



縣產品 讚岐烏龍麵

與「烏龍麵之縣」名副其實的家鄉美味



所謂烏龍麵是指使用麵粉、水及鹽做原料的麵條。香川縣以口感Q彈有嚼勁的「讚岐烏龍麵」在全國出名，近幾年更被譽稱為「烏龍麵之縣」。讚岐烏龍麵是淋上醬油及小魚乾（沙丁魚乾、鯷魚的雫魚）等熬煮出稱為「だし」的湯頭一起食用麵食。有使用傳統「だし」、口味較清淡的「かけ」烏龍麵、淋上口味稍重的「だし」一起享用的「ぶっかけ」烏龍麵及將剛起鍋的麵用水冷卻後，沾著「だし」一起享用的「ざる」烏龍麵等多種吃法。在烏龍麵上放上蔥、薑、天婦羅等配料一起享用是讚岐烏龍麵的主流。一人份麵條在日文稱為「1玉」。

剛起鍋的烏龍麵放進碗裡後，放上溏心蛋，淋上醬油一起享用的「釜玉烏龍麵」也是人氣商品。



上原屋本店

位在「栗林公園」對面，屬於自助式的烏龍麵店。口感Q彈有嚼勁的麵條搭配上清涼爽口的湯頭，受到當地及觀光客的好評。另外也推薦附餐配菜的「炸馬鈴薯餅」一起搭配享用。

相關資訊：TAK-udon002



竹清烏龍麵

將要食用的份量先和店員點餐後，將麵加熱及加湯皆採用自助式方式的先驅店。無論是麵條或是天婦羅都講究現煮現炸，其中外頭酥脆裡頭半熟的溏心蛋天婦羅是人氣商品。

相關資訊：TAK-udon003

自助式烏龍麵店與一般烏龍麵店的不同

自助式烏龍麵店是採用入座前先點餐，自己將麵條加熱後加入湯頭的方式提供。天婦羅等配料也是採自取、先付款的方式。一般烏龍麵店則與其他餐廳一樣，為入座後點餐、餐後付款的服務方式。