



歌行燈 本店

泉鏡花の名作ゆかりの店で 名物のうどんとハマグリ料理を

三重県の桑名城跡近くに佇む「歌行燈 本店」は、明治10年創業のうどん・そば料理の老舗。泉鏡花の名作『歌行燈』に登場するうどん屋のモデルになったのが、店の前身の「志満(しま)や」で、和風建築の店内の壁にはその一文が記されていて趣がある。

自慢のうどんは喉越しがよく、国産小麦を使って自家製麺したもの。だしにはソウダカツオや白醤油をたっぷりを使い、関西風の味付けとは一味違うコクと旨みを引き出す。だしを少し口に含んだだけで、カツオの豊かな風味がふんわりと広がってくるほどだ。

名物料理「歌行燈」には、釜あげうどんや揚げたての天ぷら、時雨茶漬けご飯が付く。うどんと天ぷらをだしに浸して交互に食べた後、ご飯をお茶漬けにして味わうのがオススメ。「お茶にうどんのおだしを少し入れ、アサリの時雨煮をのせたごはんにかけて召し上がっていただくと、格別です」と店長の榎谷克彦さん。

店には桑名名物の蛤料理を目当てに県外から訪れる人も多い。「『桑名焼蛤御膳』なら、陶板で酒蒸した蒸し焼き蛤や蛤うどんを楽しんでもらえます。当店で使う桑名産の蛤は、身がプリッとして大きく、味が濃いですよ」と榎谷さん。蛤うどんを食べた人は「おいしかった!」と土産用の蛤うどん(蛤、うどんつゆ付き。1人前1,000円)を買って帰る人も少なくない。

店は東名阪自動車道桑名ICから約4kmの距離。ドライブ途中に立ち寄って、名物を賞味してみてください。



三重県桑名市江戸町10番地 ☎0594-22-1118
<http://www.utaandon.co.jp>
11:00~21:00 無休

※滋賀県内には歌行燈グループの「讃岐釜あげうどん 四代目横井製麺所 草津店」があります。



名物料理「歌行燈(松)」1,300円。特製のだしに薬味を入れ、釜あげうどんと天ぷらを浸していただく。天ぷらの種類はエビと野菜。



落ち着いた雰囲気漂う「歌行燈 本店」。店内に入るとすぐにお土産コーナーがある。テーブル席と座敷が用意され、茶室のような空間の部屋も。写真右は「桑名焼蛤御膳(竹)」2,300円。
※料金は税抜き表示。