



有限会社中里商店

川内町一丁目は東小倉とも呼ばれ、吾妻山の西麓に広がる自然豊かな地域である。東小倉地区は織物業を生業にする家が多く、地区内のうどん製麺所・中里商店もかつては中真織物として織物の里を形成する養蚕農家の一つであった。昭和58年に現代表の中里陽一さんがうどん製麺業へと事業を転換するが、二階部分が蚕室として形態を残す伝統的な機屋の家屋をそのまま活用しており、当時の面影を現代に伝え里山の風景に溶け込んでいる。

中里商店の半生麺「あづまうどん」は、桐生織物を育んできた名水と上質な小麦粉を使用して製造されている。半生麺の歯ごたえとモチモチ感が人気で、インターネット通販サイトを通じて「うどんの町・桐生」を全国に発信している。平成20年には工場敷地内に自社製品が味わえる食事処として「桐生うどんの里」をオープン。また、工場内でうどん打ち教室を開催するなど、広くうどん文化の普及にも努めている。

平安時代に京の都から伝えられたとされ、共に桐生の歴史の中で密接に関わり育まれてきた織物とうどん。中里商店は、織物の里の風景を今に伝えつつ、「うどんの町・桐生」の発信にも大きく貢献している。



“うどんの町桐生”を発信
織物の里で紡がれるあづまうどん

- 場 所／桐生市川内町1-254-1
- 電 話／0277-65-9030
- H P／<http://www.azuma-udon.com/>
- 桐生うどんの里営業時間（食事処）／午前11時30分～午後2時30分まで
（売 店）／午前9時～午後5時まで 火曜定休