



県産品 赞岐乌冬面

名副其实“乌冬县”的特色食品



所谓的乌冬就是仅用小麦粉、水和盐为原料作成的面。香川县的赞岐乌冬面以其筋道十足而闻名全国。近年以【乌冬县】这一爱称被人们所熟知。赞岐乌冬面的汤汁主要是用酱油和干沙丁鱼等为原料调制而成。从昔日的原汤乌冬（kake）、到浓汁乌冬（bukkake）及竹屋冷乌冬等等（zaru）吃法真是五花八样，种类繁多。在面里放上葱、姜、天妇罗等为主流吃法。1人份面叫做【hitotama】（1玉）。

将煮好的乌冬直接捞到碗里，再将生鸡蛋打破放到面上，加入酱油，这种【金玉】吃法也很受欢迎。



上原屋本店

位于栗林公园前的自助式乌冬店。以面条筋道，汤汁浓厚深受当地人和游客好评。配上人气可乐饼更是美味十足。

関連情報：TAK-udon002



竹清うどん

以乌冬面的团数点单，自己将面温热，算是完全自助式乌冬店的先驱店。面条和天妇罗都是当场出锅的。半熟煮鸡蛋的天妇罗最为人气。

関連情報：TAK-udon003

自助店和一般店的区别

自助店形式是在入座前点单，并自己温面、给面加汤汁。有的店也会加好汤汁后将乌冬面交给客人，但是天妇罗等副食是客人自己添加，费用为餐前付款。一般店和一般餐厅一样，是入座后点餐，饭后付款。