

# ひもかわ

創業約120年の  
歴史をもつ老舗

せいろうどん(ひも川)  
520円

## 歴史

昭和初期には桐生で広く食べられていたといえます。一説には、桐生名産の織物の帯や紐に見立てて、幅広くしたともいいますが、真相は不明です。

## 店の数

100軒以上。ほとんどのうどん店で提供しています。

藤屋本店  
藤掛将之さん



## 藤屋本店

ふじやほんてん

☎0277-44-3791 MAP P15D1

6代目が毎日手打ちするうどんは、季節に合わせて水と塩の配合を変えるというこだわりよう。うどんメニューは約20種類あり、プラス50円で麺をひも川に変更できる。

☎桐生市本町1-6-35 ☎桐生駅から徒歩20分  
🕒11～15時、17時30分～21時 🌞月曜(祝日の場合は15時まで営業) 🍷8台



遠方から訪れる客も多いという人気店

## ソース

ウスターソースをベースに作ったオリジナル。肉の味が引き立つつまるやかな味

## ツユ

カツオやサバなどをブレンドしたダシを使うツユは、キリッとやや辛め

## 麺

一般的なひもかわよりも幅広く、7～8cm。もちっとした食感を大切にしている

レトロな空間で自慢のひも川に舌鼓



つけ麺(鴨南)  
1000円

幅広い麺にからむ  
カレー味のツユ



かれーひもかわ  
700円

アイデア満載の  
テイクアウト  
ソースカツ丼



ウォークインとソースカツ  
400円

## 蕎麦蔵 桃太郎

そばくら ももたろう

☎0277-22-4247 MAP P15C3

築約100年の蔵を改装した落ち着いた空間が魅力。つけ麺のツユは、鴨南のほかにカレー南780円、けんちん850円、鳥南780円の4種類。モチモチ食感の麺を絡めて味わおう。

☎桐生市本町4-338 ☎桐生駅から徒歩10分  
🕒11～15時、17～20時 🌞火曜 🍷6台



1階のテーブル席(写真)と2階席がある

## 田沼屋

たぬまや

☎0277-44-9177 MAP P15C4

40年近くのれんを構えるうどん店。近年人気のカレーひもかわは、ルウから手作りするツユが味の決め手。ひもかわの食感を楽しんで欲しいと、具はシンプルに豚肉とネギのみ。

☎桐生市東6-7-11 ☎桐生駅から車で5分  
🕒11時30分～14時、17～19時 🌞月曜 🍷6台



カウンター席もあって1人でも利用しやすい



銭湯のなかに食堂スペースがある

## ビスロール

パン生地にビスケット生地を巻いて焼き上げている。パンのふんわりとした食感と、サクサクのビスケットの食感がマッチしている。



ビスロール  
80円

やきたてぱん ころーる

## 焼きたてパン コロール

☎0277-46-3643  
MAP P15D1

☎桐生市本町1-2-20 ☎桐生駅から徒歩24分 🕒9～19時 🌞日曜 🍷3台

## 子供洋食

戦前、戦後の頃に考案されたといわれる。ポテトのソース炒め。ソース＝洋食という考えから、この名がついた。酒のつまみにも◎。



子供洋食  
300円～

## 武正米店

☎0277-44-7919  
MAP P15C4

☎桐生市浜松町1-6-35 ☎桐生駅から車で4分 🕒10時～18時30分 🌞日曜 🍷3台

## 栗まんじゅう

約60年前に「藤掛屋」が始めた栗の形をしたおまんじゅう。皮の中には、北海道産のアズキを使い毎朝炊く餡がたっぷり詰まっている。



栗まんじゅう  
1個90円

ふじかけや

## 藤掛屋

☎0277-45-0630  
MAP P15B4

☎桐生市錦町2-5-2 ☎桐生駅から徒歩15分 🕒11時30分～売り切れ次第閉店 🌞火曜 🍷7台

## ポテト入り焼きそば

桐生の焼きそばの特徴は、具にジャガイモを入れること。一説には、子供洋食の影響だともいわれている。薬味に七味を使うのもポイント。



ほりえのやきそば

## ほりえのやきそば

☎0277-47-3680  
MAP P15C2

☎桐生市本町3-5-9 ☎桐生駅から徒歩10分 🕒11～18時 🌞火・水曜(祝日の場合は営業) 🍷2台

ほりえのやきそば  
普通300円