



このほりが
目印だよ!

美濃



あゆにんめん

「にんめん」とは?



昭和30年代頃まで美濃和紙の主産地である牧谷地域において食べられていた麺料理。かつて自分の畑で作った小麦を使ってうどんにし、近くの板取川で素手で獲った鮎を出汁にして各家庭で食べた。朝早くから夜遅くまで時間を惜しんで紙漉きの生産量を競ったため、麺を固めにうち、朝、昼、晩と何度も煮直して食べたという。今回はそれを「麺(うどん類)と鮎を使う」ことだけを条件にして各店が工夫をこらしたオリジナル料理として復活した。「にんめん」の名前の由来は、「煮た麺」からきた説が有力と思われる。



1,200円(税込)



単品1,000円・セット1,100円(税込)



日本料理 おおきに
販売期間 6/1~10/31
住 美濃市極楽寺274-3
tel 0575-35-2336
営 11:30~14:00 LO、17:30~21:30 LO
休 火曜

美濃にわか茶屋 瓢箪苑
販売期間 6/1~10/31

住 美濃市曾代2007
tel 0575-33-5022
営 <10/1~4/30>
9:00~18:00(食事11:30~17:00 LO)
<5/1~9/30>
土日祝 8:30~19:00(食事11:30~18:00 LO)
平日 8:30~18:00(食事11:30~17:00 LO)
休 元旦



1,620円(税込)



辰巳家
販売期間 通年(要予約)
住 美濃市東市場2995-2
tel 0575-33-0822
営 11:30~14:00、17:00~21:00
休 火曜

※LO=ラストオーダー