



특산품 사누키 우동

우동 현! 카가와현 사람들의 소울 푸드



카가와 현의 애칭을 아시나요? 바로 '우동 현'입니다. 그만큼 우동의 본고장이라는 뜻이겠죠. 우동 면은 밀가루와 물, 소금만을 원료로 합니다. 특히 '사누키'란 옛 지명을 가진 우리 현의 '사누키 우동'은 아주 쫄깃하고 맛있죠. 간장과 멸치로 맛을 낸 육수와 함께 먹습니다. 우동의 기본 그대로 면에 따뜻한 육수를 부어먹는 '카케 우동', 진한 다시 국물을 조금 부어 면과 함께 먹는 '붓카케 우동', 삶은 면의 물기를 빼고 다시 국물에 찍어 먹어 마치 판모밀같은 '자루 우동'을 비롯해, 먹는 방법도 다양하죠. 파와 생강, 튀김 등을 곁들여 먹으면 더 맛있게 드실 수 있습니다. 국수 1인분은 '히토(1)타마'라고 표현하는데요, 셀프 우동집은 들어가실 때 몇 인분을 드실지 주문하면서 들어가기도 하죠.

우동면을 삶은 채로 그릇에 넣고 생달걀과 간장을 섞어 먹는 '카마타마'도 인기!



우에하라야 본점

리츠린 공원 바로 앞에 있는 셀프 우동집. 쫄깃한 면발과 맛있는 육수가 아주 맛있어, 현지 사람은 물론 해외 관광객에게 인기 만점. 사이드 메뉴인 고로케와 세트도 드시는 것도 맛있습니다.

関連情報 : TAK-udon002



치쿠세이 우동

들어가면서 몇 인분을 드실지 주문하시고 직 접, 면을 준비된 따뜻한 물에 담가 데운 후 국물을 부어먹는 셀프 스타일 우동집. 면은 물론 튀김까지 갖 만든 것만을 제공해 드리고 있어 인기. 반숙 계란을 튀긴 튀김이 명물입니다!

関連情報 : TAK-udon003

셀프 우동집이란?

셀프 우동집은 자리에 앉기 전, 들어오면서 면을 데우거나 국물을 넣고, 튀김과 같은 사이드 메뉴를 골라 마지막에 계산하고 자리에 앉는 시스템이죠. 마치 우리나라 배식대 같은 느낌이죠? 그렇지 않은 일반 우동집은 착석 후 주문을 하고 나가실 때 계산을 하시면 됩니다.