

うどん愛から生まれた

うどんと極上の肉の店『たけまる』

昼はうどん専門「うどんやたけまる」、夜は黒毛和牛のステーキとホルモンを楽しめる隠れ家的酒場「ホルモンたけまる」。店主のうどん愛を原点に、これまで蓄積した経験と技を詰め込んだお店。

国産小麦を3種類ブレンドしたうどんは、コシもありながらモチモチの弾力、つるりとしたのどごしが特徴。出汁は全国各地の国産素材を使用し、奥行きある旨味を実現。昼一番人気は、ボリューム満点「肉まいたけ天ぶっかけ」。

贅沢に盛り付けられた黒毛和牛の香ばしさとまいたけの風味が絶妙に絡む一杯。「ハラミ丼」はしっかりとした赤身に繊細なサシの甘み加わり、口いっぱいに広がる満足感がたまらない。最近ミニサイズをうどんと注文する人急増。夜は厳選した黒毛和牛の部位別ステーキを2〜3センチの厚切りで提供。目の前で焼き上げるライブ感も魅力。上質なホルモンは日本酒と相性がよく、贅沢な気分を最高潮にいざなう。冬に人気「甘とろ豚とてっちゃんのチリトリ鍋」は、こだわり味噌や赤ワインなどによる甘

辛い味付けでリピーターが絶えない。一杯のうどんにも一皿の肉料理にも、こだわり満載の「たけまる」で、五感を満たすひとときを。



近鉄奈良線若江岩田駅から徒歩8分

うどんやたけまる／ホルモンたけまる



Vol.286 うどん・ホルモン

所在地：東大阪市若江本町1-3-13
TEL：06-7777-5555

営業時間

うどん 11時～14時30分 (L.O.14時)

〈定休日 火曜・水曜日〉

ホルモン17時～22時 (L.O.21時)

〈定休日 水曜日〉

※祝日は営業・後日代休あり



▽器へのこだわり

店主が育った愛媛県の伝統工芸「砥部焼」を使用。厚みのある素朴な白磁に藍一色の手描き文様が特徴で、和食と美しく調和。料理を引き立て、質感や重みが食の時間に温もりと深みを添える。

