



第3ビルの「リトル香川」



香川の地酒も楽しめる



大将の十河さんは高松出身



オリーブ牛のつけ麺

大阪駅前第3ビル地下の気楽に通える
うどん屋さん。小麦の香り立つうどんは、
飽きずに毎日食べられる。

うどん棒 大阪店

住 所 大阪市北区梅田1-1-3 大阪駅前第3ビルB2F
アクセス JR東西線「北新地駅」から徒歩4分
電 話 06-6458-5518
営業時間 [月～金] 11:00～21:00
[土] 11:00～20:00
[日・祝] 11:00～16:00
定休日 不定休
URL <http://www.udonbo.co.jp/>
席 数 19席(テーブル12席 カウンター7席)



オリーブ牛のつけ麺	930円(税込)
オリーブ牛すき(要予約)	3,300円(税込)
ざるうどん	600円(税込)
ちく玉ひや天	990円(税込)

平日はビジネスマンやOL、休日
はカップルやファミリーで賑わ
う大阪駅前第3ビル地下2階の
讃岐うどんのお店。
讃岐うどん専用に開発された
小麦「さぬきの夢」や、小豆島の醬
油、伊吹のイリコなど、地元の食
材に徹底してこだわるほか、おで
んや、金陵、川鶴のお酒も揃えて、
リトル香川な雰囲気の魅力。
定番のざるうどんや、ちく玉ひ
や天うどんのほか、人気があるの
が、つけ麺、うどんすぎなど、オ
リーブ牛を使ったメニューの

数々。
「オリーブ牛は、出汁で炊いて
もアクが出ず、うどんすぎ等にも
最適の素晴らしいお肉。ももなど
の赤身の部分も味が濃く、リピー
ターのお客様が沢山」とは、店主
の十河さん。「毎日通ってもらえ
るよう、地元にも負けない讃岐うど
んを出していきたい。」と熱くお話
していただきました。
活気あるスタッフの皆様から、
美味しさと元気をもらえるお店
です。