

うどん・そば処

なかま

昭和59年6月創業、一昨年店内を改装しました。

「こしのあるうどん」と「のどごしの良いそば」が売り物のお店です。

おすすめは、ごまそば・ごまうどん（江戸時代の中頃からあったそうですが、この辺りでは出しているお店はほとんどないそうです。）で、練りごまをつゆに絡めていただくものです。

ごまの香りがよくて、おいしくいただけます。これからどんどん暑くなってくるので、冷たいうどん・そばを食べたいときはぜひ一度ご賞味ください。

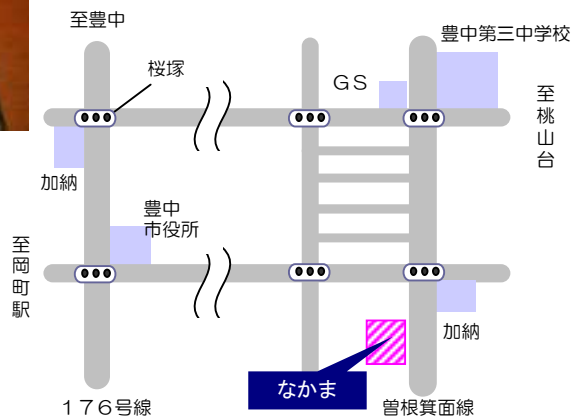


▲ 天ざる



▲ ごまそば

出前もしておりますが、店内も改装しましたので、是非お店にお越しいただいて、出来たての美味しいうどん・そば・丼をおためしください。



関与先情報

- 住 所 / 豊中市中桜塚4-7-8
カビーナ中桜塚1F
TEL : 06-6849-2585
- 営業時間 / AM11:00~PM9:00
ただし水曜のみ AM11:00~PM3:00
- 定 休 日 / 不定休 (月1回水曜)

~担当者より~

私はそば好きなので、なかまさんのファンです。暑いときは冷たいおそば、涼しくなったら暖かいおそば！両方とも美味しいです！是非食べてみてください。

担当：瀬古 泰弘