

つけ麺で、地域に愛される店に！

つぶちゃん、三郷をトコトコ散歩してそろそろお腹が空かない？気になるお店があるの。JR三郷駅南口からわずか徒歩30秒。赤い看板が目を引く、「つけ麺 郷（さと）」さんでーす！



2014年オープンのピカピカの店内。「いらっしゃい！」と元気に迎えてくれたのは、ご主人の高田さんご夫妻。気さくで、初対面とは思えないくらい話しやすい。暖かな照明に、クッション張りの椅子。奥さんが女性目線で店作りしているから、女性1人でも気軽にに入る雰囲気で居心地がいい～。



女性目線はメニューにも。「レディースセット」のほか、女性客限定でオレンジジュースか烏龍茶のサービスがあるんだよ♪ いいでしょ、つぶちゃん！

ご主人は30年以上、横浜や東京で修行してきた中華料理人。長年住んできた地域愛から、三郷にお店を構えることにしたんだって。入念にリサーチして、当時三郷になかった“つけ麺”で開業することに決めたそう。やるからにはキャリアを活かしながら、新たなチャレンジを！と考えたご主人の心意気、あっぱれ。

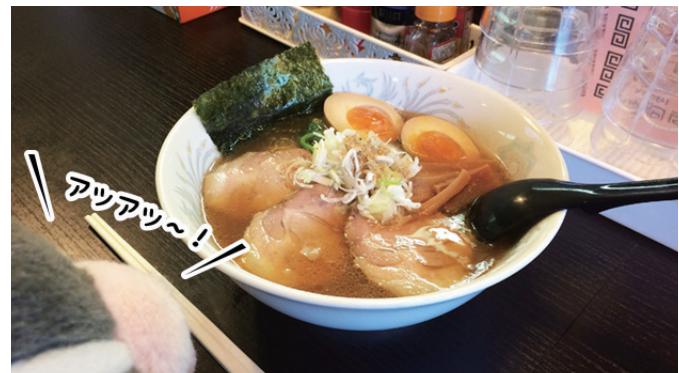
そんなご主人の一押しメニュー、さっそくいただきちゃおう！私は、看板メニューの「特製つけ麺（900円税抜）」をいただきまーす！



三郷市三郷 2-1-4
048-953-3775
昼 11:00~15:00 夜 17:30~23:00 (月・火)
17:30~深夜1:00 (木・金・土) 日曜 11:00~22:00
休 水曜

煮卵の黄色・ほうれん草の緑・自家製チャーシューが、食欲をそそるね！チャーシューはと～っても柔らかく煮てあって、あっという間に口のなかではぐれちゃった。その煮汁を使った煮卵もどろっとろだったよ。

郷さんのスープは豚骨と魚介をブレンドしたダブル仕立て。研究を重ねて辿り着いた配合は、魚介のあっさりとした風味と、豚骨の深いコクが太ちぢれ麺にからむ絶妙なバランス。脂も控えめだから最後までサラッと飲めちゃった。つぶちゃんは、「特製ラーメン（850円税抜）」で！



具沢山でジューシーな「手作り餃子（500円税抜）」は、モチモチの皮の表面がカリッと焼かれて、生姜とニンニクの香りがたまらない。つぶちゃんとおしゃべりするのも忘れて完食しちゃいました。

来てくれたお客様は常連になることが多いという「つけ麺 郷」さん。常連さんのリクエストに応えてメニューを作ることも。仕事で疲れたお客様を温かく迎えたいと、木・金・土は深夜1時までお店を開けています。



定番メニューを大事にしつつ、地域と共に長く歩んでいきたいというオーナーご夫婦。三郷の「郷」から店名をつけたのも、地域を愛し、愛されるお店になりたいという願いを込めて。

一度食べたらリピート確実の「つけ麺 郷」さん。私たちもファンになっちゃった♪