

金
笛

う
ど
ん
処

春

夏

秋

冬

235年続く老舗醤油蔵が挑む これぞ埼玉の至高のうどん

醤油の創業は寛政元年（1789年）。江戸時代からここ川越藩で、この地域の恵みを活かし 醤油をつくり続けてきた「金笛」。創業から今なお、木桶仕込みを守り続け、235年の伝統と技が生み出す、芳醇な香りとまろやかで深みのある味わい。

厳選された国産丸大豆と埼玉県産小麦と天日塩のみを原料とし、大きな杉の木桶で1年から2年かけ 蔵付きの微生物たちの声を聴きながら、ただただ愚直に、丁寧に、心を込めて醸してきました。

一方で、日本の醤油業界は、人口減少・料理離れ・強烈な価格競争の中、最盛期から80%以上の醤油蔵が廃業。毎年全国で約30蔵の醤油蔵が減少しています。

そのような中、先代の十一代目吉五郎（故 笛本 豊彦）が、
【新たなお醤油の可能性を広げたい】、【地元川越に恩返しをしたい】、【醤油の美味しさをうどんのだし汁で伝えたい】
という思いで、川越の蔵造りの街並みに30年前「金笛 うどん処 春夏秋冬」を開業。

初めての飲食業への挑戦。しかし、開業してすぐに十一代目吉五郎は志半ばで他界。

教えきれない程の苦難や困難がございましたが、通い続けてくれる多くのお客様、お取引先様をはじめとする関係者の方、そして従業員スタッフが支えてくれ、コロナ禍も乗り越え、30年以上にわたって川越で愛され、今なおうどんをつくり続けています。

先代の十一代目 吉五郎は、亡くなる前 自身が記した目標に「うどん屋2号店、3号店への挑戦、そしてうどん笑顔を作りたい」、そんな強い思いがありました。

そんな先代の想いを受け継ぎ、「うどん笑顔を作りたい」。

日本有数の小麦県・埼玉の食文化に息づく「うどん」。埼玉と言ったら「うどん」。
「うどん」は私たちの毎日に欠かせない。
「うどん」こそ、まさに埼玉の最高のローカルフードであり、埼玉の食文化そのもの。
むかしからハレの日にうどんをぶって（打って）おもてなす、
最後はうどん締める。これぞ埼玉のうどん文化。

丁寧に作り上げる醤油の味わいを、宗田鰹をたっぷりと贅沢に使用した出汁に合わせて。
うどん県 埼玉らしく、埼玉県産小麦・全粒粉100%にこだわり
店内で毎日丁寧に製麺する打ち立ての麺。
うどん笑顔作りたい思いがここにあります。



笛本醤油株式会社
12代目 笛本吉五郎



木桶への想い

笛木醤油は江戸時代から変わらず、伝統的な木桶仕込みの醤油作りを守り続けています。
まさにその大きな杉の木桶に、目には見えない蒨付きの乳酸菌や蒨付きの酵母菌など、
蒨付きの微生物が宿り、その蒨 独特の香りや味わい、その蒨の味の個性を作り出してくれています。

一方で、日本の醤油業界も、高度経済成長期の中で「いかに大量に、いかに早く、いかに安く」
醤油を醸造する技術革新が進みました。醸造の世界に大きな変化が起こる中で、
今では日本の醤油生産量のうち、木桶で仕込んだ醤油は全体の1%以下まで減少してしまいました。

また時代の流れの中で、木桶を製作できる職人さんたちも大きく減少。

そんな中、笛木醤油は子どもたちの世代に
伝統的な木桶仕込みの醤油文化を残していきたいという想いで
2016年から全国から木桶職人さんに集結して頂き、木桶づくりを行っています。

2016年2石、2017年2石、2018年20石、2021年30石、
そして2024年に150年ぶりにこれまでで一番大きい50石の大桶づくりを行いました。

2025年には、地震で大きな被害のあった、石川県能登の復興支援を目的に、
輪島市にある谷川醸造さんに寄贈する20石の大桶づくりにも取り組みました。

木の桶は、何とも言えない杉の優しい香りがします。
その優しい香りがまさにしょうゆと調和します。

これまで10年間、ずっと一緒に桶づくりを行ってきた、木桶職人の棟梁、湯浅製樽さんに、
特注のうどん用の桶を一つ一つ、丁寧に、つくって頂きました。

杉の木の優しい香りと「木桶」への想いも一緒に、ぜひ杉の木の桶の香りを感じながら
【全笛 木桶釜揚げうどん】をお召し上がりください。

笛木醤油 株式会社
代表取締役社長
十二代目当主
笛木吉五郎



【うんとんちゃん】

川越の街を30年見守っています



金笛うどん処 3大

肉汁うどん

冷水で締めたうどんを、
豚肉と長ネギがたっぷり入った温かいつゆ(つけ汁)に
浸して食べる、これぞ埼玉県の郷土料理です

社長のオススメ

埼玉といったら「肉汁うどん」。
迷ったらまずコレ!



12代目吉五郎

温かいつゆ



No.1
金笛肉汁うどん ¥1,180

埼玉県産小麦の香り豊かなうどんをキリっとしめて、
豚バラ肉と長ネギの旨味が溶け込んだ温かいつゆでどうぞ。
つゆには、木桶仕込みで深いコクとまろやかな旨味が際立つ
“金笛しょうゆ”を使用。
素材の良さが引き立つ、埼玉ならではの一杯です。

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆

温かいつゆ

辛



No.2
金笛旨辛肉汁うどん ¥1,230

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆

辛党の方におすすめ。肉汁に特製のピリ辛味噌を少しずつ溶きながら
お召し上がりください。

木桶釜揚げうどん



これまで10年間、
ずっと一緒に桶づくりを
行ってきた桶職人さんに
特注のうどん用の桶を
一つ一つ、丁寧に
つくって頂きました。

杉の木の優しい香りと「木桶」への想いも一緒に、
ぜひ杉の木の桶の香りを感じながら
木桶釜揚げうどんをお楽しみください。



春夏秋冬の うどん

肉うどん

厳選した豚肉をのせた温かいかけうどん。
しょうゆ香るつゆと、肉の旨みが合わさった
風味豊かな味わいが特徴です

No.3 金笛焦がし肉うどん
と二井・きんぴら付 ¥2,130

金笛焦がし肉うどん単品 ¥1,380

埼玉県産小麦の自家製麺を、香ばしい焦がし醤油のつゆで。
1食ごとに豚肉とねぎを鍋で焼き付け、醤油を香ばしく
焦がした特別なうどん。焦がし加減が味の決め手で、
丁寧に作るため提供まで少しお時間いただきます。

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆



温

No.4 金笛肉うどん
¥1,180

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆

埼玉県産小麦の自家製麺を、甘辛く煮つけた豚肉と
だし香る金笛しょうゆのつゆで。



まさに老舗醤油蔵らしく、
旨味たっぷりの醤油感を最高に楽しめる一杯

桶職人が一つ一つ手作りした
木桶からすくうあつあつのうどん。
麺の美味しさを堪能。

No.5 金笛木桶釜揚げうどん
かきあげ付 ¥1,770

金笛木桶釜揚げうどん単品 ¥1,180

木桶職人手作りの特製木桶から湯気立つ
釜揚げうどん。木桶しぼりの醤油と薬味で
味わう埼玉県産小麦のうどんに、ピリ辛
みそがアクセント。

木桶からとんすいに麺をとり、薬味、
ピリ辛味噌をお好みで加え、醤油を
かけてお召し上がりください。

特定原材料：(釜揚げうどん) 小麦、ごま、大豆 (かきあげ) 卵、小麦、えび

うどんとご一緒にいかがですか？

選べる
ミニどんぶり
各 ¥530



No.16

ミニ角煮丼

No.17

ミニ鶏天丼

No.18

ミニしらす丼

No.19

ミニ
ねぎとろ丼

No.20

ミニ
彩り天丼

自慢の一品

30年以上続く「金笛 うんとん処 春夏秋冬」
創業時から愛される2大看板メニュー

一品メニューも
ごらんください

No.25

かきあげ ¥590

No.26

角煮 ¥800

No.27

天ぶら盛合わせ ¥850

麺大盛り：+ ¥220

※肉汁うどんの汁の追加はできません

じっくり煮込んだ 角煮のうどん

川越一番街にある、30年以上続く「金笛 うんとん処 春夏秋冬」で、創業時から愛される2大看板メニューの一つ。

選び抜いた三元豚を金笛醤油でじっくり煮込んだとろとろ仕上げ。

先代の十一代目吉五郎も、生前こよなく愛した、角煮。

先代が愛し、醤油蔵らしさのつまった究極の「角煮」をぜひ。



11代目吉五郎



No.6

角煮つけめん

¥1,340

毎日店内で製麺する自慢の自家製麺をキリッとつけめで。金笛醤油でじっくり煮込んだこだわりの豚のとろとろ角煮小鉢付き。

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆



冷

温



No.7

角煮うどん

¥1,340

厳選した豚バラ肉を金笛醤油でじっくり煮込んだとろとろ角煮のせ。

特定原材料：小麦、豚、大豆



辛

温

自慢のピリ辛味噌

No.8

ピリ辛角煮うどん ¥1,370

辛党の方におすすめ。特製ピリ辛味噌を少しずつ溶きながらお召上がりください。

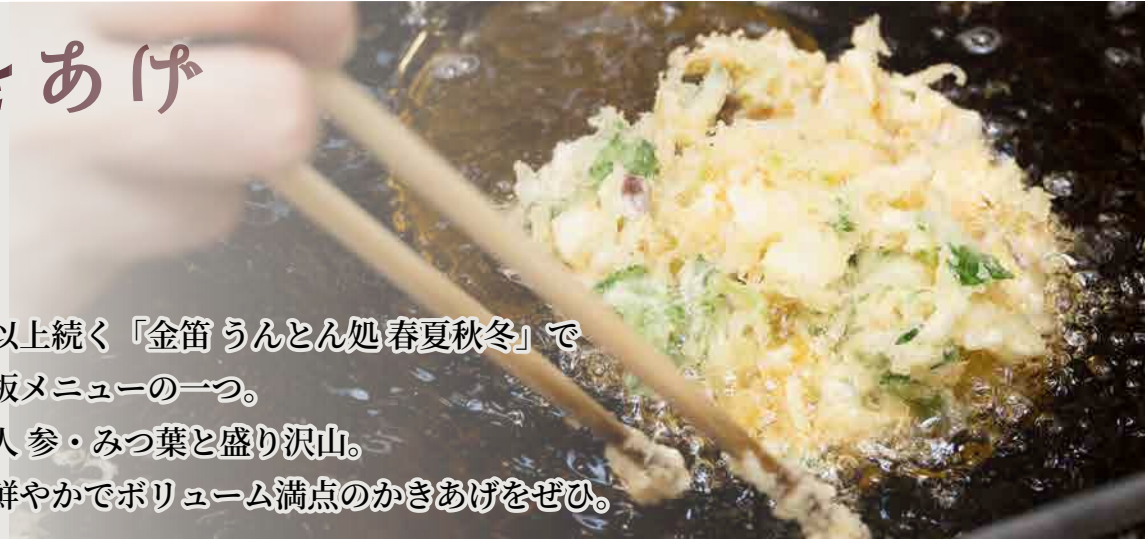
特定原材料：小麦、豚肉、大豆

ど一緒にいかがですか？ 一品メニューございます

ミニ丼 ¥530 かきあげ ¥590 角煮 ¥800 きんぴら ¥220 天ぶら盛合わせ ¥850
 麺大盛り：+¥220 つけめん追加つゆ：+¥220



自慢のかきあげ うどん



川越一番街にある、30年以上続く「金笛 うんとん処春夏秋冬」で創業時から愛される2大看板メニューの一つ。

えび・玉ねぎ・さつま芋・人参・みつ葉と盛り沢山。まるでお花畑のような、色鮮やかでボリューム満点のかきあげをぜひ。

No.9

かきあげつけめん

¥1,340

毎日店内で製麺する自家製麺をつけめん。えび・玉ねぎ・さつま芋・人参・みつ葉と盛り沢山の自家製かき揚げ付き。

特定原材料：卵、小麦、海老、ごま、大豆



温



No.10

かきあげうどん ¥1,340

まるでお花畑のような彩りのかき揚げは、えび・玉ねぎ・さつま芋・人参・三つ葉と盛り沢山。だし香る醤油の旨味たっぷりのうどんとも相性抜群。

特定原材料：卵、小麦、海老、大豆

ど一緒にいかがですか？ 一品メニューございます

ミニ丼 ¥530 かきあげ ¥590 角煮 ¥800 きんぴら ¥220 天ぷら盛合わせ ¥850
麺大盛り：+¥220 つけめん追加つゆ：+¥220



郷土の名物うどん “すったて”

川越・川島に古くから伝わる郷土料理、すったて。

この地域の夏の郷土料理で、香り高いごまをすり、味噌やきゅうり・大葉などの薬味を合わせ、出汁でのばしたつけ汁に冷たいうどんを浸して味わう一品です。

ごまのコクと味噌の旨味、爽やかな香味野菜が調和し、暑い季節でもさっぱりと楽しめます。昔ながらの知恵が生んだ、地元で愛され続ける涼味豊かなうどんです。



各日
20食
限定

体験型
メニュー

冷



No.11

金笛すったてうどん

¥1,280

自分ですったてつゆを作る体験型メニューです。
すり鉢の胡麻をよくすり、味噌玉・香味野菜・出汁を加えて完成。

胡麻のコク、味噌の旨味と
きゅうり・大葉・みょうがのさわやかな香りをお楽しみください。

※季節限定 3月～10月の提供です

特定原材料：小麦、ごま、大豆



No.105

すったて涼味膳

¥1,430

金笛すったてうどん 抹茶水羊羹付き

と一緒にいかがですか？ 一品メニューございます

ミニ丼 ¥530 かきあげ ¥590 角煮 ¥800 きんぴら ¥220 天ぶら盛合わせ ¥850
麺大盛り：+ ¥220 ※すったての汁の追加はできません



定番のうどん

温



No.12

海老天うどん

¥1,420

揚げたての大きな海老の天ぷら。
だし香るうどんと一緒に召し上がりください。

特定原材料：卵、小麦、えび、大豆

No.13

たぬきうどん

¥980

特定原材料：卵、小麦、大豆

冷

温



うどんとご一緒にいかがですか？

選べる
ミニどんぶり
各 ¥530

No.16



ミニ角煮丼

No.17



ミニ鶏天丼

No.18



ミニしらす丼

No.19



ミニ
ねぎとろ丼

No.20



ミニ
彩り天丼

自慢の一品

一品メニューも
ごらんください

No.25



かきあげ ¥590

No.26



角煮 ¥800

No.27



天ぷら盛合わせ ¥850

麺大盛り：+ ¥220

ごはん一品もの



No.14

かきあげ丼

¥1,180

自慢のかきあげをのせたどんぶり。特製ダレがご飯によく合います。

特定原材料：卵、小麦、えび、大豆



No.15

角煮丼

¥1,200

こだわりの三元豚をじっくり煮込んだとろとろ角煮のどんぶり

特定原材料：小麦、豚肉、大豆



No.16

ミニ角煮丼

¥530

じっくり煮込んだとろとろ角煮のミニ丼

特定原材料：小麦、豚肉、大豆



No.17

ミニ鶏天丼

¥530

柔らかい鶏天のミニ丼

特定原材料：卵、小麦、鶏肉、大豆



No.18

ミニしらす丼

¥530

特定原材料：小麦、大豆



No.19

ミニねぎとろ丼

¥530

特定原材料：小麦、大豆



No.20

ミニ彩り天丼

¥530

野菜と海老の天ぶらに特製丼タレのミニ天丼

特定原材料：卵、小麦、えび、大豆



No.21

卵かけご飯

¥430

川越産コシヒカリのご飯に川島町の新鮮なたまご

特定原材料：卵、小麦、大豆



No.22

焼きおにぎり ¥250

しょうゆの香りが食欲をそそる
特製焼きおにぎり

特定原材料：小麦、大豆

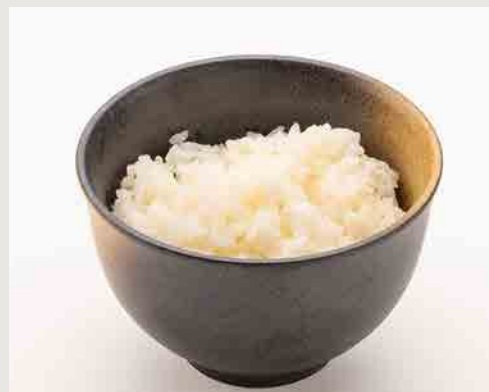


No.23

ピリ辛味噌おにぎり ¥250

辛党の方におすすめ。自慢の特製ピリ辛味噌の
おにぎり

特定原材料：小麦、大豆



No.24

ごぼん ¥250

川越産の美味しいお米をふっくら炊きあげました



No.25

かきあげ ¥590

川越店伝統の味。海老、薩摩芋、人参、三つ葉の
かき揚げ。お好みのお醤油でお楽しみください

特定原材料：卵、小麦、えび



No.26

角煮 ¥800

川越店不動の人気メニュー。金箔醤油でじっくり
煮込んだやわらかい角煮です

特定原材料：小麦、豚肉、大豆



No.27

天ぷら盛合わせ ¥850

海老や薩摩芋、季節の野菜の天ぷら盛り合わせ。
お好みの醤油でお召し上がりください

特定原材料：卵、小麦、えび



No.28

豆腐と水菜のサラダ ¥580

豆腐と水菜、わかめに花かつおを添えた
和風サラダ（3人前）

特定原材料：小麦、大豆



No.29

醤油屋のきんぴら ¥220

金箔しょうゆのまろやかな旨味
噛むほどに素材の甘みが広がるきんぴら

特定原材料：小麦、大豆、ごま



No.30

醤油屋の漬げ物 ¥210

食感のよいピリ辛な醤油味の胡瓜の漬物

特定原材料：小麦、大豆

甘味と お飲物

国産小豆の品格、金笛しょうゆが引き立てる深い甘み。
丁寧に炊き上げた自家製あんこで作る“和のご褒美”
金笛特製スイーツをお楽しみください



No.31

彩りあんみつ

¥780

～自家製あんこ・自家製黒蜜～

白玉、寒天、果実、抹茶アイスに金笛自家製あんこを添え
自家製黒蜜で仕上げた彩りあんみつ

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

No.32

醤油屋のおぼぎ

¥490

金笛自家製あんこで包んだ醤油屋特製おぼぎ

特定原材料：小麦、大豆



No.33

抹茶の和パフェ

¥780

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

抹茶アイスに金笛自家製あんこを重ねた
すっきりとしたあじわいの和パフェ



No.34

おいもの 和デザート

¥620

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆

おいも、わらび餅、バニラアイスに金笛自家製あんこを添えた
ほっこりやさしい和デザート



No.35

みたらし団子

¥380

中にあんこが入った大きなみたらし団子

特定原材料：小麦、大豆



No.36

しょうゆbaum ホイップ添え

¥430

ほんのり醤油香る大人気baum

特定原材料：卵、乳、小麦、大豆、アーモンド



No.37

醤油屋の醤油アイス /みるくアイス

¥432

北海道牛乳100%使用。
木桶仕込みの醤油を使った『醤油』と
素材の美味しさそのままの『みるく』

特定原材料：乳、小麦、大豆

お得な

甘味・ドリンクセット

甘味ご注文の方、
ソフトドリンク

※抹茶は対象外

¥380

通常¥420



醤油屋のおはぎ・ドリンクセット ¥870

ソフトドリンク

No.38	コーヒー（アイス・ホット）	¥420
No.39	りんごジュース	¥420
No.40	ぶどうジュース	¥420
No.41	コーラ	¥420
No.42	抹茶（温）	¥530

アルコール

No.43	冷酒（小江戸川越 鏡山 純米酒 一合）	¥680
No.44	COEDO ビール 瑠璃（333ml）	¥570
No.45	エビスビール（中瓶）	¥680
No.46	ノンアルコールビール（中瓶）	¥520

※お車を運転されるお客様にはアルコールを提供できません

お子さまメニュー

小学生
以下対象



※画像はお子さまうどん・ミニ鶏天丼セットです

No.100

お子さまうどん

¥790

お子さまサイズのかけうどん（温・冷）と選べるミニどんぶり、りんごジュースのセットです。

※ジュースは紙パックでのご提供となります。 特定原材料：卵、小麦、鶏肉、大豆

選べる
ミニどんぶり



ミニ角煮丼



ミニ鶏天丼



ミニ彩り天丼



ミニしらす丼



ミニねぎとろ丼

Special Thanks



武正 倫 さん

今回うどんのメニュー開発に関して、うどん子TV 武正倫さんにも多大なるご協力を頂きました。

金
笛
うどん処
春
夏
秋
冬

Information

直営店

きんぶえ

金笛しょうゆパーク

KINBUE SYOYU PARK



楽しくしょうゆを学べる工場見学やワークショップ、レストランにお買物も！



金笛しょうゆパーク

〒350-0152 埼玉県比企郡川島町上伊草 654 TEL: 049-297-0917

直売店 10:00 ~ 17:00

レストラン 11:00 ~ 16:00 (L.O. 平日 14:00 土日祝日 15:00)

金笛しょうゆ楽校 (工場見学) 平日 3回 / 土日祝日 10回 定時開催



<https://kinbue-park.jp>

春夏秋冬
うどん処



金笛川越蔵のまち店・うどん処 春夏秋冬

〒350-0063 埼玉県川越市幸町 10-5

049-225-6701

直売店 11:00 ~ 16:00 (土日祝 17:00)

うどん処 11:00 ~ 平日 15:00 L.O. (土日祝 16:00 L.O.)

川越
バウム

Lab. Kawagoe Baum Lab.



川越バウム Lab.

川越店併設

11:00 ~ 15:00

090-4910-9128

<https://kawagoebaum-lab.jp/>



つなぐ伝統 つくる革新

笛木醤油株式会社

FUEKI SYOYU BREWING CO.LTD

限定メニュー

丸
広
限
定

温かい
つけ汁



No.102

たっぷりきのこの肉汁うどん
～川越産ほうれん草添え～

¥1,450

埼玉県産小麦の自家製麺を、川越産ほうれん草ときのこの肉汁で味わう川越店限定の特別メニュー。金箔醤油を合わせただと、きのこの旨味と肉のコクが絶妙に調和。地元の恵みを存分に堪能できる一杯です。

特定原材料：小麦、豚肉、ごま、大豆

母の日

いつまでも変わらない愛情に

感謝の心を伝える日。

心がふわっとほどける、

やさしいごはんとともに

心温まる時間を。

限定メニュー

期間 4月9日(木)～
5月10日(日)

各日
限定
20食



No.103

母の日 和み御膳

¥2,380

選べるミニ丼とミニうどん、天ぷらや小鉢を少しずつ。
デザートに金笛しょうゆゼリーを添えて。
ソフトドリンク付き (抹茶除く)

17時～限定

ちよい 飲みセット

No.47

金さん
笛ぶえ



お好みのアルコールと
本日の小皿2つ
金笛のちよい飲み

¥820

アルコールはこちらからお選びください

- ・冷酒 (小江戸川越 鏡山 純米酒 一合)
- ・熱燗 (小江戸川越 鏡山 純米酒 一合)
- ・COEDO ビール 瑠璃 (333ml)
- ・エビスビール (中瓶)
- ・ノンアルコールビール (中瓶)

・写真はイメージです。・小皿の内容、アレルギーはスタッフまでご確認ください。
・お車を運転されるお客様にはアルコールを提供できません。