

カレーうどんの名店

若鮎家

県内全 23 店舗

愛され続ける

3つの
ワケ

名物カレーうどん

若鮎家[®]
WAKASHACHIYA

名古屋
栄発!

昭和 62 (1987) 年創業で、ピリ辛カレールウのカレーうどんが名物。天ぷらなどのトッピングもある。天むすや手羽先、味噌煮込みうどん、味噌カツ丼といった「名古屋めし」も提供。

なごやえきえすかてん

名古屋駅エスカ店 **MAP** 別冊 P.14-B3

■名古屋市中村区椿町 6-9 先 **TEL**
052-453-5516 **営** 11:00 ~ 15:00
(L.O.14:30)、17:00 ~ 22:00
(L.O.21:15)、土・日・祝 11:00 ~
22:00 (L.O.21:15) **休** エスカ地下
街に準ずる (1/1、2 月第 3 木曜、
9 月第 2 木曜)

CCADJMV **P** あり **交** JR 名古屋
駅から徒歩 3 分



① オリジナル配合のカレールウ

数種類のスパイスをオリジナル配合した秘伝のカレー粉を使用。火加減やルウ作りの技によって独特のコクや辛味、とろみが生まれる。



② モチモチの麺

とろみのあるカレールウがよく絡むように計算された極太麺を使っている。小麦粉や塩と水の配合を調整することでモチモチ食感に。



③ 具材は名古屋の老舗から

豚肉は「スギモト」、揚げは「くすむら」という、地元の老舗から取り寄せている。ネギも時期によって味や香りがよいものを使用。



名物カレーうどん
1050円は極太麺が
特徴の自慢の逸品