

大阪・名店

京都・名店

兵庫・名店

奈良・名店

滋賀・名店

和歌山・名店

創業1912年。現存するお店では、日本最古と言われる中華そば店。しかしその味、若い体にもガツンとくるパンチの効いた濃いめの味だ。お店構えはなかなかレトロ口だが、足踏みたまごめんの滑らかさといい、サイドメニューの焼き飯に隠れる干しえびの奥深さといい、味に関しては進化系なのだ。しかも約100年も前から。



店主 千坂創氏



商店街の一角。昭和28年に、神戸旧居留地からこの地に移転。



焼き飯(ミニ) 500円

これも「大貫」オリジナルの味。スープで炊き込んだごはんを炒めていて、味が深い。

現存する最古の中華そば、その実力。

## 中華料理 大貫 本店

1912 OPEN

☎06-6411-9593

- ① 兵庫県尼崎市 神田中通3-29
- ② 11:30~02:10
- ③ 水曜(祝日の場合は翌日)
- ④ 32席
- ⑤ なし

access

阪神 尼崎

駅より徒歩 5 分

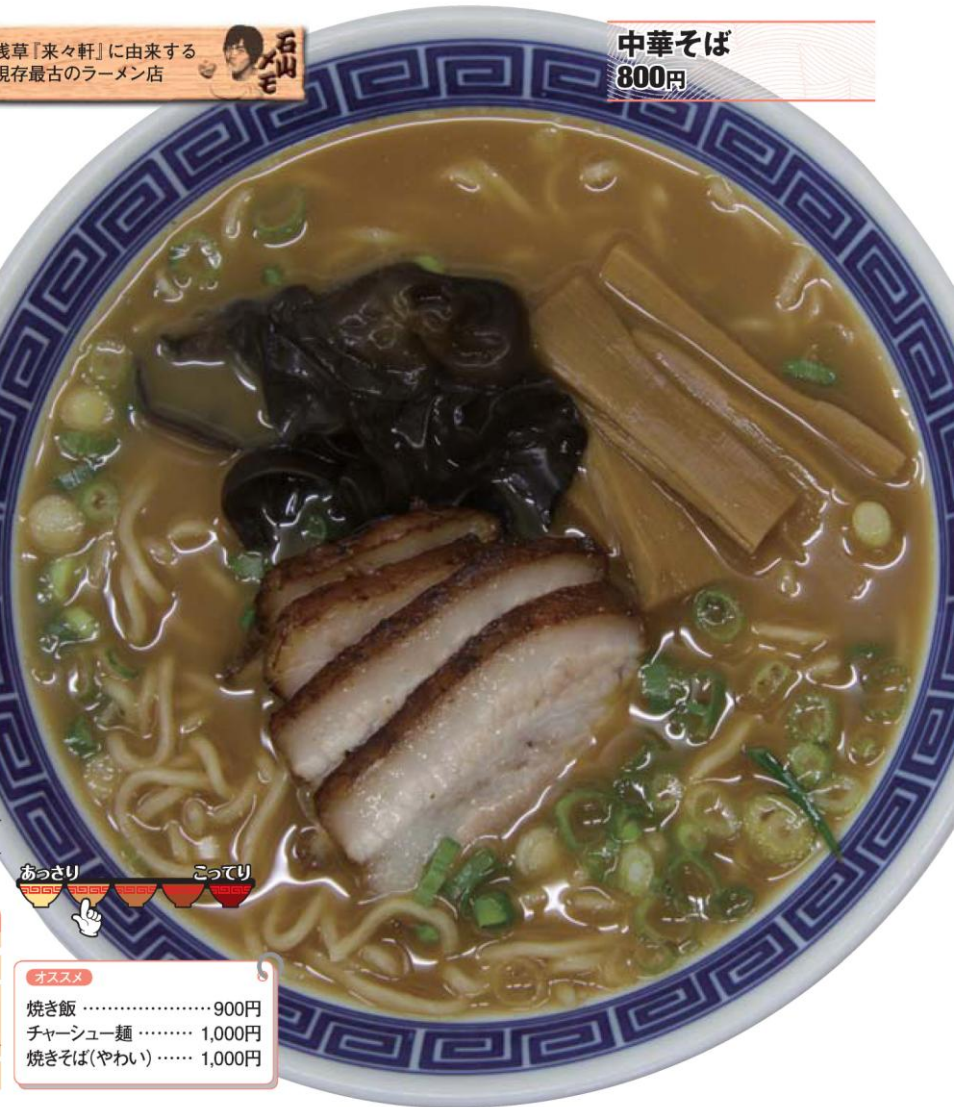
地図 ID: 4009



浅草「来々軒」に由来する  
現存最古のラーメン店



だいかんほんぐん



中華そば  
800円

あっさり こってり

オススメ

- 焼き飯 ..... 900円
- チャーシュー麺 ..... 1,000円
- 焼きそば(やわい) ..... 1,000円