

店舗名：資さんうどん

産品名：うどん

「味よし、価格よし、元気よし」

北九州のソウルフード「資さん」



↑肉ごぼ天うどん（¥700）。人気 No.1 メニュー。

北九州を代表するうどんチェーン「資さんうどん」は 1976（昭和 51）年に創業。屋号は、創業者の大西章資さんに由来し、同氏が讃岐うどんを独自にアレンジして、福岡の柔うどんよりも歯ごたえがあり、本場の讃岐うどんほど固くない、資さんオリジナルのうどん麺、九州人に合う上品な甘さの和風ダシを作り上げた。戸畑区の 1 号店から取り入れている“24 時間営業”（一部店舗を除く）、うどんだけでなく丼やカレー、おでんなど“豊富なメニュー”、そして忘れてはならないのが“ぼた餅”。根強いファンが多い資さんの魅力を改めて紹介する。

うどん出汁は店舗仕込みがモットー

名物ぼた餅も丁寧に手包み

「資さんうどん」は北九州を中心に、福岡県 38 店舗、山口県 2 店舗を展開。うどん麺や練り物天などは自社工場で製造しているが、味の要となるうどん出汁は各店舗でとることにこだわっている。材料は、さば節、うるめ節、かつお節、昆布など。雑味を出さず香りとコクが引き立つ絶妙の火加減で出汁をとり、多彩な節を絞り出すように旨味を抽出。毎日食べても飽きのこない、適度な塩気と濃さに仕上げている。うどん麺は中細。程良いコシを残し、ツルシコッと食感、のど越しがいい。より細めの麺、通称“さいめん”でオーダーできるのもツウ心をくすぐるポイントだ。また、トッピングは、「肉」と「ごぼ天」がツ

ートップ。ごぼ天はスティック状のゴボウが井からはみ出し 5 本。肉は、甘辛く煮たかしわ（鶏）と牛肉、また塩コショウで炒めたかしわも用意している。そのほか、卓上にあるとろろ昆布と天かすを自由に入れられるのも特筆事項。かけうどん（320 円）でも卓上の無料トッピングで十分に楽しむことができるのだ。



↑卓上に、無料のとろろ昆布と天かす、きざみつぼ漬などを置く



↑もつ鍋うどん（¥820）。牛もつの大トロ・味付け「テッチャン」、ごぼ天、卵など具沢山



↑やや細めのうどん麺。テボ網で麺茹でする



↑親子丼やカツとじ丼、鶏天とじ丼など丼メニューも豊富

そのほか、資さんといえはの名物に「ぼた餅」がある。創業者夫婦が試行錯誤を重ねて開発したもので、100%北海道産の小豆を使用し甘さを抑えた餡と、餅米のねっとりとした食感が絶妙。うどんダシと同じく、ぼた餅も各店舗で餅米を炊き製造。1つずつ丁寧に手包みしている。



↑大ぶりのぼた餅（1個¥130）。テイクアウトも可。ぼた餅目当てに訪れる客も多い



↑うどんダシ、麺も持ち帰り用を販売している



↑ 店頭に並ぶ料理サンプル



↑ 魚町店は 84 人収容。ちょい飲み処としても便利



↑ 系列店舗のなかでも屈指の来客数を誇る魚町店。
「味良し、価格良し、元気良し」がモットー

DATA

資さんうどん 魚町店

住所：福岡県北九州市小倉北区魚町 2-6-1（小倉商工会館 1F）

電話：093-513-1110

営業時間：24 時間

休み：なし

席数：84 席

駐車場：なし

交通：JR 小倉駅より徒歩約 7 分

(取材日：2018 年 1 月 22 日)