









かがやくけん、かがわけん。







さぬきうどんの種類

うどんを美味しくいただくため、 まずはどんな種類のうどんがあるのか 事前に知っておきましょう。

けうどん



ぶっかけうど

ざるうどん等のつけダシを"ぶっかけ"

ていただくので、ダシにつける手間が

いらない。温・冷がある。



しょうゆうど

釜玉うどん

水でシメた麺にそのまましょう油をか けて食べる。大根おろしやレモン等 で味をマイルドに調整しよう。



釜あげうどんの麺に生卵をのせ、薬 味とダシしょうゆをかけて食べる。



麺にダシをかけるという、最もベーシ ックなうどん。ダシはイリコ系とカツオ 節系に分けられる。



茹で上がった麺を冷水でシメて、ざ る(器)に盛りつけて食べる。薬味 はネギ・ショウガが多い。



釜から茹で上がった麺を茹で汁ごと 器に盛りつけ、つけダシでいただく。 注文を受けてから茹でるので、10~ 15分ほど待ち時間がある。



里芋や鶏肉、金時人参などといった 数種類の具を醤油で味付けした汁 で煮込む具沢山なうどん。お好みで しょうがを入れれば、体も温もります。



純白の麺に「紅」を添えた、紅白のう どんを年の初めに(元旦から1/15頃 まで)食べることで、その年の幸せを 祈願する縁起の良いうどんです。



田植えの頃、どじょうと野菜、太め のうどんを大鍋で煮て作る香川の 一部地域の郷土料理。夏バテ防 止の料理としても親しまれる。



カレーうどん

湯であたためたあつあつの麺に、 だしと合わせたカレーをかけたも の。スパイシーな香りが食欲をそそ る。

さぬきうどん

年明けうどし

さぬきうどんのスタイル

さぬきのうどん店には3タイプあります。 店内で戸惑わないためにも、今から行く店が どのタイプかを確認しておきましょう。



いわゆる学生食堂ベルトコンベア方式。 うどんの玉数を申告し、麺を受け取った ら自分で湯がいてダシをかけ、薬味をの せていただく。食後は自分で器を返却。 店によって支払いなどの手順が異なる ので、他のお客さんをよく観察しよう。

セルフ店タイプ



麺の卸しが本業だけれど、麺を打つか たわらで食べさせてくれるというスタンス のお店。セルフ店よりもセルフ度が高く、 店のロケーションに驚かされる個性派が 多い。飲食スペースが少ないので、立っ たまま食べるのは当たり前!?

製 極所 タイプ



いわゆるレストラン式。店に入って着席し て、メニューを見て注文。うどんが出来上 がれば持ってきてくれるので、美味しくい ただこう。食後はお勘定を済ませる。もち ろん器はテーブルに置いたままでOK。メ ニューの種類が多いのが特徴。

般店 夕 1 プ



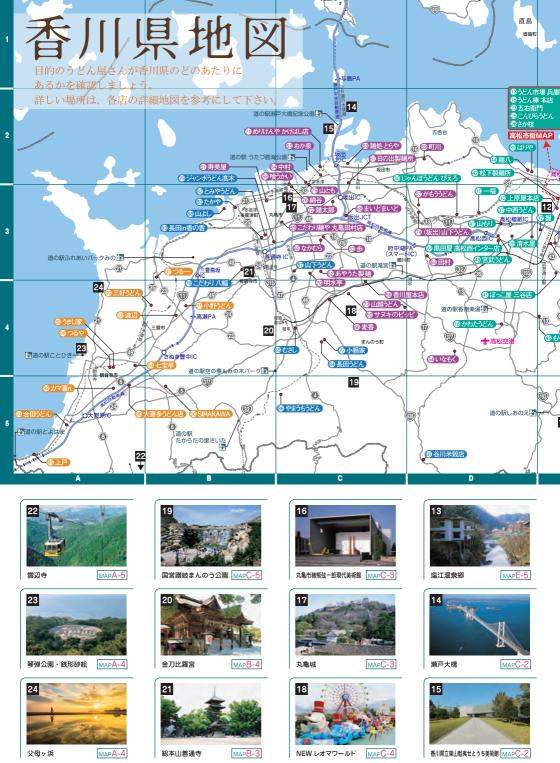












高松市街 500 1km サンポート高松 シンボルタワー 高松港 高松駅前広場地下ホ 暦 ・レイザムホール ・(香)叶県県戻す ・香川県東京シー 高松漁港 片原町駅前ボ 高松市中央図書館 香川県庁(〇) 瓦町地下オ 5清尾八幡宮 ❷英明高 ↓ 至 栗林公園 ■…高松空港リムジンバス乗場



タサイクルのすすめ

センターで申請し、使用後はど央公園地下レンタサイクル管理ポート、ことでん片原町駅・中ポート、ことがんけ原町駅・中3ヵ所の有人レンタサイクル このポートでも返却可能。 センターで申請し、 なら、自転車ツアーがオススメです。 高松市街中心部のうどん屋巡り 受付時間

7時~22時

利用対象者

が確認できるもの(免許証など)が必要) て安全上支障のない方(初回は住所・氏名 中学生以上で、レンタサイクルの利用につい

200円追加 24時間 200円 初回貸出から (6時間以内 100円)

利用料金

24時間を超えた場合 ■レンタサイクルポート (★は有人ポート) 24時間までごとに

★ことでん栗林公園駅前 ・ことでん片原町駅前 ★JR高松駅前広場地下 ★ことでん瓦町地下 高松市役所 ·JR栗林駅前

レンタサイクル管理センター

087-831-5383

お問い合わせ









セルフ店タイプ

さぬきの夢 …さぬきの夢こだわり店



が人気のセルフ店。清潔 で落ちついた雰囲気の店 内は、ゆったり余裕をもた せたレイアウトで、女性・ 人でも気軽に利用できると 好評だ。

- 牛肉温玉ぶっかけ
- 塩豚ねぎうどん コクうまサラダうどん

さぬき市志度758 /087-814-2878 席/53席 駐/あり 10:00~22:00 休/無休



亀城庵 学生食堂風の広い店内

と、トッピングの天ぷらが30 種類もあるのには驚きだ。 近くにある大学から昼食や 晩ご飯にと学生たちが集 まってくる。

さぬきうどん

- かけうどん
- ぶっかけ ● 釜あげうどん

さぬき市志度1057-5 TEL/087-894-5262 席/100席 駐/30台 営/10:00~18:30 休/金曜



かめびし屋

老舗の醤油屋だけあって、 自家製醤油と地元産の材 料にこだわったうどんは絶 品。醤油うどんにかける醤 油や薬味を、好みで選べる のがうれしい。

- しょうゆうどん ● もろみうどん
- かめびし特製炊き込み ご飯(土日祝限定)

東かがわ市引田2174 TEL/0879-33-2555 席/20席 駐/15台 営/10:00~17:00 休/不定 休(休みの場合はお茶屋にてメニューを限定して提供)



MARTY

F-5

MAP

八十八庵

細めで喉ごしのいい麺の "団蔵うどん"は食べやすい 一品。地の松茸を使った "松茸うどん"や、手作りこ んにゃくも人気だ。山菜・精 進料理は要予約。

- 団蔵うどん ● たらいうどん
- 打込うどん

TEL/0879-56-2160 席/200席 駐/150台 営/8:00~17:00 休/無休





餅のように練り上げる技法 と、地下水・ミネラル塩を使 った超多加水麺は、口当 たりが良く強いコシともちも ち感が味わえる。名物の "釜抜きうどん"はまさにうど んのカルボナーラだ。

- 会抜きうどん ● 肉うどん
- 肉ぶっかけうどん





手打うどん E太郎

お客が注文してから麺を茹 でたり天ぷらを揚げたりす るので、常に出来立てを食 べられる。だから混んでい れば少し待つことも。草壁 港の正面にある店だ。

- 細切りざるうどん
- 天ぷらうどん ● 釜あげうどん

小豆郡小豆島町草壁本町1053-11 TEL/0879-82-4719 席/25席 営/10:30~15:00 休/火曜



🥎 おおみねの うどん屋さん

30年以上続く製麺所のセ ルフ店。麺にはもちもち感 とさぬきうどんならではのコ シとツルツル感が特徴の [さぬきの夢]を使用。話題 の長命草など、地元食材 にこだわったメニューも。

- 肉うどん
- 梅そぼろうどん ● かつおしょうがうどん

G-2

TEL/0879-62-1147(事務所) 席/24席 駐/10台 営/11:00~14:00(麺終了次第) 休/水曜





D-3

のんびりとしたロケーション の中にたたずむこちら。有 名店・丸亀の「中村」で修 行を積んだご主人が手間 暇をかけて仕上げるダシ、 喉ごしのいい細麺が特

- かけ ● ぶっかけ
 - 釜玉

市国分寺町新居169-1 TEL/087-874-5088 45席 駐/25台 営/10:00~14:00(土曜、 ・祝日は~15:00) 休/不定休



手造りそば うどん うす庵

[さぬきの夢] こだわり店に 認証されているこちら。手 打ちの味を語り受け継い だ麺業三代90年の技と、 [さぬきの夢]が出会って 生まれる艶やかな麺を堪 能してほしい。

- 天ざるうどん
- 天ぶら釜あげ 野菜天うどん

E-3 高松市新田町甲2567-1 087-841-7877 席/132席 駐/42台 0:00~20:00 <u>休/無休</u>





高松市往

MAP

セルフの醍醐味 うどん市場 丘庙町店

もちもちとコシのある類が 絶品。プレミアムオリーブ 牛とオリーブ玉子の乗った "オリーブ牛しゃぶしゃぶ風 かけうどん"には、女将手作 りのゆず胡椒がよく合う。ま た骨付鳥もオススメだ。

- オリーブ牛しゃぶしゃぶ 風かけうどん
- 市場つけぶっかけ ● すだちおろしぶっかけ

/087-823-0388 /10:00~21:00(日曜·祝日





かなり余裕を残したレイア ウトにバリアフリーを考えた 店内は、車椅子のお客さん もゆったりとうどんを満喫で きる。麺もダシも主張しすぎ ず控え目でト品な一杯を 広い店内でいただこう。

セルフサービスの店

上原屋本店

- かけうどん ● ぶっかけうどん
- ざるうどん

/48席 駐/18台

114銀行

Œ



かす、ネギ、ショウガに加え、 旬の時期はスダチもあり。 力強い麺は満足度抜群 だ。店舗新築で席が増え、 店前に駐車場もできたぞ。

天ぶら いなり寿司

高松市太田上町763-3 L/087-865-8037 席/40席 駐/9台 /9:00~14:00(麺終了次第) 休/月曜





車椅子専用トイレやベビー シートが完備され、幅広い 層に親しまれている。看板 メニューは、具だくさんで体 が温もる"鍋焼うどん"や "牛鍋うどん"だ。

- 鍋焼うどん(鳥肉)
- 天ぷら釜あげうどん ● きつねうどん。

D-4 /087-879-8686 席/110席 駐/30台 MAP 10:00~19:00 休/水曜



高松市亀井町8-19

高松市街

林公園

E-3

E-3

うどん棒

珠玉の細めの"伸びるコ シ"の麺は健在。ここの"ぶ っかけうどん"は他では見ら れないスタイルだ。これに 天ぷらがのった"ひや天"も ぜひ。ゆったりくつろげる座 軟席もある。

- かけうどん まぶらうどん
- 釜あげうどん

TEL/087-831-3204 席/55席 駐/6台 /11:00~20:30 休/水曜



常に出来たてを食べてもら うため 茹でてから10分以 上経ったうどんは出さない のだそう。"昨日よりも美味 しいうどん"を作ることが大 将のモットーだ。

- 元祖釜パターうどん
- かけうどん。 ● ぶっかけうどん

E-3 席/42席 駐/30台 /無休 MAP /6:00~18:00 休/

高松信用全庫



高松中港

國安うどん

本格執成庫でじっくり窓か せ、しっかりと鍛え上げた店 主自慢の麺は、弾力があ り、昔ながらの味で美味。 テーブル席や座敷もある ので、家族連れにもオスス

- さぬき皿うどん
- ひやあつおろし肉ぶっかけ



さぬきのおもてなし 麺匠 くすがみ

様々な旨味がハーモニーを 奏でる、洗練されたつけう どんが食べられるお店。水 の衣をまとったような、みず みずしい麺も極上。新鮮な ネギたっぷりのメニューや 中華そばも見逃せない。

- ホルモンのつけうどん
- 中華そば ● 特撰天ぷらうどん

L/087-880-5496 席/40 /10:00~15:00 休/火曜





和食の職人が作るうどん が楽しめるセルフ店。上品 でスッキリしたダシと、のど 越し抜群の麺との組み合 わせはひと味違う。大きな だし巻玉子が乗った"だし たまうどん"がイチオシだ。

- かけ 肉うどん
- ぶっかけ

高松市上天神町757

6:00~15:00 休/不定休





50メートル。107度のゆっ たりした店内。客席からは ガラス張りになった厨房も 覗けて、讃岐うどん初心者 の旅行者にも好評。

- かけうどん ● ぶっかけうどん
 - 生じょうゆうどん

高松市円座町道下375 D-3 /087-864-7533 席/107席 駐/50台

県道三木・ 国分寺線





冬は"とりなんば"、夏は各 種ぶっかけうどんが人気メ ニュー。少し変わった"親子 うどん"はおすすめの一品 だ。久米池の横なので、店 名は土地にちなんで命名。

- ごぼちりうどん ● しっぽくうどん
- 親子うどん

高松市新田町2083-1 /087-841-6934 席/40席 駐/40台 /10:00~17:00 休/月曜





無添加、手打ち、足踏みと 機械を使わない. 昔ながら の製法にこだわる素朴な 味が自慢。何度も折り畳ま れて幾重に層が重なった 麺は表面が程よくねじれ て. ダシがよく絡む。

- かけうどん ● 肉うどん
- トマつゆうどん(要問合せ)



高松市十川東町1057 (087-848-1006 席/50席 駐/12台 /10:00~16:00 休/月曜



- 細切りざるうどん
- 生じょうゆうどん 釜玉うどん

高松市古馬場町13-7(ル 高松市街 L/087-823-4477 席/28席 駐/なし /18:00〜翌2:30 休/日曜 MAP

■こんびらうどん



ガラスに書かれたペンキ什 立ての浮世絵が目印のお 店。"カレーうどん"や冬季 限定の"味噌煮込みうど ん"も好評だ。麺は蕎麦に も変えられる。

手打うどん

小島

- スタミナうどん ● カレーうどん
- /50席 駐/7台

/11:00~18:30 休/日曜



五右衛門

香川の繁華街のうどん屋 『五右衛門』。その名を轟 かせた看板メニューが"カレ ーうどん"や"黒カレーうど ん"だ。麺とスパイシーなカ レーとのコラボレーションは

● カレーうどん ● あさりうどん ● 天ぶらうどん

高松市古馬場町13-15(A1ビル1F) TEL/087-821-2711 席/30席 駐/なし 営/20:00〜翌1:30(翌1:00LO) 日曜・祝日(3連休の場合は最終日が休)



サンメッセ番目

県立図書館

TSLITAYA P

手打うどん

定番はもちろん"中華風ピ リカラうどん"や"山かけ鉄 火しょうゆうどん"など創作 うどんも多数スタンバイ。粉 や塩、水などは常に最良の 厳選素材を使っている。

- もちおろし肉ぶっかけ ● 肉ぶっかけ
- 揚げもちおろし肉ぶっかけ

高松市林町390-1 TEL/087-888-2368 席/95席 駐/50台 営/11:00~16:00 休/木曜、第4水曜 E-3 MAP



高松商業高校

うどん処 さぬきや

高商の西側に店を構える 「さぬきや」は、夏は"天ざ る"、冬は"天かま"がお客さ んに大好評。国産地鶏を 使っているのに値段が手 頃な"かもなんばん"も一度 は試してみたいメニューだ。

- 肉みそぶっかけ ● ぶっかけ
- かもなんばん。

高松市塩上町3-13-6 席/25席 駐/2台 TEL / 087-833-1357 営/10:30~16:00 休/日曜·祝日



手打うどん さか枝

県庁裏の超人気セルフ 店。自分で麺を温め、ダシ をかけ、自分でトッピングす るセルフの典型スタイルが 県外客にも大人気。60種 の天ぷら類が壮観だ。

- 小(1玉) ● 中(1.5玉)
- ★(2玉)

087-834-6291 席/50席 駐/16台 /5:30~15:00(麺終了次第) 休/日曜·祝日

日赤田

県警本部 ◎ 県庁

○ 香大附属小



手打ちうどん

豊富なうどんと物草があ り、栄養バランスが気にな る人に最適。ご飯の量を 調整できる"カレー井""天 丼"など、毎日来でも飽きな いお店だ。

- かけ ● 肉ぶっかけ
- 発かま

高松市鶴屋町2-8 高松市街 /087-821-0337 席/60席 駐/7台 10:30~15:30 休/日曜



D-3

じゃんぼうどん ぴえろ

※場げの名店「ジャンボう どん豊」の大将の弟が営 むセルフ店。削り節を中心 に仕上げた香り高いダシ が注目ポイント。"釜揚げか けそば"や"豚カレーうどん" もオススメだ。

- 釜揚げうどん ● 豚カレーうどん
- かけうどん

高松市国分寺町国分348-3 TEL/087-874-8312 席/36席 駐/10台 営/10:00~15:00(14:30LO、麺終了次第) 休/水曜



清水屋

昆布、イリコ、カツオ箭など をバランス良く配合した香 り高くコクのあるダシと、も ちもち感としなやかさにコシ を併せ持つ麺を楽しもう。 もも肉の"とり天"もオスス

- 肉玉ぶっかけ
- かけ

● カレーうどん

D-3

EL/087-886-3212 席/52席 駐/15台 /10:00~14:00(麺終了次第) 休/日曜



"実演天ぷら揚げ"の超人 気セルフ。有名な半熟ゆで 卵の天ぷらだけでなく、サ クサクのコロモに包まれた ちくわも各種野菜天も、ど れも絶品だ。半玉は140

- 1玉入り 1.5玉入り
- 天ぷら類

高松市亀岡町2-23 ./087-834-7296 席/25席 駐/7台 10:45~14:30 休/月曜



鼓輪場●

本場讃岐うどん たも屋本店

め、トッピング類はすべてが 手作り。麺の量も食いしん 坊にはうれしいセルフ店 だ。席の間隔も広目なの で、子ども連れでもゆったり 食事ができる。

揚げたての天ぷらをはじ

- ぶっかけうどん 肉うどん
- カレーうどん

高松市朝日新町1-16 TEL/087-821-4480 営/7:00~14:00 休 席/50席 駐/16台



手織うどん

足で踏まずに手で折って 折ってつくっている"手織 り"の麺。"毎日でも行きた い店"をコンセプトに「玉が 大きい、味も値段もあきが 来ない」を目指しているそ

- ぶっかけ(温・冷) かけ(温·冷)
- まかないぶっかけ(温・冷)

木田郡三木町上高岡266-1 TEL/087-898-4800 席 E-4 30席 駐/64台 営/10:00~15:00(土曜、日曜・祝日は~ 15:30、麺終了次第) 休/月曜(祝日の場合は営業、翌日休)

竹清



早朝から開いている老舗 セルフ店。"カレー"や"肉う どん"は要チェック。広々と した店内でゆっくりと楽しく 讃岐うどんを満喫出来る。

● カレー かけ ● 肉

TEL / 087-885-1568 は7:00~14:00、麺終了次第) 休/不定休



天狗 名前は天狗でも、味とサー ビスと値段は天狗にならな

セルフうどん

いようにと、常に全力で頑 張る店。麺が見えなくなる まで肉が盛られた"肉うど ん"など、ボリューム満点の メニューが揃っている。

- 肉うどん ● しっぽくうどん(冬季限定) ● ぶっかけうどん
- TEL / 087-848-6984 席/150席 駐/70台 /9:00~18:00 休/無休



手打ちうどん

朝3時までという深夜の名 店は健在。全メニュー、ダ シのうまさは飲み帰りでなく とも、わざわざ食べに行く価 値あり。売り切れ次第閉店 となるのでお早めに。

- 牛シャブカレー ● 冷天うどん ● ぶっかけうどん
- TEL / 087-821-3780 高松市街 次第) 休/日曜・祝日(臨時休業あり)

おかもら 订



風月 🗑

D-3

手打ちうどん

季節によって麺とダシがよ く絡むよう、麺の太さを微 調整するという大将の細 やかな心配り! その微細な 麺の違いを年間通して実 感してみて。

- かしわ天おろし ぜいたくおろし(かしわ天)
- かしわまざる

高松市紺屋町4-13(中井ビル1F) TEL/090-5716-4445 席/14席 駐/なし営/11:15頃〜麺終了次第 休/日曜・祝日 高松市往



手打ちうどん はりや

細長いカウンターは常に 満席状態の人気店。「い つもお待たせしてすいませ ん」とは、店主からのお詫 びのメッセージ。自宅で『は りや』の味が楽しめるお土 産うどんもオススメだ。

高松市郷東町587-174 D-2 TEL/087-882-3301 席/16席 駐/25台 営/11:00~麺終了次第 休/日曜·祝日



手打ちうどん 野口製麺

昭和18年生まれの店主 が心をこめて打った麺は カツオ風味が十分に効い たダシと相性抜群。"カレー うどん""肉うどん"(各360 円)も人気上昇中だ。

- かけうどん ● 玉子とじうどん
- ぶっかけ(冷・温)

高松市上福岡町1286-6 TEL/087-834-7293 席/25席 駐/10台 E-3 MAP 10:00~14:00 休/日曜·祝日

● 高松高等 千備校

是原始權



営武うどん

"ひやあつ""ひやひや"など 琴平町で長年親しまれて きた「宮武うどん」の味を大 将の愛弟子が継承。手切 りでちぢれ、ねじれた麺にイ リコのきいたダシ、昔ながら の味わいを楽しもう。

● ひやあつ





製麺所 玉数を申告してうどんを受 け取り、天カスやネギで自 分流にアレンジする製麺 所タイプの店。カウンター 席のほか、倉庫を改造した 立ち食いスペースもある。

- 小(1玉) ● 中(2玉)
- 大(3玉) 高松市中野町2-2 E-3 :L/087-831-6279 席/8席 駐/6台 /7:00~17:30(麺終了次第) 休/日曜



讃岐うどん ぼっこ屋 三谷店

低価格と味が自慢のうどん はリピーター多し。2玉入る "大メニュー"は、+80円で 3玉にもできる。うどんの玉 売りもしているぞ。

- カレーうどん
- 肉ぶっかけうどん ● ざるうどん

高松市三谷町1700-1 E-3 席/86席 駐/40台 営/9:00~16:00 休/無休



うどん本陣 牟礼町の名所とも言うべ



山田家 本店

き風格の、庭付きお屋敷 型うどん店。広い店内の座 敷席、テーブル席もいいけ れど、天気のいい日には表 の縁台で青空うどんをぜ

- 上天ぷらうどん 釜あげうどん
- ざるぶっかけ

高松市牟礼町牟礼3186 E-3 /0120-04-6522 席/300席 駐/160台



本格手打 もり家

"冷"はもちろん"温"でも歯 ごたえを充分に楽しめる麺 のコシが魅力。一般店なら ではの豊富なメニューも見 逃せない! 空港近くで20 時まで開いているのもうれ

- かき揚げおろしうどん ● ぶっかけうどん
- ぶっかけおろしうどん

E-4 379-8815 席/50席 駐/40台 ~20:00 休/木曜(祝日の場合は営業)









D-2

高松市郷東町792-7 席/30席 駐/5台 日曜·祝日



パワーシティ

高松 桜井高▼

E-3

大平 大平

さぬきうどんと八丁味噌が 融合した"味噌煮込みうど ん"が食べられる店。さぬき うどんで平成16年度と平 成21年度に「農林水産大 臣賞』を受賞している。

- 味噌煮込みうどん ● 肉うどん
- 鍋焼きうどん

TEL / 087-868-1326 /月曜(祝日の場合は営業、翌日休)





なんといっても素材が一 番。ムチムチッとした食感 と、なめらかな喉ごしが自 慢。"野菜天ざる"(490円) は見逃せないメニューだ。

- - なべやきうどん ● かやくうどん ● 釜あげうどん
 - 高松市新田町甲69-10 TEL_/0120-43-2995 席/64席 駐/30台 /10:15~15:00 休/無休





国分寺から檀紙へ移転。 店を一回り小さくしたのは 「改めて目が行き届く範囲 で丁寧なうどん作りがした いしという想いから、その言 葉通り、麺の艶と弾力はさ らにキレを増しているぞ。

- しょうゆ温泉うどん ● 温泉たまごうどん
- 肉ぶっかけうどん TEL / 087-885-1690 席/40席 駐/14台 営/11:00~15:30(麺終了 次第) 休/水曜(祝日の場合は営業、翌日休)



尿鼻スカイウッ



秘伝のダシで食べる恍惚 の"釜揚げうどん"が有名。 江戸末期の民家を復原し た建物で、ロケーションも 抜群だ。たらいに入った名 物"家族うどん"がおすす

- 釜あげ(小) ● 釜あげ(大)
- 家族うどん(3人~)

高松市屋島中町91 TEL/087-843-3115 席/350席 駐/あり 営/10:00~19:00(18:30 LO)、12~2月は~18:30(18:00LO) 休/無休



@ 12 B

情熱うどん わらく

昔ながらの丸みを帯びたも ちもちのうどんは カツオダ シと相性抜群。揚げたてア ツアツの天ぷらが食べられ るのも魅力的だ。おすすめ の"鳥天"を一度味わって みてい

- 海老天ぶっかけ
- かしわざる ● とり天ぶっかけ

高松市三谷町1267-2 TEL/087-888-3506 /31席 駐/12台 MAP 10:30~16:00(麺終了次第) 休/水曜



手打ちうどん

飯山街道を丸亀方面に向 いて走ったことのある人な ら、一度は看板を目にした ことがあるはず。23種類の うどんや炊き込みご飯など メニューも豊富です。

- ぶっかけうどん
- 山ぶっかけうどん ● 天ぷらぶっかけうどん

C-3 営/10:30~17:00(土曜、日曜は 休/火曜(祝日の場合は営業) 席/40席 駐/30台 ~18:00、麺終了次第) MAP



か あやうた 製麺

のどかな田園風景にたた ずむ、納屋を改装したお 店。軒先で受け取ったうど んを、中の席で食べる独特 のシステム。奥の座敷から は、飯野山を眺めつつ食 事ができるぞ。

- オリーブ牛肉温玉ぶっかけうどん
- オリーブ牛肉うどん あやうたの野菜うどん

-3 MAP

丸亀市綾歌町岡田西1785 TEL/0877-86-3993 60席 駐/25台 営/ 月曜(祝日の場合は営業)





本格手打うどん 香川屋本店

製麺業の老舗「サヌキ食 品」のアンテナショップとし て営業。県内外を問わず 長く愛されているうどんがそ の場で味わえる。特にダシ にこだわった"ぶっかけ"は 必食。

- かけ ● ぶっかけ
- ざる
- /0877-57-1675 席/84席 駐/40台 10:00~18:30 休/第1火曜



本格手打うどん おか泉

絶品の"ひや天おろし"はこ こが元祖。夏季メニューの "肉冷し"、"梅冷し"、冬季 限定の"しっぽく"、"鍋焼き" もお見逃しなく。お土産の 半生麺はインターネットで も購入できる。



- ぶっかけ(冷) ● 生じょうゆ (冷)
- ひや天おろし
- 綾歌郡宇多津町浜八番丁129-10 TEL/0877-49-4422





大将のイチオシは"しょう ゆ"。国産小麦を使った、コ シが強くツヤツヤの麺と特 製ダシ醤油の組み合わせ が抜群だ。店は綾川町のか なり山の中だが、わざわざ来 て良かったと思わせる味。

- しょうゆ
- かけ 釜かけ

D-4

綾歌郡綾川町枌所西甲1420-3 TEL/087-814-4154 席/15席 駐/10台 営/10:30~14:00(麺終了 次第) 休/木曜(祝日の場合は営業、翌日休)



こだわり麺や 丸亀田村店

提供する全てのうどんに は、上白糖を使わず、希少 糖シロップを使用したうど んダシを使用。身体に優し いうどん屋を目指している。 好きな薬味を入れてオリジ ナルうどんを楽しもう。

- かけうどん
- ぶっかけうどん たまごとじうどん(冬期限定)

C-3 MAP

丸亀市田村町613-1 営/6:30~15:00 休/第3水曜



一打入魂 喰うかい

早朝から賑わう人気店。う どんはどれも小170円、中 270円、大370円(玉子と すじは別料金)と低価格 だ。揚げ立ての天ぷらには 新鮮な海の幸もあるぞ。

- かけ
- ぶっかけ ● かしわ天ぶっかけ

MAP

丸亀市港町307 TEL/090-1000-3922 席/20席 駐/あり 営/6:30~13:30 休/



がもう 古い作りの店構えと 目の

前ののどかな田園風景が すばらしい。天気のいい日 は表に座って"青空の下で 食べるうどん"に浸ってみた



● 小(1玉) ● 大(2玉) ● 天ぷら、あげ

8町420-1 TEL/0877-48-0409 席/8席 営/8:30~14:00頃(魏終了次第)、土曜・祝日は 坂出市加茂町420-1 MAP ~13:00頃(麺終了次第) 休/日曜、月曜(臨時休業あり)



手打うどん 田村

県産小麦を自家配合した 素朴か田舎うどんが ぶり ぶりのコシとツヤで大人 気。ピーク時は長蛇の列 になるけれど、納得の味を 堪能せずしてさぬきうどん は語れないぞ。

- 小(1玉) ★(2玉)
- ▼ぶら

綾歌郡綾川町陶1090-3 TEL/087-876-0922 席/15席 駐/30台 営/9:00~13:00頃(麺終了次第) 休/日曜·祝日 MAP



小麦は[さぬきの夢]を使 用。こだわりの深いご主人 が考え出すメニューは豊富 で、どれも魅力的だ。"玉ね ぎ"のおでん(105円)も珍 しいとあって人気。

- 冷たいとんかつうどん ● にんにくうどん
- カレーうどん

TEL/0877-22-4320 営/10:30~15:00(<u>麺終了</u> 休/水曜(臨時休業あり)



サヌキの

米や天ぷらに用いる野菜 は自家製で 味はもちろん そのボリュームにも納得。 釜たまにバターとコショウを 加えた"バタ釜うどん"(350 円)や季節限定メニュー 野菜サラダもぜひ。

- かけうどん 金揚げうどん
- 肉うどん

丸亀市綾歌町栗熊西2147-6 TEL/0877-86-2172 席/50席 駐/60台 営/9:30~15:30 休/日曜 C-4 MAP



🦓 なかむら

畑からネギを取ってくる(理 在は切ったネギを用意して いる)ことで知られる 「なか むら』。グミのようと称される うどんはソフトな口当たりと 伸びるようなコシを兼ね備 えた麺だ。

- 小(1玉) ● 大(2玉)
- 特大

丸亀市飯山町西坂元1373-3 TEL/0877-98-4818 席/60席 駐/28台 営/9:00~14:00 休/火曜

B-3

丸亀の超人気店。「毎日

Ø

中村

が修業 | と言う大将は、昔 ながらの製法で個性ある 伝統うどんを守る。大将の 夢は「いろいろある」そう t-.

- 小(1玉) ● 大(2玉)
- おでん

TEL/0877-21-6477 席/28席 駐/4台 営/10:00~14:00頃(麺終了次第) 休/金曜

きぬきうどん いっとらり 坂出グラ

とらや

注文してから茹でる細麺は 喉ごし抜群。先代から受け 継いだ"明うどん"は、ほん のり甘めの醤油だれに、ビ リっとワサビが効いた冷た いぶっかけうどんだ。

- 明うどん ● しょうゆうどん
- カレーうどん

坂出市沖の浜1-4 TEL/0877-45-7366

/10:30~15:00(麺終了次第) 休/水曜、木曜



C-3

MAP

セルフ手打ちうどん まいど まいど

足でしっかり踏まれたうどん は弾力抜群。うどん玉を買 いに来る人も多く「ここのう どんでないと子どもが食べ ん | とか 「次の日でもコシが ある」と地元の常連さんた ちのお墨付き。

- 肉ぶっかけ ● かけうどん(冷・温)
- ぶっかけ(冷・温)

坂出市川津町45-5 TEL/0877-45-2750 C-3 MAP



日の出 製麺所

昼時1時間のみという、恐 らく県内で一番営業時間 の短いうどん屋。これもお 客さんに出来たての麺を 味わって欲しいという店主 の強いこだわりから。

- かま玉小(1玉) ● かま玉中(1.5玉)
- かま玉大(2玉)

MAP

坂出市富士見町1-8-5 /-46-3882 席/30席 ~12:30 休/不定休 駐/30台



麦香

北海道産の[キタホナミ]と [さぬきの夢]をブレンドした 麺など、素材選びやその味 付けに独自のこだわりを持 つ。1日15食限定のセット メニューは500円とお得。

● クリーミーカレーうどん ● 麦香のお得なセットメニュー

● ぶっかけうどん

丸亀市綾歌町岡田上1898-3 TEL/0877-86-2910 席/37席 駐/8台 営/10:00~15:00(麺終了 次第) 休/水曜(祝日の場合は営業、翌日休) C-4



瀬戸大橋のたもとにある 大きなセルフのお店。次々 と登場する新メニューに加

えて、天ぷらやサラダ、一 品料理などのサイドメニュ 一も豊富。

- かけうどん ● 釜揚げうどん
- ぶっかけ

接歇郡宇多津町浜三番丁36-1 TEL/0877-49-1526 席/108席 駐/100台 営/9:00~15:00(土曜、 日曜・祝日は~16:00) 休/無休 MAP



明水亭 きちんと発酵・執成された調

味料と、自然素材をふんだ んに使ったダシを大切にし ているお店。うどんは北海道 産小麦100%の手打ち麺。 日本料理職人の手による 季節限定メニューも豊富。

- 期間限定メニュー 盆上うどん
- 土佐醤油

丸亀市垂水町中村956-2 TEL/0877-28-9981 席/50席 駐/18台 営/11:00~15:00 休/月8 第2日曜(第2以外の月曜が祝日の場合は営業、翌日休 MAP



. ムみかん選果場

手打うどん 町川

玉子、梅干、鳴門の漁師 から仕入れるわかめなど、ど んな食材もトッピングしてく れる懐の深さが人気の店。 "松茸うどん"といった季節 メニューもあります。

- かけうどん ● 釜あげうどん
- 天狗うどん

坂出市青海町870-1 TEL/なし 席/34席 駐/9台 営/10:00~14:00 休/火曜 MAP



MAP

手打ちうどん (坂出)山下うどん

'郵便局員休憩所"として 知られるこちら。"釜あげう どん"や大きな芝エビのかき 揚げが人気だ。製麺場に どんと構える年季の入った 釜は、一見の価値あり。

- 小(1玉) ★(2玉)
- 登あげ

加茂町杉仏147-1 TEL/0877-48-1304 席 駐/30台 営/8:00~15:00(趙終了 休/月曜(祝日の場合は営業、翌日休)



🔛 山越うどん

今や製麺所型うどん店の 最有名店。"釜玉"は言わ ずと知れた名物だが(ダシ を少しかけるのが美味し い)、山芋をかけた"月見 山"も絶品だ。色々試して みよう。

- 冷やしかけ
- 釜玉 山かけ

綾歌郡綾川町羽床上602-2 TEL/087-878-0420 席 C-4 庞/100席 駐/150台 MAP 営/9:00~13:30 休/日曜



セルフうどん 麺太郎

一晩熟成させた麺は、ツル ツルモチモチしていながら、 しっかりコシが感じられる逸 品。うどんやオプションはも ちろん、丼等のメニューも 充実。出勤前からお昼まで 使い勝手の良い店だ。

- かけ
- めW

綾歌郡宇多津町東分1680-1 TEL/0877-56-7887 席/51席 駐/80台 営/6:00~14:30(趙終了次第) 休/無休 C-3 MAP



麺処 綿谷 1 玉が大きくボリューム満



かけうどん ● ぶっかけ

● 肉うどん EL/0877-21-1955 席/130 /8:30~14:00LO 休/日曜



JR予讃線

純手打ちうどん 山とも

大将は『やまうちうどん』の 弟子。うどんは宮武系列で はかなり細目だが、しっかり コシがあって捻れた麺に、 その系譜を感じさせる。大 将のお母さん手作りの"た こめし"もぜひ。

● かけうどん

● しょうゆうどん ● たこめし



丸亀市土器町東9-194 TEL/080-1992-3716 席/ 営/9:00~14:00 休/日曜 /25席 駐/10台





横で営むセルフ店。「うどん は庶民の味だから、毎日食 べ飽きず財布にも優しいも のを目指したい」と語る大 将の言葉通り、リーズナブ ルで優しい味だ。

- 温玉しょうゆ ● 翁玉
- 肉うどん





C-4

元祖しょうゆうどん 小縣家

130席 駐/75台

"しょうゆうどん"を立派なメ ニューに仕上げた元祖が ここ。大きな大根を客が自 分でおろし金でおろすとい うスタイルが、県外から来る 人にも大人気だ。

- しょうゆうどん 牛根うどん
- しっぽくうどん

仲多度郡まんのう町吉野1271-1 /0877-79-2262 席/90席 駐/40台 /9:30~15:00 休/月曜、火曜





谷川米穀店

琴南の山奥の 今や"小さ な観光地"とも言うべき名 店。ダシはなく、醤油と酢と ネギ、これに自家製青唐辛 子漬けをアレンジして食べ るうどんだ。

- 小(1玉) ● 大(2玉) ● そば(冬季限定)
- 仲多度郡まんのう町川東1490 TEL/0877-84-2409 席/20席 駐/20台 営/10:30~13:30(麺終了次第) 休/日曜

●等会支班



釜揚うどん たかや メニューは多くないが、釜

揚げには自信あり。町内で は老舗の"釜揚げうどん"の 専門店で、ダシには昔から のファンも多い。冬には"鍋 やきうどん"も並んで人気

- 釜あげうどん
- かけうどん

仲多度郡多度津町西浜11-18 TEL/0877-33-1418 席/36席 駐/20台 営/10:00~16:00 休/月曜 MAP

● ざるうどん

金倉井

TO THE REAL PROPERTY.

C 🕳 高松白動車道

SEGRE

●DEAR原田本店

● ざるうどん 善通寺市原田町1000-2 TEL/0877-62-0908 席/60席 駐/20台 営/9:00~15:00頃(土曜 は8:30~) 休/日曜・祝日



MAP

長田うどん

田舎風釜揚げうどんの元 相とも言うべき老舗 . 類も さることながら、つけダシは 讃岐の釜揚げダシの原点 とも言うべきうまさで、飲ん でしまう人も多い。

- 釜あげうどん ● 釜あげうどん(特大)
- たらいうどん(6玉)

C-4 仲多度郡まんのう町吉野1290-1 TEL/0877-79-2171 E/80席 駐/52台 ~16:00、麺終了次第)



釜あげうどん 長田in香の香

徳利に入れられた香り高 いダシとともに楽しむ"釜あ げ"は、表面はとろけそうに 滑らかなのにしっかりとした コシに驚かされる。麺、ダシ ともにじっくりと味わいたい お店だ。

- 釜あげ(小) ● 釜あげ(大)
- 冷物し(小)

善通寺市金蔵寺町1180 TEL/0877-63-5921 120席 駐/160台 営/9:00 水曜、木曜(祝日の場合は営業)



手打ちセルフうどん とみやうどん

ジャンボうどん

飾り気のないうどん本来の

旨さを、麺とダシだけで堪

能できる。厳選した素材を

使用したサイドメニューの

"御寿司"や"おにぎり"、"お

でん"も人気だ。

● 釜あげうどん

● 釜あげジャンボ

打ちたて茹でたてを出すの が信条と言う明るく元気な お店。注文を受けてから作 るという"カレーうどん"や"ば らずし"などが人気があり、 小でも量が多いと評判だ。

- 肉うどん 肉ぶっかけ
- おろしぶっかけ

B-3 善通寺市金蔵寺町川添1680-6 /0877-63-0113 席/50席 駐/18台 10:00~16:00 休/火曜 MAP

MAP

C-3

/10:00~17:30(水曜は /木曜、第3金曜

手打うどん 山下うどん

2010年に旧店舗から南 へ約800m移転したぶっ かけの名店『山下うどん』。 "ぶっかけの冷"は、まさに 恐るべきコシ。口の中で跳 ねる麺が楽しめる。

- ぶっかけ 湯ぬき
- 湯ぬき卵

善通寺市与北町284-1 TEL/0877-62-6882 席/68席 駐/50台 営/9:30~18:00 休/火曜(祝日の場合は営業、翌日休)



純手打うどん やまうちうどん

まさに「山に入っていく!」と いうアプローチに驚かされ る、「宮武ファミリー」の一 軒。薪で焚き、おいしい水 で締めるうどんと、特製のイ リコダシが絶品だ。

C-5

- 小(1玉) ● 大(2玉)
- 特大(3玉)

仲多度郡まんのう町大口1010 TEL/0877-77-2916 席/30席 駐/30台 営/9:00~14:30(麺終了次第) 休/木曜



手打うどん むさし

マルナカ琴平店の隣にあ るお店。"天ざるうどん" (680円)や、"かま天" (750円)、"カレーうどん"な ど、おすすめメニューは多 数ある中 人気はやっぱり "ざるぶっかけ"。

- 天ぷらうどん
- カレーうどん ● 釜あげうどん

仲多度郡琴平町五條637-2(小出ビル1F)





本格手打ちうどん うまじ家

北海道産の粉を含む5種 類の小麦粉を独自にブレ ンドし、味わいよくコシもあ る"つるっとした"うどんにな っている。夜は簡単なおつ まみメニューもあるぞ。

- うまじ家うどん(冬季限定) ● 天おろし(温・冷)
- 温玉ぶっかけ

A-4







平日は朝6時開店。"やさし い味"のうどんが、目覚めた ての体に活力を与えてくれ る。サイドにはちくわやげ そ、とり天をどうぞ。改装で 仕切り付長机が登場、1人 でも利用しやすくなった。

● かけうどん ● ぶっかけうどん

● 温玉しょうゆ



≰海岸寺

仲多度郡多度津町西港町69 TEL/0877-32-0511 席/72席 駐/50台 営/6:00~15:00(日曜・祝日は10:00~) 休/無休



でカフェのようなオシャレな 出で立ち。うどんは"かけ"や 'つけ"、天ぷらのセットなど シンプルだ。天ぷらはとりち く、げそちく、ちくたまから選

- かけ(単品) ● つけ(単品)
- 釜あげ(単品)

A-5



手打うどん 小野うどん

創業明治43年、現在は4 代目がその味を受け継い でいる。麺は切りまで一切 機械を使わない純手打ち 麺。5種類の材料をブレン ドして作り上げたダシも自

- かけうどん
- 天ぶらうどん 金揚げうどん



手打ちうどん 大喜多うどん店

ゆがきたてを食べたい時 は、遠慮無く頼めばいつで もゆがきたてのうどんを出し てくれる。漬け物のサービ スも存続していてサービス 満点のお店だ。

- かけうどん
- 天ぶらうどん ● 釜あげうどん

L/0875-27-6411 席/45席 駐/30台/9:30~14:30 休/日曜



カマ喜れ

西端手打

イリコ、カツオ、昆布でとっ たダシ どっしりとした大麺 メニューは"かけ"と"ぶっか け"の2種類のみという、こ れぞ"讃岐うどん"のスタイ ルが楽しめる。

- かけうどん ● 冷ぶっかけうどん
- 白天

観音寺市豊浜町箕浦974-1 TEL/0875-52-2711 席/15席 駐/25台 営/6:00~15:00(趙終了次第) 休/木曜



讃岐うどんの 七宝亭

"七宝亭だけのおいしい!" をモットーとする店。天ぷら はいつも揚げたてで、うどん 以外にもオリジナルメニュ ーがたくさん。"鶏の唐揚 げ"と"天井"はオンリーワン のおいしさだ。

- 七宝亭ぶっかけ
- 肉うどん
- 鶏の唐揚け

観音寺市吉岡町12-1 TEL/0875-25-6393 席/63席 駐/20台 営/11:00~14:30、17:00~19:40 休/水曜



本格手打ちと天然ダシの 合田うどん

かけダシは、イリコベースと カツオベースの2種類から 選ぶことができる。太目で コシが強く、もちもちした額 はどちらも相性良し。麦味 噌と豚肉が乗った"味噌

- かけ ● 味噌豚(かけ)
- 味噌豚(ぶっかけ)

A-5



JA #III ##

A-4

手打ちうどん つるや

"黄金うどん"とは釜玉のこ と。生卵を銭形に例えて 「お金が貯まるように」とい う意味を込めたメニューだ。 とろっとしたルーが麺に絡 む絶品の"カレーうどん"も 人気。

- かけうどん
- 天ぷらうどん ● 釜あげうどん



B-3

🎧 つるー

ダントツ 人 気 は"肉うどん"と "牛スジうどん"。注文の半 数以上これで、このために 通う常連客も多数。ここに 来るなら肉系のメニュー

- かけうどん ● 肉うどん
- 肉かま玉

L/0875-73-6263 席/50席 駐/23台 /11:00~15:00(麺終了次第) 休/不定休



SIRAKAWA

斬新なローマ字の店名が. いい意味でらしくないうどん 屋。独特の食感が楽しめ る"たこちくわ"や"えびちく わ"を使ったうどんが特にお すすめ。気まぐれメニューも あり、Twitterも必見。

- たこちくぶっかけ
- えびちくぶっかけ ● たこちくかけ
- 三豊市山本町大野2854-8 TEL / 0875-63-4602 席/16席 駐/30台 営/11:00~14:00(13:45 LO、麺終了次第) 休/月曜

B-5



手打うどん 渡辺

井に入りきらないくらい大 きなオリジナル・木の葉型 の天ぶらがのった"天ぶらう どん"、麺が見えない巨大 アゲ入りの"きつねうどん"。 そのご本家がこちらだ。

- かけうどん ● 天ぶらうどん
- 釜あげうどん

B-4 MAP





うどん屋らしからぬメルヘン な空間を醸し出すお店。お すすめメニューは、もちもち した食感とコシの強さ、そし て滑らかさが印象的な麺 が一番よく分かる"ぶっか け"だ。 ● ぶっかけ

- 釜たま ちくわ天

B-4

_/090-1000-7908 席/25席 駐/20台 10:00~14:00 休/月曜

発行

公益社団法人 香川県観光協会

〒760-8570 香川県高松市番町4丁目1番10号





Tel.087-832-3377 Fax.087-861-4151 ●2018年11月発行

「さぬきうどん百店満点」の掲載店舗は、 香川県公式観光サイト「うどん県旅ネット」でも紹介しています。 https://www.my-kagawa.jp

うどん 県 旅 ネット



444 2	*	
ئ كا الله	ord.	
 至 至	<u>, – – – – – – – – – – – – – – – – – – –</u>	
極の百	ノ ト と	

県産小麦「さぬきの夢」を使ったさぬきうどんは 「さぬきの夢こだわり店」で召し上がれます。

香川県が"さぬきうどん"のために開発した小麦品種「さぬきの夢」。この県産小麦を 100%使用したうどんが味わえる店のうち、味やサービスなどの基準を満たした店を 「さぬきの夢こだわり店」として、かがわ農産物流通消費推進協議会が認証しています。 もちもちとした食感と喉ごしの良い麺を、ぜひご賞味ください。

さぬきの夢物語



- ●アンケートは2018年1月に集計し、各店データは2018年1月取材時のデータ(11月に一部修正有り)です。 予告なく変更になる場合もございますので、ご了承ください。
- 本紙掲載記事・写真の無断転載・放送は固くお断りいたします。
- ●編集・取材協力/セーラー広告株式会社 出版編集部(セーラー広告株式会社 高松本社企画部内) 〒760-8502 香川県高松市扇町2-7-20 Tel.087-825-1157