



やまぶき彩りうーめん



うーめんをいろいろなトッピングでお召し上がりいただけるバラエティ豊かな一品です。
天ぷら、とろろ、めかぶ、梅軟骨、なめこおろしなど五つの味でうーめんをお楽しみいただけます。

※トッピングは季節により内容が変わる場合がございます。

大盛りは、ごはん150円増し、麺200円増しとなります。
小鉢や香の物の中身は変わる場合がございます。



白石城



長さ9cmのめん

『やまぶき亭』へようこそ！

本日は、奥州白石温麺協同組合直営店『やまぶき亭』にお越しいただき誠にありがとうございます。

白石温麺の歴史は深く、約四百年になります。

その悠久の味を今に伝える当店自慢の「うーめん」を是非ご賞味くださいませ。

白石温麺の由来

白石温麺は、江戸時代初期の頃、鈴木味右衛門が胃弱な父のために年月をかけ、胃に負担の少ない油を使わない、美味しい麺を苦心して作り上げ、父に食べさせたところ、日増しに病が回復したことから当時の領主、片倉小十郎公に親への温情心を讃えられました。

この心温まる麺ということから『温麺(うーめん)』と名付けられ、奥州白石の特産品として製造されるようになりしました。