



日本の文化遺産の庭園内にも使用された「本物」の瓦を選び
プロの商空間クリエイターたちが手掛けた

「すべてに こだわりを持つお店」をご紹介します！

倉敷うどん「ぶっかけ」ふるいち 様

おいしい食べ物の基本である「水」、ぶっかけうどんに最高に合う「塩」、味の基本となり、厳選した素材で作られた「だし」、そしてぶっかけうどんならではのソフトな口ざわりと、シコシコした歯ごたえ、それに、滑らかなど越しを作り出せる「小麦粉」には特にこだわり、おいしさと安心・安全への挑戦を絶え間なく続けていくこだわりお店。



製造・施工現場

《使用瓦》 オーダーメイド紋入り万十瓦・角瓦

《施工場所》 広島県福山市緑町1-30 ハローズみどり町モール
倉敷うどん「ぶっかけ」ふるいち 福山緑町店

