



北海道の東に位置する中標津町にはじめて、本格讃岐うどんのお店が誕生しました。
香川県で修行を積んだ店主のこだわりは粉や出汁、食材だけでなく、打ちたて、茹でたてで、召し上がっていただきたいという思いが厨房の中からヒシヒシと伝わってくる。そんなこだわりいっぱいのお店になりました。

Murakami Udon is one of the authentic Udon restaurant located in east of Hokkaido. The owner had his training in Kagawa prefecture where is one of the distinguished place for Udon in Japan.
Murakami Udon is sensitive to its customers tastes and needs therefore, they always ensure that the ingredients are always fresh, the soup stocks are made with special attention and the noodles are freshly served right from boiling water.

規則性と不規則性のアルゴリズム。

うどんの艶のある白をイメージした清潔感溢れる空間は、カフェのような爽やかな空間に、和の雰囲気漂う器が並んだときのミスマッチが新鮮に感じています。

整然と規則性のあるアーチ状の壁の間には、不規則な窓、そしてランダムにデザインしたベンチを配置、カウンター上のライトも同型のをランダムに配置し、規則性のあるものと不規則なものとのミスマッチの新鮮さを、「打ちたて、茹でたて」のフレッシュなうどんに比喻してみました。

また、アプローチは暖簾をくぐるとトンネル状で、呑み屋街の裏路地のような雰囲気です。幾つものお店が建ち並んで居る様子を模しています。

The restaurant's interior features a white modern space with an array of arched walls which extends across the space.

The arched walls are aligned and are regularly spaced making a narrow passage and dividing the dining area into groups. This approach imitates the "back alley" atmosphere of Japan where most Udon shops are found. Group tables are set in between arched walls and are furnished with irregularly shaped benches. The walls adjacent to the table are defined with different sized windows.

On the opposite side, there is a long bar style table lined with individual seating and lit with pendant light fixtures set randomly in the ceiling space. The combination of regular and irregular shapes provides an ambiance of freshness much like the freshness of the udon served in the restaurant.

