



おおむた新聞 まちなか新聞

第30号

企画・発行
大牟田市まちなか情報
発信事業実行委員会

WEBでも読めます！
おおむたまちなか新聞



手間ひまかけて手打ちする
美味しい麺をツルッと満喫
本格手打ちうどん・そば

『ねごろ屋』

2023年7月14日に築町交差点近くにオープンした、本格手打ちうどん・そばの店『ねごろ屋』。うどん・そばはもちろん、各種丼物や定食、一品料理も豊富。老若男女問わず幅広い世代に親しまれる地元の人気店です。

『ねごろ屋』のうどんとそばは、機械を一切使わない純手打ち。そばは喉越しが良く、うどんはつるつるもちもち。カツオとうるめイワシ、サバに昆布をプラスした香り高い出汁との相性はバツグンで、一口食べればふわっと口の中に幸せが広がります。

店主の根来周作さんは、うどん職人だった義理のお父さんの姿に感銘を受け弟子入り。職人として技術を磨くべく努力を重ね、お店をオープンさせました。



揚げたて天ぷらと、のど越し良いお蕎麦が美味しい！人気イチオシメニュー「天ざるそば」。

DATA

まちなか店主 vol.30

根来 周作さん
(ねごろ シュウサク)

○得意技

うどんの生地をのばすこと。うどんの早食いも得意です。

○最近のマイブーム
娘とUFOキャッチャードで遊ぶこと。

○大牟田の好きなお店
『来富軒(らいふうけん)』さん。ラーメンや定食など、メニューが豊富。やきめしがイチバン好きです。

「ある時見た義父のうどんを打つ姿がとてもかっこよかったです。毎日打たせてもらい、早く上達したいという思いで必死にがんばりました。メモを取り、時間を計り、自分で考え試行錯誤したことが早い技術の習得につながったと思います。これからも技術を磨き、美味しいものを提供して築町を盛り上げていきたいですね。」と話してくれた根来さん。職人として美味しさを追求するまっすぐな姿勢を感じました。

「あと、うちの唐揚げも美味しいんです。ぜひ食べてもらいたいですね。平日限定のランチ定食はゴロつと大きい唐揚げと美味しいうどんやそばが味わえますよ。おすすめです！」とのことでした。

『ねごろ屋』さんの手間ひまかけた逸品、ぜひ味わってみてください。



本格手打ちうどん そば
ねごろ屋

福岡県大牟田市築町3-19

☎0944-68-2653

□11:00～21:00
(20:30LO)

因木曜日
□あり

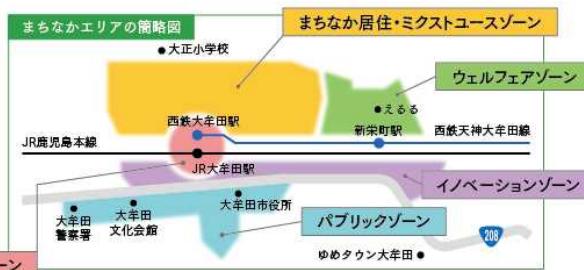


ねごろ屋
Instagram

Machinaka Information



他のゾーンのイメージ
は上記QRコードから
確認できます。



まちなかエリアのうち、地区の特性に応じて5つのゾーン
を設定し個性を生かした大牟田らしさまちなかをつくる
こととされています。

エントランスゾーン

エリアの将来像！

「まちなか再生未来ビジョン」



第62回おおむた「大蛇山」まつり

おおむた「大蛇山」まつり
が、7月27日(土)、28日(日)
の2日間に渡って開催され
ました。何台もの大蛇山の
山車が大きな頭と尻尾を
左右に振り、火煙を吐きな
がら囃子の音と共に街を
練り歩く姿は圧巻でした。
来場した多くの観客を
魅了した、大牟田夏の風物
詩は今年も大盛況となり
ました。



「みんなのえきまえプロジェクト」始動！

今年度から、大牟田わかもの会議で「みんなのえきまえプロジェクト」が始動しました。大牟田駅の西口広場でポイ捨てが頻発しているという現状を変え、駅前を綺麗にしてみんなが気持ちよく利用してもらうことを目的とした活動です。プロジェクト第1弾は「緑を整えよう！」ということで、6月1日に大牟田まちづくり市民会議の皆さんと一緒に草木の剪定活動を行いました。朝から汗を流し、剪定した量は、ごみ袋(大)約50袋分となりました。これからも、ポイ捨てのない環境を創るために企画・イベントを行っていきますので、今後の動きに注目してください！

編集後記

玄関から一步外に出ると、汗ばむ季節となりましたね。今回取材させていただいたねむろ屋さんは、暑くて食事が喉に通らない真夏日でもツルツル美味しい、うどん・そばをいただくことができます。店内には、店員さんの威勢の良い声とお客様の楽しげな会話満たされた空間が広がります。皆さんも一度とは言わず何度も足を運んで味を堪能してください。

さて、今年度から若手スタッフ2名でまちなか新聞を担当させていただきます。私も前号担当と同様に大牟田で生まれ育ちました。みんなに、新聞にできたらしいなと次号を読むのが待ち遠しく感じてもらえるような新間にできたらいいなと思っています。よろしくお願いします。(雄)

