

削り節工場では、

毎月、**第一日曜日**のみ『製だし所』を開設。

2023年**1月8日**(日曜日) 午前10時30分から売り切れまで！

2023年**2月5日**(日曜日) 午前10時30分から売り切れまで！

工場でゆっくりと削った削り立ての削り節を煮出し、
薄口醤油と味醂とザラメのみで味付けした
おだしのうどんが食べれます！



『新年を迎える御礼を込めて、

100食とさせていただきますっ！』

※ 暑い熱い中でお待ち頂ける場所が御座いません！

整理券等の案内も御座いません。

お越し頂きました方からの順とさせていただきます。

何卒宜しくお願い致します。



お品書き (一部)

かけうどん ¥400-

きつねうどん ¥500-

肉うどん ¥650-

☆月替わりのうどん ¥450-から
削り立て名物 かつをごはん ¥300-
おだしで炊いたかやくご飯 ¥300-
ごはんとセットで¥50-引きですっ！

大阪だしの削り節屋 ひろひろ

<https://osaka-dashi-hirohiro.com>

大阪市住之江区北加賀屋 1-2-23



電話 06-6615-8520 移動電話 070-8458-7225

午前中は仕入れ・配達の為不在にしております！

通常午後1時より5時まで。

