

海の幸、山の幸、まちの人の温かさが織りなす“おおふなとの味”を紹介します。

おいしい讃岐うどんとそばを、大船渡の皆さんへ

美喜製麺

「うどんとそばはどこで食べても同じだと思われがちだけど、実際に食べ比べてみると全然違う。安くておいしい、本物の讃岐うどん、本物のそばをぜひ食べてほしい」と語る、店主の田代栄喜さん。店内で製麺した麺と、だしの旨味が凝縮されたつゆが自慢の讃岐うどんやそばを提供しています。

注文は好きなうどんやそばと天ぷらを組み合わせることが出来る形式。先にうどんやそばの種類を伝え、その後に好きな天ぷらを自分で取ってレジへ持っていきます。天ぷらは定番のちくわ天やエビ天をはじめ、紅ショウガ天や玉子天といった少し珍しい天ぷらも並びます。注文を受けてから提供されるまでの時間も早いため、待ち時間がほとんどないことも魅力です。

店内は小さい子どもたちが座るための椅子も完備。おしゃれな照明が店内を明るく照らし、木のテーブルと椅子が並び落ち着いた雰囲気のお店です。

本格的な讃岐うどんとそばを味わいに、足を運んでみてはいかがでしょうか。

美喜製麺(☎22・7601)

■営業時間…11:00～14:30
17:00～20:00

■住 所…大船渡町字台7-1-1

■駐 車 場…10台

店主おすすめのかけうどん並



本格讃岐うどんのお供に！
紅ショウガ天、
玉子天、ちくわ天

店主・田代さん



広報おおふなとでお店を紹介しませんか？

紙面に掲載する飲食店を募集中です。電話またはメールでご応募ください。

▶応募先＝デジタル戦略課広聴広報係(☎内線212/✉ofu_digi-sen@city.ofunato.iwate.jp)

編集後記

月日の経過は早く、暑い日が続く季節となりました。4月から広聴広報を担当している新沼です。

慣れない取材や記事の編集に試行錯誤の毎日ですが、地域の皆さんの温かな情熱に触れ、改めてこのまちの魅力を再発見する貴重な機会となっています。取材を快諾し、笑顔でお話を聞かせてくださ

た皆さんに、感謝申し上げます。今後は、現場の空気感をより鮮明に伝えられるよう「生の声」を大切に拾い上げ、皆さんの日常に少しでも彩りや新しい発見を添えられるよう、丁寧な紙面づくりに励みます。

本号の特集は、5人の米国出身のALTにスポットを当て、英語の授業の様子をお届けしています。

偶然な発行日にベタな英語を一言。親元を離れ進学した娘へ、Happy 16th Birthday on June.22nd !

