

# まっくろおでん 食べ比べ

#### 【休み処 金箱】

(通年営業・月曜定休)





1皿550円 企業秘密の出汁が決め手。 春と秋限定で白だしおでんもある。 出汁が効いていて、ちょうどいい美味しさ。

#### 【お休み処 みすゞや】

(3月中旬~12月初旬営業 •月曜定休)





1皿550円 黒おでん発祥の店。 上質な煮干し出汁と醤油のシンプルな味付けに愛情をたっぷりと。 どれも煮干しの味がしっかり感じられる。

### 【池乃清泉亭】

(2月~12月営業・月曜定休)

1皿550円 昭和5年創業。 毎日仕込むいりこ出汁に 須坂産の醤油を合わせている。

濃いめの味付けで甘みが感じられる。





#### 【池乃 花よしちゃん】

(4月上旬~5月連休営業)

#### 1皿450円

四角いこんにゃくを使用。 こんにゃくの食感は柔らかめ。 上質な醤油と煮干しがこだわり。





【もとや】(4月上旬~5月連休営業・ 以後11月中旬までは土日のみ営業)

#### 1皿550円

昭和10年創業。伝統の味。

唯一、黒いツブツブのあるこんにゃく、 濃いめの味つけ。



※各店舗1本から注文できます





※通常はたまご1個・だいこん1個

#### 【小泉屋】 (3月上旬~12月下旬雨天時は休業・休日要確認)

#### 1皿550円

先代から引き継いだ変わらない味。 さつま揚げはすり身の食感があって 美味しい。





#### 【池ノ端三ツ井】

(4月上旬~5月連休営業)

#### 1 皿460円

「イゲタ」(青森)の 焼きちくわを使用。 こんにゃくが大きめで、 弾力があって優しい味。







## 臥竜公園の名物

まっくろおでん

お店によって、 出汁や具材が異なるため、 味わいはさまざま。

いろいろ食べて、 お気に入りの1品を 見つけてみませんか。 どのお店も、 真っ黒な出汁の中に 串にささったおでんが 入っています!

