



魂込めてます！ 麺作の極意

誰にも負けない！
そんな3人の店主が
生み出した
通をもうならす
手打ち麺の底力を
とくとご賞味あれ！



大貫の極意
「麺は愛情込めて踏んづけるべし！」

「生地は生き物。混ぜすぎず、伸ばしすぎず、踏みすぎず、ソフトに扱うのが肝心」

④麺のよじれが生む小気味よい食感と玉子の風味は、濃厚な醤油味スープと絡んでさらに存在感を発揮

4代目店主
千坂 創さん

●阪神尼崎
どいかん ほんてん
大貫本店

4代にわたり受け継ぐ 伝統の手打ち麺

大正元年に旧居留地で開業し、昭和27年に尼崎に移転。日本で現役最古の伝統を誇る名物の中華そばは、創業以来変わらぬ製法で、毎日手打ちする麺の味わいに根強いファンが多い。炊き込んでから地焼きする、ふっくらした食感の焼飯も人気。

☎尼崎市神田中通3-29 ☎06-6411-9583 ☎11:30~21:00 (LO)
☎休 曜 28席 ☎尼 5分 西 徒歩5分
MAP→P00 B-2

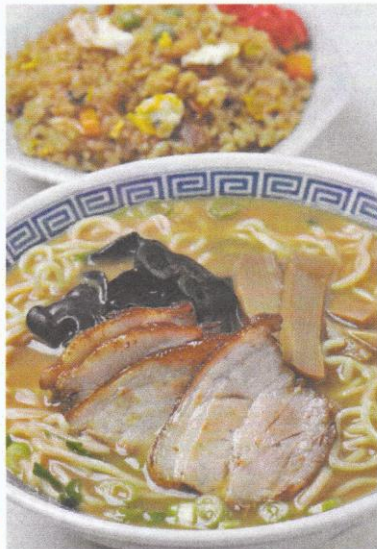
クチコミ

「おいしいちゃんから3代にわたって中華そばのファン。尼の味といえば、まずここです！」
— 貴 —



粉と会話を重ねる
職人氣質の麺作り

創業から97年、4代にわたり受け継がれてきた名物の中華そば。伝統の足踏玉子麺は一見ストレートの太麺だが、質感が異なる生地が一本の中に微妙な食感の層を作り出す。いわばよじれ麺というべき独特の製法が身の上だ。「日によって配合は変わるのでマニュアルはないです」と千坂さん。子どもの頃から遊びの中にも麺作りに親しみ、自力で試行錯誤を重ね、今も日々地道に麺と向き合う。「粉と会話できて一人前。ようやく納得できる麺になりましたね」。職人氣質の仕事と老舗の信念が、この一杯に凝縮している。



①中華そば¥800 (手前) / プリプリと弾む麺の歯ごたえがクセになる。焼飯ミニ¥500 (奥)

③1. 中力粉、卵にカン水を加え、ダマが残る程度にミキサーで練る 2. 生地を4つの固まりに分けて足で踏む 3. 水分量の異なる2種の生地を合わせるのが独特の食感を生む秘訣 4. ローラーで生地を徐々に薄く延ばし、2種の生地を一体に 5. 麺は必ず1日寝かせ、生地を締めてから翌日に使う