

### 穴吹製麵所

しながき食べる人駐車場食べる人など、製麵所ならではの自由度が魅力。年末は玉子割りのみ。

●小1玉 130円  
●大2玉 260円  
●小1玉(1個) 60円

●小1玉 200円  
●大2玉 400円

●田舎味噌汁(冬限定) 450円  
●小1玉 190円  
●大2玉 380円

●かしわうどん 700円  
●天ぷらうどん 700円  
●小1玉 200円  
●大2玉 400円

●小1玉 2200円  
●大2玉 4400円

### うどん棒 本店

細めの伸びるコシの麺は珠玉。独特のスタイルのおかげで天ぷらがのっぴや天を嗜む。

●小1玉 300円  
●大2玉 600円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円  
●かけ 3000円

●かけ 2700円  
●かけ 5400円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

### 本手打かわたうどん

車椅子専用トイレやシート完備で世を超えて人気。毎月変わる、打替わり限定メニューあり。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### こだわりの高松店

県庁前。平日は会社員や学生で賑わう人気店。土日祝日も早朝から営業しているのが嬉しい。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 手打ちうどん 清水屋

普通寺の人氣店が高松に移転。しながきコシのある麺とイリマシが絶妙。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### ぶっかけうどん 大円

ぶっかけうどんだけだけの店は県下でもここら。えりまきカレーうどんはぜひお試しあれ。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 竹清

美濃天ぷら揚げの超人気店。有名な半熟ゆで卵の天ぷらだけでなく、ちくわも野菜も絶品。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 中西うどん

朝5時半から常連客がくる人気店。炊き込みご飯も絶品。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 池上製麵所

丸亀市あちやんでおなじみのうどん店。メニューは、しょうゆと茶あけ。かけの3種類。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 手打ちうどん 大谷製麵所

3代続く老舗うどん店。土日は県外客が多い。1玉が大きいと好評で、かけは冷温ともに人気。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 川福 本店

ざるうどんの元祖。厳選した小麦が独自のブレンド。麺はもちもち食感と弾力が魅力。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 手打ちうどん さか枝

県庁裏の超人気店。麺を進めダシをかけたトッピングするセブンの興業スタイルが県外客に大人気。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### うどん処 しんせい

テラスは屋島や五剣山を見ながら食べられる。瀬戸内海でとれたごの天ぷらもおすすり。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 谷川製麵所

冬場は時々山雪。朝3時までの深夜の名店。うどんもぜんぜん。朝3時までの深夜の名店。うどんもぜんぜん。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 手打ちうどん 鶴丸

朝3時まで。朝3時までの深夜の名店。うどんもぜんぜん。朝3時までの深夜の名店。うどんもぜんぜん。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 手打ちうどん しばた製麵

メニューはシンプルながら、細かくシコンした麺の巨匠が際立つ。冬限定のしぼくも人気。

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

●かけ 1000円  
●かけ 2000円

### 一福

丸亀市の店中村で修行を積んだ主人が、手間暇かけて仕上げる。多岐岐の細製麺が特徴。

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

### セルフ 楽屋うどん

敷地内に駐車場。コインランドリー、土産物屋などがあり利便性が高い。もちもち食感も人気。

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

### セルフうどん キリン

何百人も収容可能な超大型倉庫内にある。店内は200席を擁する。うどんも豊富なラインナップ。

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

### うどん処 さぬきや

夏は、冬は、冬は、冬は。手頃な値段の、冬は、冬は、冬は。手頃な値段の、冬は、冬は、冬は。

●かけ 4000円  
●かけ 8000円

●かけ 4000円  
●かけ 8000円

●かけ 4000円  
●かけ 8000円

### うどん処 千ちゃん

どよみの夢2000認定。元店長の隠れた麺。数種類の食材をブレンドしたタレと絶品人気。

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

### たも屋 林店

明るく元気な店内は、お客さんへの気配のあらわれ。モチモチしたコシのあるうどんは絶品。

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

### てら屋

こだわりの製法。作りたての優しい麺は、お店の三本柱。かけ、ざる、茶揚げから試してみよう。

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

### 手打ちうどん 野口製麵

大正10年生まれの店主が心をこめて打つ。カサカサ風味が十分に効いたコシと相性抜群。

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

●かけ 3000円  
●かけ 6000円

### 手打ちうどんのばや

極太で強烈なコシ。もちもち滑らかな食感を兼ね備えた麺は、まさにうどんの王道。

●かけ 1900円  
●かけ 3800円

●かけ 1900円  
●かけ 3800円

### 松下製麵所

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麵所タイプの店。

●かけ 1800円  
●かけ 3600円

●かけ 1800円  
●かけ 3600円

### セルフの店 麺ハ

早朝7時から営業。麺ハカレーうどんは、店主が関西修行で得た味を讃岐風アレンジした逸品。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん 義経

高瀬町渡辺の松支店であり、「高松越二南」の隠れた名店。名物は、天ぷらうどん。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 坂出市 丸亀市 周辺エリア

坂出市 丸亀市 周辺エリア

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### こだわりの高松店

味はもちもち。若さや活気がお店の自慢。黒糖入り。ちくわやせんべいも人気。天ぷらも絶品。

●かけ 1900円  
●かけ 3800円

●かけ 1900円  
●かけ 3800円

### 手打ちうどん ちっちゃん

製麵工場食べるスタイル。目前でうどんが上がる様子を見ながら食べられるのも香川ならでは。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん まいど

足でしっかり踏まれたうどんは弾力抜群。どん玉を求めて訪れる人も多く、常連客のお墨付き。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん はりや

細長いカンクラーは世に満席状態。お土産うどん(2人前400円、4人前1000円)もオススメ。

●かけ 700円  
●かけ 1400円

### 手打ちうどん 三嶋

小と大の値段差が小さいので、たくさん食べる方がお得。年輩の方が来た時は配膳してくれる。

●かけ 2000円  
●かけ 4000円

### 本格手打 もり家

温かい湯でうどんを充分に染み込ませる。コシが魅力。空港近くで20時まで開いている。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### わら家

江戸末期の民家を復元した趣のある建物。たらにいたる名物。家族うどんがおすすり。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 上原製麵所

製麵工場食べるスタイル。目前でうどんが上がる様子を見ながら食べられるのも香川ならでは。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん 町川

昼時約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。出来たての麺が味わえる。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん 一屋

肉は小皿に盛り放題。自家製天ぷらは、何回もサツマおなげがベテランのうつけいサイレス。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 手打ちうどん 山田家 本店

名所とも言える風格の、庭付きお屋敷型うどん店。天気の良い日に外の緑白で青きうどん。

●かけ 1400円  
●かけ 2800円

### 宝山亭

話題のおばけうどんは、うどんが見えないほどのアゲに、ちくわやカラシが乗った人気メニュー。

●かけ 4500円  
●かけ 9000円