

## 地域に寄り添い3代続く老舗食堂が生んだ 地元の恵みがたっぷりの名物ワンタン麺

創業昭和10年、3代続く食堂。自家製の麺とワンタン、あっさりとしたスープが特徴の看板「ワンタン麺」が長く愛されている。オススメは、地産地消にこだわり、八幡平ポークや鹿角産のトンコツ、比内地鶏の鶏油などの地場食材を使用した、無添加の「七福醤油ワンタン麺750円」。伝統を守りつつも挑戦を続ける、店主の誠実な思いが込められた渾身の一杯をぜひ。



店主が毎日手打ちする多加水麺は、独自の配合で、つるとした喉越しとモチモチの食感に仕上げている



代々伝わる手打ち製法で、極限の薄さに仕上げられた名物のワンタンは、ツルンとした食感が絶品

**特典** 特典・スタンプラリーの対応は11月6日(月)まで  
**食事利用の方にミニアイスクリームサービス** ※特典の利用には、冊子の持参が必要です。コピーや出力等は対象外です。

※特典は本誌ご持参の方、1冊につき1名様のみ利用可



☎ 0186-23-2309  
 住 秋田県鹿角市花輪字下花輪8-2  
 営 11:00~13:30(LO) /  
 17:30~21:00(LO)  
 休 火曜、第1日曜  
 P 新町駐車場利用



商店街の一角にあり、80年以上愛される老舗食堂