



香川県内のうどん屋さん725軒のご主人に
「おすすめのうどん屋さん(自分の店以外)」
を聞いたアンケートをもとに100店を選出しました。

マップ付(広域・付近詳細)

かがやくけん、かがわけん。

香川県

さぬきうどん 百店満点

うどん屋さんが選ぶ至極の100店舗

さぬきうどん
百店満点

うどん屋さんが選ぶ至極の100店舗

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
<http://www.my-kagawa.jp>

- アンケートは2010年1月に集計し、各店データは2012年1月取材時のデータです。
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。
- 本誌掲載記事・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

讃岐の小麦にこだわった「さぬきうどん」
「さぬきの夢」を食べよう!

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」の情報は、「さぬきの夢物語」で検索!

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/menpaku/index.html>



一般店タイプ

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、美味しかったです。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。



製麺所タイプ

麺の卸しが本業だけれど、麺を打つか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!?

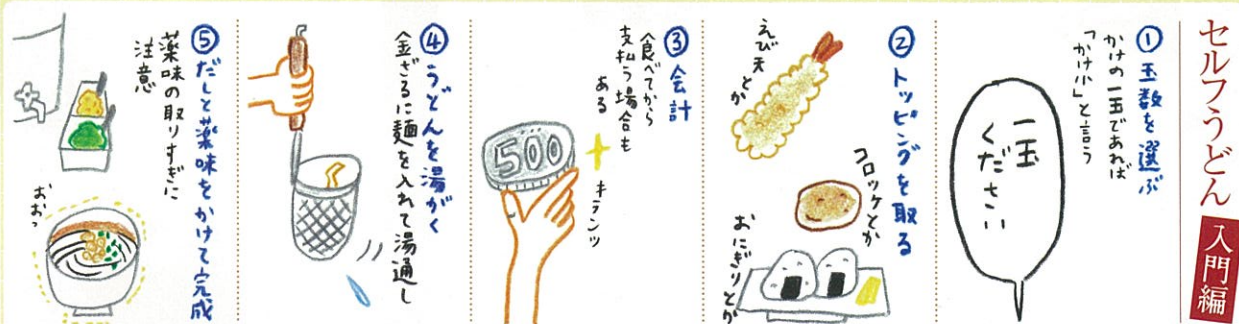


セルフ店タイプ

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。

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。

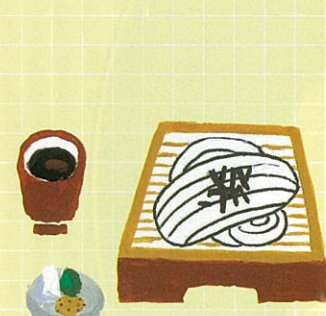


セルフうどん 入門編



釜揚げうどん

釜から茹で上がった麺を茹で湯ごと器に盛りつけ、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。



ざるうどん

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。



かけうどん

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。



釜玉うどん

釜揚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。



しょうゆうどん

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



ぶっかけうどん

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ない。温・冷がある。

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。

さぬきうどんの手引き