

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ススメです。

カレーうどん

桐生のうどんでもう一つおススメ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。

