜爱。

车站周边美食选

“Chitose Udon”

北海道千歳市千代田町1-1-7
从JR千歳站步行约11分钟
☎0123-25-3880
营业时间:
11:00-15:00 (点餐受理至14:30)
17:00-20:30 (点餐受理至20:00)
公休日: 週一、週二
(若遇法定假日则正常营业)
停車場: 6台

使用北海道小麦制作, 富有嚼劲且Q弹的乌龙麵

蘿蔔泥牛蒡烏龍麵 (千歳站: Chitose Udon)

專為湯烏龍麵特製的平打麵, 寬度約2~3cm手工製作數量有限

位於JR千歳站步行約11分鐘的「Chitose Udon」, 是一家自製烏龍麵的專賣店, 可選擇細麵或平打麵。「蘿蔔泥牛蒡烏龍麵」920日圓, 搭配高湯熬製的湯汁, 風味絕佳。「特上大鮮蝦天婦羅丼」1800日圓, 附半份烏龍麵。約15cm長的大鮮蝦天婦羅, 深受外國遊客喜愛。

역 주변의 맛집

“Chitose Udon”

지도세기 지요다초 1-1-7
JR치토세역에서 도보로 약 11분
☎0123-25-3880
영업시간:
11:00~15:00 (L.O. 14:30)
17:00~20:30 (L.O. 20:00)
정기휴일: 월요일, 화요일
(공휴일은 영업)
주차장: 6대 주차 가능

홋카이도산 밀을 사용한 쫄깃하고 탱탱한 우동

미조레 고보 (치토세역: Chitose Udon)

따뜻한 우동 전용인 히라우치멘은 2~3cm 폭의 수타면으로 수량 한정

JR치토세역에서 도보로 약 11분 거리에 있는 ‘Chitose Udon’ . 자가제 우동 전문점으로, 면은 호소멘(가는 면)과 히라우치멘(두껍고 납작한 면) 중에서 선택할 수 있습니다. 간 무와 가늘게 썰어 튀긴 우영이 들어있는 ‘미조레 고보’ (920엔)는 잘 우려난 국물 맛도 일품입니다. ‘특상 큰 새우튀김 덮밥’ (1,800엔)은 작은 사이즈의 우동이 함께 제공됩니다. 약 15cm 길이의 큰 새우는 외국인 관광객에게도 큰 인기를 끌고 있습니다.