

「朗々と夢を吟う^{うた}京の心」夢吟坊^{むぎんぼう}
本物の味とおもてなしで
皆様に寛ぎのひとときを

夢吟坊



な舌触りが特長。お客様にご提供する際も、茹でたてのいちばんおいしいうどんを召し上がっていただけるよう時間管理を徹底するこだわりぶりに、地元住民のみならず、地方から永年通い続けているというリピーターも多く、マスメディアにも多数取り上げられるなど、その味には定評がある。

神谷社長は、社名の夢吟坊の由来である『夢を持ち続ければ必ずその夢は実現する』という信念のもと、「食を提供するという仕事を通じて、お客様はもちろんのこと、夢吟坊を支えてくださっているすべての人に深く感謝の気持ちをお伝えしていきたい」と常々語っている。

詳しいメニューなどはホームページ(<http://www.muginbou.co.jp/>)にて。

夢吟坊(世田谷区三宿、神谷豊社長、03・3487・4811)は、三宿にある本店を中心に、都内6カ所に店舗を構える、京うどんと麦とろの専門店である。以前はサラリーマンだった神谷社長が、ラーメン店やそば屋はたくさんあるのに、関西風うどんの専門店は少ないことに目を付けて、平成4年に設立した。

同店のつゆは、北海道礼文島から直送された利尻昆布、九州・四国産のさば節、うるめ節、宗田節、追い鯉本節といった日本各地で厳選された高級食材だけを使って、まろやかなコクと豊かな香りが漂う最高級の味わいに仕上げている。また、うどんは、厳選された小麦を社長自らが練り上げ、熟成させ、自社工場にて製麺されたしつかりとした歯ごたえと滑らか



こだわりつゆとうどん、天ぶらの衣も夢吟坊独自のさくさく感が味わえる