

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

ふじやほんでん

☎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