

メディア情報

人気メニュー「玉ねぎつけ麺」やいづも庵の経営スタイルはテレビや雑誌などのメディアでも取り上げていただいています。



日本テレビ「月曜から夜ふかし」にて、マツコ・デラックスさんにご試食いただき、「めちゃくちゃ甘い」という評価をいただきました！



読売テレビ
「朝生ワイドす・またん！」
にて取り上げられました。



業界専門誌「そば・うどん店 繁盛BOOK」では見開き2ページでお店の運営スタイルをご紹介します。



麵乃匠 いづも庵

明治四十二年創業の製麺所・淡路麵業。店内で製造される手打ち式のうどんは讃岐うどんのコシと大阪うどんのモチ感を併せ持ち、メニューに合わせて2種類の太さをご用意。名物「玉ねぎつけ麺」を始め、淡路牛や淡路島玉ねぎ、生しらす地元産の合鴨や北坂たまごなど、地元の食材にこだわり、天ぷらや石焼き鍋など提供方法にも工夫をしてお出しします。自慢のうどんと淡路島の食材の美味しさをぜひご堪能ください。

営業時間：11時～20時（15～17時準備中）

定休日：木曜日（祝日は翌日振替）

姉妹店



PASTA FRESCA DAN-MEN

淡路市生穂新島 9-15
TEL : 0799-64-0777
H P : danmen.info

LUNCH 11:00 ~ 15:00 (L.O 14:30)
CAFE 15:00 ~ 17:00 (土日祝限定)
DINNER 17:00 ~ 21:30 (L.O 20:30)





玉ねぎつけ麺 華 1,000円

玉ねぎはご注文いただいてから揚げたてをご提供します。
ナイフとフォークでザクザク切り崩しながら、お早めにお召し上がりください。

淡路島特産の玉ねぎを丸ごと1個天ぷらにし、
地元の有機カレンデュラの花びらを添えて、
華やかな一品に仕上げました。
低温で約十分間じっくりと揚げた玉ねぎは、
外はカリカリ、中心にいくほど
トロトロとした食感に変化します。
玉ねぎの旨味が染み込んだ鱈仕立ての出汁に、
コシのある細うどんをくぐらせながら、
淡路島の玉ねぎの旨味を感じてください。

石焼き淡路島牛丼

うどんセット **1,400円**

(牛丼単品 1,200円)

熱々の石焼き鍋でご提供します。
やけどに十分ご注意ください。



神戸牛や松坂牛の素牛である「淡路ビーフ」。
淡路島の豊かな大地で育った但馬血統の黒毛和牛のみを使用しています。

淡路牛と淡路島産玉ねぎ、
淡路米を使用した淡路島牛丼。
最後まで熱々で食べられるよう
石焼き鍋でご提供します。
特製の和風だしをかけて、
おこげも一緒にお楽しみください。



洲本市鮎原の合鴨を中心に
使用しています。噛めば噛
むほど、良質な脂が口の中
に広がります。

あわじ鴨酔定食

ごはんセット **1,350円**

(鴨酔うどん単品 1,200円)

淡路島産の鴨肉のロースと、
トロトロの白ねぎをたっぷりと。
鴨の脂が染み出た上品な出汁に、
柚子胡椒をピリッと効かせ、
細うどんによく絡む
濃厚な味つけに仕上げています。





淡路島・北坂養鶏場の純国産鶏の卵を
天ぷらにしてトッピングしています。

淡路牛と淡路島産玉ねぎを使用。
十二種類のスパイスを調合した
ピリツとした辛さの和風カレーが、
太めのうどんに絡みます。
熱々の石焼き鍋でご提供します。

【石焼き】
淡路牛カレーうどん定食 1,300円
(単品 1,150円)

【石焼き】
淡路牛すじカレーうどん定食 1,300円
(単品 1,150円)

熱々の石鍋で提供します。やけどにご注意ください。
カレー汁をご飯にかけても美味しくお召し上がりいただけます。

鍋焼きうどん定食 1,300円
(鍋焼き単品 1,150円)

淡路牛鍋うどん定食 1,600円 (単品 1,450円) 天ぷら鍋うどん定食 1,450円 (単品 1,300円)

熱々の小鍋で提供します。やけどにご注意ください。
残った汁にご飯を加えて雑炊にしても美味しいです。

淡路牛、鶏肉、北坂たまご、エビ、
ネギ、椎茸、エノキ、かまぼこ。
8種類の具を入れることで、
うどんの出汁に旨味が染みだし、
美味しい鍋焼きうどんになります。

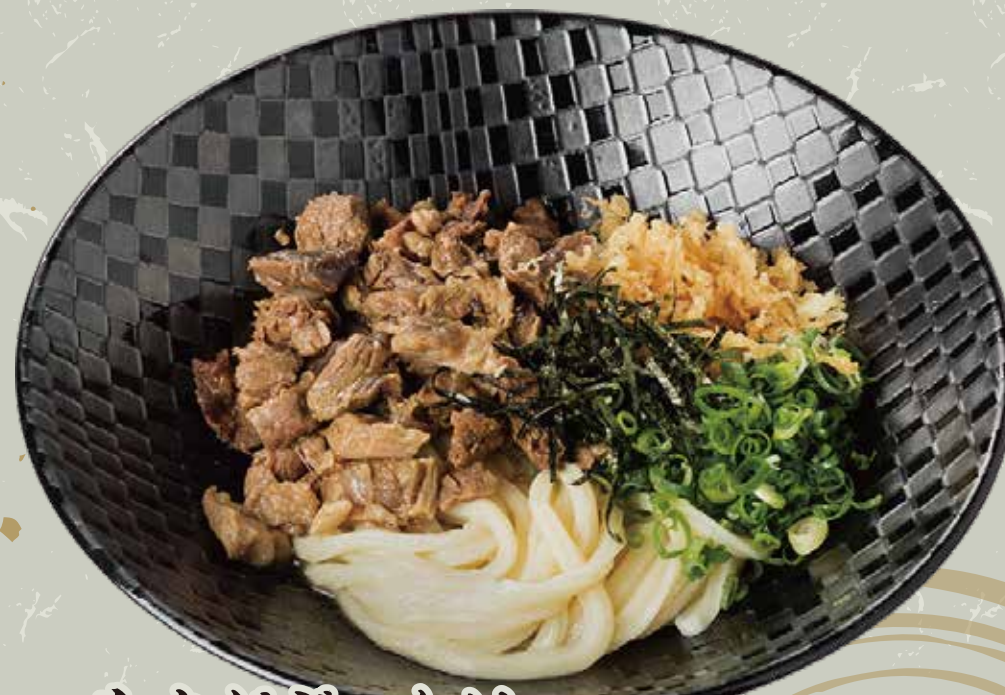
創業明治四十二年、製麺所自慢のうどん

ぶっかけうどん

まいたけ天ぶっかけ

1,000円

国産まいたけ天を1/2個、かぼちゃと大葉の天ぷらと、大根おろしも添えました。



牛すじぶっかけ 1,100円

うどんが隠れるくらいのせた牛すじは、もちろん淡路牛を使用。ほんのり甘く煮込み、コシのあるうどんと相性良く仕上げました。



おろしぶっかけ

800円

製麺所自慢のコシあるうどんをシンプルにお召し上がりください。



夏季限定

なめこおろしぶっかけ

950円

夏季限定！大きめなめこと大根おろしをたっぷりのせました。



おろし天ぶっかけ 1,250円

エビ1本に、舞茸・かぼちゃ・大葉・さつまいもの天ぷらと淡路島産の天然わかめを豪快にのせました。

◇ 打ち立て・揚げたて ◇

天ざるうどん

1350円

ざるうどん

750円



打ち立て・揚げたてをご提供するため、ゆで時間を10～15分ほどいただきます。

◇ 創作うどん・そば ◇

淡路牛すじうどん

1100円

淡路牛すじそば

1150円



シンプルなうどん出汁に、柔らかく煮込んだ淡路牛のスジ肉をのせて。淡路牛の良質な脂が出汁に溶け出し、旨味が深まります。



打ち立て・揚げたてをご提供するため、ゆで時間を10～15分ほどいただきます。

釜揚げ天ぷらうどん

1350円

釜揚げうどん

750円

釜玉うどん

800円



淡路牛と淡路島玉ねぎをたっぷり食べたい方におすすめの肉うどん。うどん出汁の風味を生かした、上品な味付けにしています。

淡路牛の肉うどん

1100円

淡路牛の肉そば

1150円

淡路産のふわふわ卵とじうどん

900円

淡路産のふわふわ卵とじそば

950円

◇ うどんメニュー ◇

かけうどん 550円

きつねうどん 700円

鳴門のわかめうどん 700円

カうどん 800円

こぶうどん 800円

山菜うどん 800円

天ぷらうどん 1050円

◇ そばメニュー ◇

かけそば 600円

たぬきそば 750円

鳴門のわかめそば 750円

こぶそば 850円

山菜そば 850円

天ぷらそば 1100円

ざるそば 800円

天ざるそば 1400円

◇ トッピング ◇

天かす 無料

生玉子 100円

あげ 150円

山菜 200円

わかめ 150円

こんぶ 300円

もち 300円

小学生以下のお子様限定で
お子様セットをご用意しております。



※写真はイメージです。

お子様セット

750円

ミニうどん／おにぎり2個／エビフライ1本／からあげ1個／ウィンナー1個／デザート

ごはんもの

ちらし(土日限定) ……400円
いなり(土日限定) ……400円
おにぎり(2個) ……380円
ごはん ……200円

お飲物

瓶ビール(中) ……600円
生ビール(夏季限定) ……600円
お酒 ……500円
冷酒 ……750円
オレンジジュース ……200円
コーラ ……200円
ウーロン茶 ……200円
ノンアルコールビール ……400円

一品料理

牛すじ煮込み ……700円
かきあげ天ぷら ……700円
天ぷら盛合せ ……850円

お昼十一時～十四時は
お時間を少々いただきます。

セットメニュー

カツ丼セット ……1300円
(単品1100円)
天重セット ……1400円
(単品1200円)
玉子丼セット ……1000円
(単品800円)
親子丼セット ……1150円
(単品950円)
他人丼セット ……1350円
(単品1150円)
牛すじ丼セット ……1400円
(単品1200円)

セットは
すべてミニうどん付。



※そばに変更もできます。
※麺の大盛りは+200円。
※丼のご飯大盛りは無料。

おでん

おでん(関東煮)
牛すじ 200円
その他 140円

うどんの出汁でじっくり仕込んだ
自慢のおでん。
淡路牛すじ、北坂養鶏場の玉子、
地元の練り物屋のかまぼこなど、
こだわりのタネが勢揃い。
お昼時が一番の食べごろです。



おでんはセルフサービスです。
お好きなものをご自由にお取りいただき、
会計の際に個数をご申告ください。

期間限定

淡路島

生しらす丼定食

「釜揚げしらす・ちりめん佃煮付」

淡路島で水揚げされた新鮮な生しらす。地元のポン酢を使った特製のタレで、さっぱりと食べやすく仕上げています。

更に釜揚げしらす、ちりめん佃煮、ミニうどんもセットでご用意。

淡路島の海の恵みを存分にご堪能ください。



うどんセット 1,300円 単品 1,100円



淡路島の特選素材

いつも庵では、お越しいただけるお客様に喜んでいただくため、淡路牛や玉ねぎなど、地元淡路島の食材にこだわってご提供しています。



淡路牛
畜産が盛んな淡路島のどかな風土でのびのびと育った淡路牛は、まろやかな美味しさを醸し出し「島」の大自然を想像させるほど。中でも淡路ビーフは、サンが溶ろける柔らかで舌ざわりも良い。筋肉のうま味と脂肪の香りが微妙に溶け合う淡路牛は、高級黒毛和牛として愛され、神戸牛や松坂牛の素牛としても認められるほどです。



淡路島玉ねぎ
温暖な気候と、畜産の副産物である堆肥による肥沃な土壌に恵まれて育つ「淡路島の玉ねぎ」は、種まきが始まる十月から収穫が始まる六月まで、約八ヶ月という生育期間を経てじっくり育成します。充分に完熟してから収穫し、さらに風通しのよい「玉ねぎ小屋」で自然乾燥をさせることで、辛味が少ない高糖度で繊維の柔らかい食感が特徴の玉ねぎとなります。



淡路島のお米
淡路島の土は強い粘土質で米作りに適しており、古事記にもその歴史が伝えられるほど良質として知られています。豊かな自然と水、澄んだ空気に育まれた淡路米は、一粒一粒に艶があつて白く輝き、モチリとした食感、糖度・香りが高いのが特徴です。いつも庵では牛井や定食などお米はすべて淡路島の米を使用しています。



カレンデュラ
淡路市の廣田農園さんで農薬を使用せず栽培される「有機食用カレンデュラ」。和名を「キンセンカ」といい、古くから医薬品の一つとして使用され、『癒しのハーブ』として価値を認められているお花です。見た目も鮮やかで体にも良い食べられるお花を名物の玉ねぎつけ麺にトッピングしてご提供します。(妊娠中の方やキク科アレルギーの方はご注意ください)