

桐生のグルメ!

ご当地逸品

地元の
おいしい大集合

うどん

古くから小麦の生産が盛んな群馬県では、数多くの粉食文化が育まれてきました。

桐生では多くの女性が織物業に携わっていたことから、作り置きができ調理も手軽なうどんが大変重宝されました。日常食として、また、客人をもてなす時にも、桐生では欠かせない料理でした。

麺の幅の広さに
びっくり!

もちもちした食感でおいしい

ひもかわ

ひもかわの起源については諸説がありますが、忙しい女性が少しでも手間を減らすために幅広に切るようになった、とも言われています。もともとは冬に煮込んで食べる物ですが、最近では一年を通して食べられる店も多く、調理法も「かけ」や「もり」が主流となっています。幅2~3cmのものから、10cmを優に超えるものなど、厚みや幅など、お店ごとに異なりますので食べ比べもおすすめです。



カレーうどん

桐生のうどんでもう一つおすすめしたいのがカレーうどん。ルーから作る自家製カレーはそれぞれに个性的で、うどんとの相性もバッチリ!寒い冬はもちろん、暑い夏にも是非どうぞ。

お好みの味を
探してみてね

絶品! ご当地
グルメ



ウマイもんMAP
ダウンロードページ



全国各地で親しまれる
ソースカツ丼だが、
その発祥は桐生とも。
ソースカツ丼
専門店があるほど。



焼きまんじゅう

群馬のご当地グルメとして全国区の知名度を誇る焼きまんじゅうは、もちろん桐生でも生活に溶け込んでいます。群馬に来たら焼きまんじゅうを。お土産に適した商品もあります。

花ぱん

桐生天満宮の神紋である「梅」をかたどったスイーツで、その歴史は100年以上。今では市内たくさんのお店で売られています。同じようにいてそれぞれ個性的な花ぱん。天神様に由来するお菓子なので受験生へ、また、桐生を代表するスイーツとしてお土産にもぴったり。牛乳と一緒に食べるのがおすすめです。

揚げたてのカツに甘辛いソース

ソースカツ丼

ひもかわと並ぶ桐生のご当地グルメの雄、ソースカツ丼はとにかくシンプルが身上です。ご飯と甘辛いソースに浸したトンカツだけの、この潔さが何にも勝る魅力。「迷ったらソースカツ丼」です。

ソースカツ丼のことならお任せください!

桐生ソースカツ丼会

店舗ごとに特徴がある桐生のソースカツ丼を是非、ご賞味ください。
ソースカツ丼会事務局 ☎0277-45-0987



～桐生ソースカツ丼の定義～

豚ヒレ肉を使用し、揚げたてのカツを各店舗秘伝のソースにくぐらせ、丼ぶりに盛った白米にのせ、キャベツはのせないのが基本です。

ポテト入り 焼きそば

全国各地にご当地の味が点在する焼きそばですが、桐生の焼きそばは「ジャガイモ」が入るのが特徴。「炭水化物」+「炭水化物」の夢のコラボレーション、一度はご賞味ください。



詳しくは、桐生市観光交流課へ ☎0277-44-0754

とおきのおいしいグルメ情報をお伝えします。