



今回のリポーター



浩太さん



康大さん

東日本国際大学 健康福祉  
学部の学生リポーターが、福  
祉の学びを通して出会った、  
いわき市内の魅力あるお店を  
紹介するコーナーです。

※このコーナーは「いわきユニバーサルマルシェ」のウェブサイト  
(<http://promotion.revive-iwaki.net/>)との共同企画です。

お客様に「笑顔」を届けてくれるお店です。  
こだわりの手打ちうどんを使用した温かい  
麺類は、年齢層の高いお客様にも好評です。ポ  
リユームたっぷりの日替わりランチはワンコイ  
ンで楽しめます。

日替わり弁当は一つ一つ手作りで、彩り良い惣  
菜が盛り付けられています。特に手間暇かけら  
れた卵焼きは「おふくろの味」です。

お弁当の注文は当日10時まで受付しています  
(配達に関しては要相談)。

天真庵自作ののれんを目印にご来店してみ  
てはいかがでしょうか？お帰り際には裏面の  
メッセージをぜひ見て欲しいです。

店員さんのおすすめ：「天真うどん」…とろみがかつた  
スープにもちもちの麺がよく絡みます。フックンブにはそれぞれに意  
味が込められているんですよ!!  
私たちがおすすめ：「かき揚げうどん」…注文してから  
揚げられた特大かき揚げは、玉ねぎの優しい甘さとネギの食感が良  
いアクセントです。

「手打ちうどん天真庵」(社会福祉法人 誠心会)

福島県いわき市東田町2-11-7  
TEL/0246(77)2033  
FAX/0246(77)2733  
メール/ [tenshin-an@seishin-kai.jp](mailto:tenshin-an@seishin-kai.jp)  
営業時間/11時30分~14時30分  
定休日/土日・祝日  
WEBサイト/ <https://seishin-kai.jp/facility/tenshinan/>

