お出汁の香りに誘われて、刈谷で見つけるお気に入りの一杯

つるっとうどん、いい時間。

Good noodles, good time.



CONTENTS 1
職人の技が光る
自家製麺

CONTENTS 2
欲張り気分も叶える
肉うどん

COLUMN
刈谷の「出汁文化」
ひもとき帖

CONTENTS 3
ものづくりの街・刈谷
技術と歴史を巡る
ミュージアム散歩





刈谷市観光協会
〒448-8501 刈谷市東陽町1丁目1番地　TEL 0566-23-4100　9:00～16:00(土・日・祝日・年末年始は除く)

※掲載している料金は、消費税を含んでいます。※掲載している料金は変更となる場合がございます。※掲載している地図は位置の目安がわかるものです。縮尺などは正確ではありませんので、ご了承ください。※クレジットカード、電子マネー、QRコードは各店舗により使用可能な銘柄が異なります。詳しくは各店舗までお問い合わせください。※掲載している定休日に正月・GW・夏季休暇は含まれていません。事前に確認してからお出かけください。※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。※掲載内容は2026/10/26現在のものです。

▲観光協会HP

つるっとうどん、いい時間

コシのある麺が躍り、出汁の香りが鼻腔をくすぐる「うどん」。愛され続ける「うどん」には、人々を惹きつける確かな理由がある。長年の経験が冴える職人の手打ち麺に、お肉の旨味が溢れる贅沢な一杯まで、その表情は実に多彩だ。ひと口するごとに広がる深い味わいに詰まった、店ごとの歴史と物語。そんな温もりに満ちた刈谷のうどんを巡れば、心までじんわり満たされていく。暖簾をくぐれば、あなただけの「いい時間」が始まる。



気取らず過ごせる居心地の良い店内で、熱々の一杯をいただく粋なひととき(P.4味の屋)。

職人の技が光る 自家製麺

粉を捏ね、伸ばし、切る。毎日の気温や湿度に合わせて微調整を重ねる自家製麺には、職人の長年の勘と揺るぎないこだわりが宿る。素材と対話しながら丹精込めて作られる麺は、できたて、打ちたてだからこそ味わえるつるりと滑らかな喉越しと、心地よい弾力が魅力。一打入魂で手掛ける奥深い世界が、一杯の丼の中に広がっている。今回は、伝統の技を守りながら独自のこだわりを貫く4つの人気店をピックアップ。麺と出汁が織りなす、至福のおいしさを心ゆくまでご堪能あれ。



遠方からもファンが訪れる看板メニュー
皮ごと挽く自家製麺で味わう小麦本来の風味。





1.滋味深いつゆと、鶏とネギ。シンプルな素材が主役の麺を引き立てる。
2.一般的な塩水ではなく、真水のみで力強く捏ね上げる伝統の製法。
3.小麦を皮ごと贅沢に使う麺は、食物繊維やミネラルもたっぷり。



+150円で麺をいもかわうどんに変更可能。
いもかわうどん版味噌煮込みうどん(1,400円)。

1 きさん

きしめんのルーツであり江戸時代の名物「いもかわうどん」を再現した一杯。愛知県産「きぬあかり」と国産小麦を皮ごと石臼で挽いた全粒粉で仕込む自家製麺は、ダイレクトな小麦の風味と豊富な栄養が魅力だ。少しざらっとした食感と強い弾力が癖になる。伝承の技と小麦本来の素朴な力強さが宿る、唯一無二の一杯を味わいたい。

刈谷市一ツ木町7-14-1
☎0566・27・8537
11:00〜14:30(L.O.14:00)、
18:00〜21:30(L.O.20:30)
水・木曜定休、月・火曜は昼営業のみ　P8台
カード不可　電子マネー不可　QRコード決済可



木の温もりが優しく包み込む店内。手土産用のいもかわうどんも販売している。







1.絶妙な茹で加減が、味噌に負けない心地よい噛み応えを引き出す。　2.複数の節と八丁味噌が織りなす、雑味のない重厚な味わいのつゆ。　3.お座敷席では、窓の外の緑を眺めながら、ゆったりとした時間を過ごせる。



3年熟成味噌と出汁が奏でるコク
一昼夜寝かせた自家製麺の深い味わい。

味噌煮込みうどん
1,080円

つゆが染みた揚げやかまぼこもたまらない。
途中でたまごを割ればまろやかに。

4 権兵衛

ゴンベエ

来店客の8割が注文する「味噌煮込みうどん」。独自ブレンドの小麦粉を1時間足踏みして一昼夜熟成させた麺は、丹念な手仕事が生む滑らかな舌触りとコシがたまらない。3年熟成の八丁味噌と宗田節などの魚介出汁が効いたつゆと麺が絡み合い、奥深いコクが広がる。一口すすれば寒い冬でも体の芯から温まる、至高の一杯だ。

刈谷市半城土町大下馬85
✆0566・23・1212
11:00～15:00(L.O.14:45)、
17:00～21:30(L.O.21:00)
水・木曜定休　P25台　カード不可
電子マネー不可　QRコード決済可



次々と仕上げられる味噌煮込みうどん。多い日には約200杯の注文が入ることも。

2 味の屋

アジノヤ

創業約60年、「安い・早い・旨い」で愛され続ける老舗。創業当初から守る独自配合の小麦粉を使ったモチモチの自家製麺に、カツオとムロアジが香る出汁がよく絡む。手際よい仕込みで1日100杯以上を提供し、市民の胃袋を支える。「大盛り」「特大盛り」もお客の声から生まれたそう。心を尽くして寄り添う姿勢も長く親しまれる理由だ。

刈谷市東陽町3-72-1　✆0566・21・7115
10:30～16:00　水・日曜定休　P8台　カード不可
電子マネー不可　QRコード決済不可





1.毎日変わらぬ仕事で麺を仕込む。丁寧な準備が自慢の食感に。
2.創業時から時を重ねた温かな空間。店主夫婦が優しく迎え入れてくれる。



親子三代で通うファンも多い
変わらぬ味と温かさが市民を迎え入れる。

エビ天うどん
550円

近隣で働く人々も足繁く通い求める一杯。忙しい毎日の頼れる味方だ。



三代続く刈谷で愛される老舗
季節で仕込みを変える
自家製麺と優しい出汁。

五目あんかけうどん
1,050円

とろみのある琥珀色のあんと具材が、自慢の自家製麺に優しく絡み合う。



冬は比較的柔らかめに、夏はころうどんに合うようにコシを残して茹で上げる。

3 おかだや

1953年の創業以来、刈谷で支持され続ける老舗。三代目店主が手掛ける自家製麺は、季節ごとに塩水濃度を変えて極上の食感を追求している。白醤油を主軸に節や昆布を合わせた琥珀色のつゆが絡む「五目あんかけうどん」は、心もほどける優しい味わい。60種類を超える豊富な品揃えと変わらぬ温もりが、今も世代を超えて愛されている。

刈谷市山池町4-510　✆0566・23・0864
11:00～15:00(L.O.14:30)、
17:00～21:00(L.O.20:30)
火曜定休　P18台　カード不可
電子マネー不可　QRコード決済可



子どもからお年寄りまで、誰もがホッとひと息つけるアットホームな雰囲気。

欲張り気分も叶える 肉うどん

がっつり食べて、お腹も心も大満足。今日のごちそうは、無性に恋しくなる圧倒的満足感の「肉うどん」。旨味が溶け出した黄金色のスープに、噛むほどに旨味が広がるジューシーなお肉。細部にまで情熱を注いだスペシャルな一杯は、力強さと優しさを兼ね備え、食欲をダイレクトに満たしてくれる。今回は、胃袋をトリコにするとっておきの2店を厳選してご紹介。お腹を空かせてお店へ向かえば、一口ごとに幸せが広がる甘美なひとときが待っている。

お肉の旨味に全面降伏♥

お肉とうどんの組み合わせに、お腹も心も満たされる(P.7肉うどん たけ家)。

5 肉うどん たけ家

ニクウドン タケヤ

九州出身の親子が営む、小倉名物・肉うどんが人気の店。2時間丁寧に煮込んだほろほろの牛すじ肉に、九州特有の甘口醤油が効いた深みのあるつゆが絶妙にマッチする。サクサクのゴボ天や、途中で加える生姜での味変もお楽しみの一つ。お母さん手作りの3種類の自家製漬物とともに、九州の味を心ゆくまで堪能できる。

刈谷市井ケ谷町下前田9
10:30～14:00
日曜・祝日定休　P7台　カード不可
電子マネー不可　QRコード決済不可



2025年8月のオープン以来、近隣の学生から熱い支持を受ける。



九州出身の親子が届ける本場の味
甘口つゆと牛すじ肉の極上うどん。

牛肉うどん(中)850円
+ゴボ天トッピング(150円)



元はラーメン・つけ麺専門店だった喜竹。長年の経験が、喜竹ならではの深い味わいを支えている。

6 喜竹

キタケ

武蔵野うどんに着想を得た「特製肉汁つけうどん」。冷水で締めた強いコシの麺とタッグを組むのは、一般的な出汁の約3倍も濃い旨味を濃縮したつけ汁だ。とろみを効かせた甘めのつゆが麺にしっかり絡み、ジューシーな豚バラの満足感も手伝って箸が止まらない。こしょうや一味で味変もできて、最後まで夢中でたぐってしまう。

刈谷市小垣江町中伊勢山22-1
0566・91・8283
11:00～15:00(L.O.14:30)、
18:00～21:30(L.O.21:00)
月曜定休　P約10台
カード不可　電子マネー不可
QRコード決済不可

一度食べればやみつきに
旨味溢れるお肉と優しくも濃厚なつけ汁。

特製肉汁つけうどん
1,450円

ものづくりの街・刈谷

技術と歴史を巡る

ミュージアム散歩

世界を支える技術と豊かな歴史が交差する刈谷。職人の情熱と街の歩みに触れるミュージアム巡りへ出かけよう。

「日本電装」の誕生から未来へ
世界の自動車技術を支える挑戦の歴史。

デンソーミュージアム

1949年の「日本電装」創立から続くデンソーの歩みを学べる。創立期から現在までの製品ラインナップはもちろん、映像などを通して自動車産業を支えてきた技術に触れられるスポット。人々の暮らしを豊かにしてきたデンソーの足跡と、持続可能な社会に向けたこれからの挑戦を目撃できる。

刈谷市昭和町1-1
株式会社デンソー内5号館3階
050・1727・4681
9:30〜17:00　デンソー休日
Ⓟ100台　入場無料　予約不要


1


2


3

1.課題を乗り越えてきた社員の熱い想いに触れられる。 2.製品の展示室。自動車部品以外にも幅広い分野へ挑む技術の高さを目の当たりに。 3.最新技術を体験できるブースで、楽しみながらモビリティを実感。

＼ 黄金色のお出汁に隠された秘密！ ／

刈谷の『出汁文化』ひもとき帖

三河地方の食文化が根付く刈谷で愛され続けるうどんの魅力を語るうえで欠かせない「黄金色のお出汁」。刈谷のうどん文化を支える「3つの秘密」をのぞいてみよう。

01 澄んだ琥珀色と豊かな風味の白醤油

刈谷の出汁を象徴する美しい黄金色。その決め手となるのが、江戸時代に碧南市で生まれた「白醤油」だ。一般的な醤油とは異なり主原料に小麦を使用しており、短期間で熟成させる製法で作られている。素材の色を活かす透き通った黄金色と、小麦由来のやさしい甘み、豊かな香りが特長だ。出汁の旨味や、麺や具材の風味を引き立てる、刈谷の麺文化に深く寄り添う名バイプレイヤーである。



02 深いコクと艶を与えるたまり醤油



白醤油と対をなす愛知の出汁文化の核が、大豆をじっくり熟成して作られる「たまり醤油」。濃厚な旨味とトロっとした粘度が特徴で、魚介出汁と合わさることで、香ばしさと奥深いコクを生み出す。素材を引き立てる繊細な白醤油に対し、たまり醤油は味噌煮込みや肉うどんなど、パンチのあるメニューで活躍することが多い。職人たちは個性に合わせてこの二つの醤油を巧みに使い分け、この地域ならではの多彩な味わいを作り出している。

03 コクとまろやかさを与えるムロアジ節

出汁に重厚な奥行きを与えるのが、愛知の麺文化に欠かせない「ムロアジ節」だ。全国的には珍しい、ムロアジを原料にして作られる出汁素材で、鰹節と比較して酸味が少なく、まろやかな甘みとコクを持つ。その主張しすぎない柔らかな味わいが他の素材と見事に調和することで、奥深くも優しい旨味が誕生。こうして丁寧に引いたベースがあるからこそ、醤油の塩味などが重なった際に、じんわりと残る芳醇な余韻と深みが生まれるのだ。



トヨタ創業期試作工場

トヨタソウギョウキシサクコウジョウ

トヨタ自動車の原点を伝える試作工場。



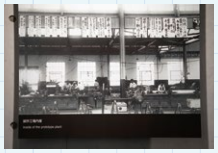
登録有形文化財に指定されている工場建物。



A1型試作乗用車のレプリカ。向かいには当時の出発式の写真。

ここでA1型試作乗用車などの製作が行われたトヨタ自動車出発の地。先人たちの熱き思いが宿る当時から残された工場建屋内で、歴史解説パネルとともに職人たちが知恵を絞り幾多の困難を乗り越えてきた、情熱あふれる創業期のクルマづくりへの挑戦を知ることができる。

刈谷市豊田町3-6
愛知製鋼株式会社刈谷工場内
✆0566・29・4151　9:30～16:00
土・日曜定休、他休館あり。
※Webサイトの開館カレンダーを確認
🅿13台　入場無料
Webサイト・FAXから3営業日～90日前までに要予約



部品が並べられた組み立て作業の様子。



アイシンの技術が未来の暮らしにどう寄り添うのかを紹介するコーナー。

アイシンの歩みとこれからを体感
未来を拓くものづくりの世界。



クルマの電動化を支える幅広いアイシン製品を搭載したデモカー。



アイシンのモノづくりの原点。1946年に誕生した同社初の家庭用ミシン。

アイシン コムセンター

世界トップクラスの自動車部品メーカー「アイシン」の企業展示館。館内では、創業からの情熱が詰まった歴代製品や、体験型の映像コンテンツなどを通して、技術の進化と未来への挑戦をじっくり学べる。自動車の仕組みから未来のモビリティまで、ものづくりの可能性に触れられるスポットだ。

刈谷市朝日町2-1
株式会社アイシン内
✆0566・24・8600
9:00～17:00　土・日曜定休
🅿約50台　入場無料　予約不要



愛用した家具などで当時の雰囲気を再現した部屋。研究生活の温もりが漂う。

加藤与五郎展示室

カトウヨゴロウテンジシツ

日本の電子産業を支えた「フェライトの父」の偉業を辿る。



ゆかりの品々や研究内容が並ぶ展示室。偉大な足跡と「独創」の精神に触れる。



ブラウン管やカセットテープなど、フェライトの技術が身近な製品に活かされた実例を展示。

刈谷市野田町西田78-2
南部生涯学習センターたんぽぽ内
✆0566・62・8555
9:00～21:00　月曜定休　🅿83台
入場無料　予約不要

トヨタ紡織 歴史未来館

トヨタボウショク レキシミライカン

豊田佐吉の志を未来へ繋ぐ
グッドデザイン賞受賞のレトロな館。

トヨタグループの祖・豊田佐吉のものづくりへの情熱と功績を伝える施設。洗練された建築と展示デザインが高く評価され、2022年にグッドデザイン賞を受賞。豊田佐吉による自動織機の開発からトヨタ紡織の今日に至る歩みまで、知恵と工夫を凝らしてきた挑戦の歴史を鮮やかに紐解いている。

刈谷市豊田町1-1 トヨタ紡織株式会社内
✆080・9345・6871　10:00～16:00
土・日曜定休、会社休日　🅿2台
入場無料　Webサイトから要予約



2



1

1.旧豊田紡織刈谷試験工場のレンガの外壁を移築、保存して活用している。　2.自ら操作して楽しむ体験型の歴史展示。トヨタ紡織の歩みを直感的に辿れる。



赤レンガと木材が調和する空間。旧工場時代の写真からは、長い歴史の歩みを感じる。