

うどん革命

小麦粉と水

そして海から授かった天然の食材。

日本人なら誰もがホッとする、日本の伝統食。

伝統的な製法はそのままに、KOMUGIのスタイルでご提供させていただきます。

麺は日本の製麺機を導入して小麦粉から製麺、出汁は日本産の荒節を使い、すべて店舗で毎朝作っております。

Udon noodle is a traditional Japanese food which made from only flour and water. Materials of broth is from sea that important for Japanese people.

Traditional food but KOMUGI make a bit casual and wish to know everybody that what is Udon noodle.
please enjoy.

うどんは茹でたてをご提供しているため、20分程度お時間いただく場合がございます。
あらかじめご了承ください。

In some cases it may take about 20 min to serve udon due to freshly boiled udon noodle.