



食べる くにたちグルメガイド

ふく助



自動車整備工場を改装してつくられたという店内は、天井が高く開放的な空間の『ふく助』。昼間は、自家製のめんを使用したうどんを中心に、夜は魚を中心とした日本酒・焼酎の豊富な居酒屋という2つの顔を持っています。うどんは、しっかりした歯ごたえの武蔵野と、もちもちな食感の讃岐から選べ、お昼の時間には、地元野菜を中心に8~10種類のお惣菜も用意されています。「キッズスペースがあるのでお子様連れでも安心して来店いただけます」と、店長 富沢敬(たかし)さん。自家製うどんのお持ち帰りも可。駐車場4台分あります。

● SHOP DATA

[店名]	ふく助
[住所 1]	国立市谷保79の2くにたちベース
[TEL]	042-501-1170
[OPEN]	Lunch / 11:00 ~ 14:30(L.O 14:00) Dinner/ 18:00 ~ 23:00(L.O 22:30)
[定休日]	毎週月曜日
[WEB]	http://www.facebook.com/fukusuke.udon

[> 大きい地図で見る](#)

くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippa



谷保のキツネ?

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う-直売所マップ](#)
- [食べる-くにたちグルメガイド](#)
- [つくる-くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる-市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)
ト国立日誌 (スタッフブログ)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

お店のレシピ



豚ネギ鍋

長ネギ