



かがやくけん、かがわけん。

香川県

掲載情報は、2023年3月時点のものであり変更される場合があります。

発行

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

●2023年3月発行



！
マップ付き（広域・付近詳細）

満点 百店

うどん屋さんを選ぶ至極の百店舗
さぬきうどん

「さぬきうどん百店満点」の掲載店舗は、
香川県公式観光サイト「うどん県旅ネット」でも紹介しています。

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

うどん県旅ネット

検索



うどん食べ歩き日記

満点 百店
さぬきうどん

お気に入りの店が見つかりましたか？

県産小麦「さぬきの夢」を使ったさぬきうどんは、
「さぬきの夢こだわり店」、「さぬきの夢応援店」で
召し上がれます。

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お店のうち、めんやだし、サービスの3つの審査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定しています。その他、「さぬきの夢」をブレンドしたうどんを提供する「さぬきの夢応援店」もあります。しなやかで弾力のあるコシ、モチモチとした食感。そして、のどごしの良さを味わってください。

さぬきの夢物語

検索



- アンケートは2023年1月に集計し、各店データは2023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。
- データは、公益社団法人香川県観光協会により、一部改編しているものがあります。
- 本紙掲載記事・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／セラー広告株式会社 出版編集部（セラー広告株式会社 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

● 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



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
いらない。温・冷がある。



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。ダシはイロコ系とカツオ
節系に分けられる。



しょうゆうどん

水でシメた麺にそのまましょう油をか
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。



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。



釜玉うどん

釜あ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。



釜あげうどん

釜から茹で上がった麺を茹で汁ごと
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。



しっぽくうどん

里芋や鶏肉、金時人参などといった
数種類の具を醤油で味付けした汁
で煮込む具沢山うどん。お好みで
しょうがを入れれば、体も温まります。



年明けうどん

純白の麺に「紅」を添えた、紅白のう
どんを年の初めに(元旦から1/15頃
まで)食べることで、その年の幸せを
祈願する縁起の良いうどんです。



どじょううどん

田植えの頃、どじょうと野菜、太め
のうどんを大鍋で煮て作る香川の
一部地域の郷土料理。夏バテ防
止の料理としても親しまれる。



カレーうどん

湯であたためたあつあつの麺に、
だしと合わせたカレーをかけたも
の。スパイシーな香りが食欲をそそ
る。

● 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。



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。

セルフ店タイプ



麺の卸しが本業だけれど、麺を打つか
た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、立つ
まま食べるのは当たり前!

製麺所タイプ



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、美味しくい
ただこう。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。

一般店タイプ

⑤ だしと薬味をかけて完成
※薬味の取りすぎに
注意

④ うどんを湯がく
金ざるに麺を入れて湯通し
チャッ
ハッ

③ 会計
へんべいから
まねう場合も
ある
チャリン
200

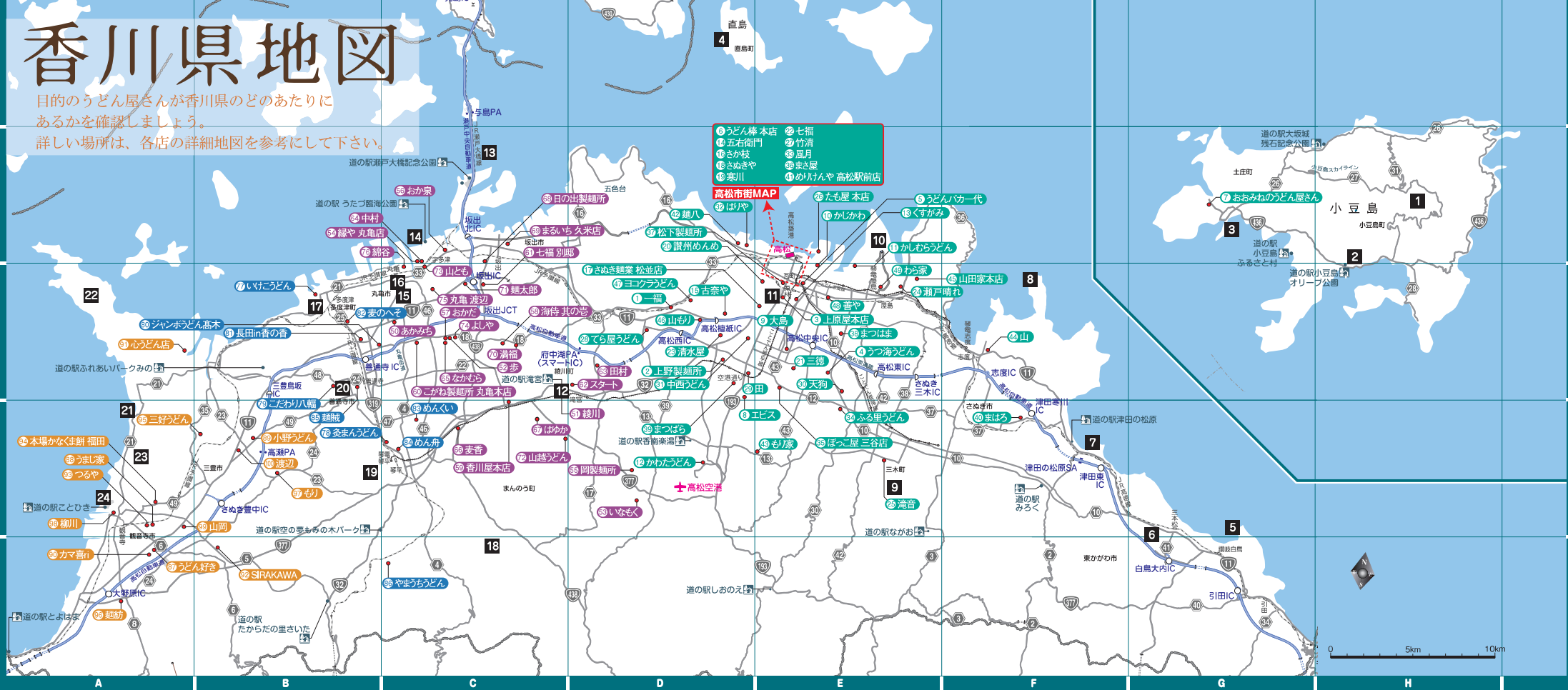
② サイドメニューを
取る
イカ天
コロッケ
おにぎり
1玉ください

① 玉数を選ぶ
かけの一玉であれば
「かけハ」と言う
「1玉ください」

セルフうどん 入門編

香川県地図

目的のうどん屋さんが香川県のどのあたりにあるかを確認しましょう。
詳しい場所は、各店の詳細地図を参考にしてください。



紫雲山 出

MAP A-3



金刀比羅宮

MAP B-4



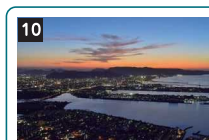
丸亀市猪熊弦一郎現代美術館

MAP C-3



瀬戸大橋

MAP C-2



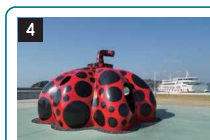
屋島

MAP E-2



日本ドルフィンセンター

MAP F-4



赤かぼちゃ

MAP D-1



寒霞溪

MAP H-2



高屋神社

MAP A-4



総本山善通寺

MAP B-3



少林寺拳法連盟本部

MAP B-3



四国水族館

MAP C-2



特別名勝 栗林公園

MAP E-3



テアトロン

MAP F-3



ランプロファイヤ岩脈

MAP G-4



道の駅 小豆島オーリーブ公園

MAP H-3



銭形砂絵「寛永通宝」

MAP A-4



父母ヶ浜

MAP A-4



国営讃岐まんのう公園

MAP C-5



丸亀城

MAP C-3



道の駅 滝宮

MAP C-3



太古の森

MAP E-4



とらまる人形劇ミュージアム

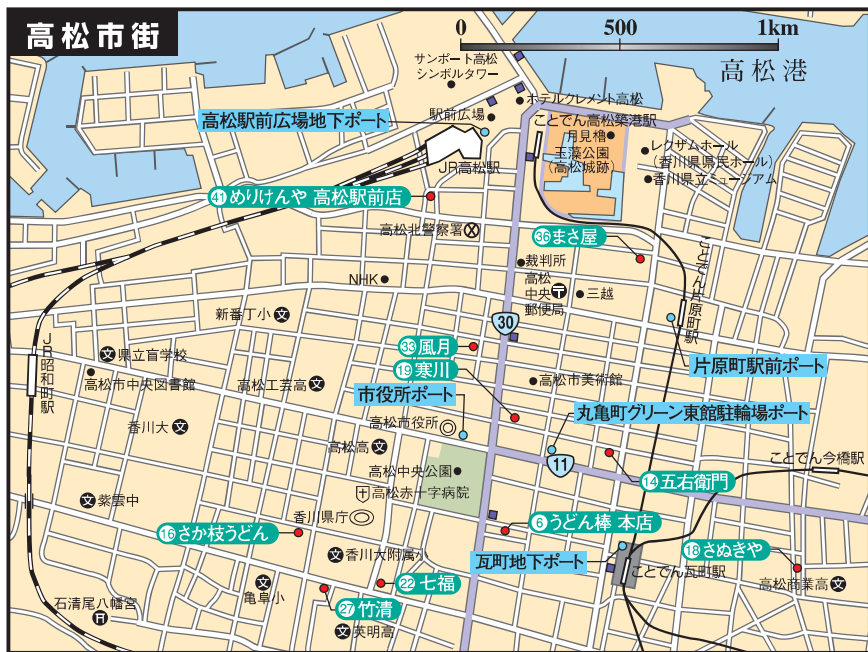
MAP G-5



エンジェルロード

MAP G-2

高松市街地図



■…高松空港リムジンバス乗場

レンタサイクルのすすめ

高松市街中心部のうどん屋巡りなら、自転車ツアーがオススメです。一時利用は、どこのレンタサイクルポートでも自転車の貸出・返却ができ、スマートフォンアプリを活用して、簡単・便利な利用ができます。



■利用時間

7時～22時(無人ポート)
7時～23時(有人ポート)

■利用対象者

市長が導入するレンタサイクルに係るシステムの利用規約に同意する方

■利用料金

初回貸出から

24時間以内 一回200円

24時間を超えた場合 24時間までごとに

200円追加

■レンタサイクルポート(★は有人ポート)

★JR高松駅前広場地下

★瓦町地下・高松市役所

★JR栗林駅前・ことでん栗林公園駅

前・ことでん片原町駅前

・丸亀町グリーン

・お問合わせ

レンタサイクル管理センター

087-3383331

高松市 周辺エリア



一福

のんびりとしたロケーションの中にたたずむこちら。丸亀の有名な「中村」で修行を積んだご主人が、手間暇をかけて仕上げるダンと喉ごしのいい細麺が特徴のお店だ。

- かけ
- ふっかけ
- 釜玉

MAP D-3



高松市国分寺町新居 169-1
TEL 087-874-5088 席/45席 駐 25台
営 10:00~14:00 休 金曜



一般店タイプ



製麺所タイプ



セルフ店タイプ

さぬきの夢 …さぬきの夢こだわり店

4 **うつつ海うどん**

見た目だけで食欲をかき立てるツツヤの麺は、期待の上に行く素晴らしい味。[うどんに忠実に向き合ひ、安くてもおいしい物を届けたい]という大将の思いが感じられる味だ。

MAP E-3

- ぶっかけうどん
- 肉ぶっかけ
- かけうどん

高松市下田井町359-2 TEL / 087-813-0365
 席 / 50席 駐 / 20台
 営 / 6:00~15:00(最終了次第) 休 / 火曜

3 **セルフサービスの店 上原屋本店**

かなり余裕を残したレイアウトにバリアフリーを考えた店内は、車椅子のお客さんもうつたりとうどんを満喫できる。麺もダシも主張しすぎず控え目で上品な一杯を広い店内でいただく。

MAP E-3

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- ざるうどん

高松市栗林町1-18-3 TEL / 087-831-6779 席 / 48席 駐 / 18台
 営 / 9:30~15:30 休 / 日曜

2 **上野製麺所**

元々は趣味だったうどん作り。知る人ぞ知る津田の名人のもとで修行を積むなど、味も確か。店内は木の香りがはかに漂う純和風造りでゆっくりとつづける。

MAP D-3

- かけ
- ざる
- しほくうどん(冬季限定)

高松市円座町2289-3 TEL / 087-886-8841 席 / 35席 駐 / 7台
 営 / 10:30~14:00(最終了次第) 休 / 日、第1土曜

7 **おおみなのうどん屋さん**

30年以上続く製麺所のセルフ店。麺にはもちろん感とさぬきうどんならではのコシとツツヤ感が特徴の[さぬきの夢]を使用。話題の長命草など、地元食材にこだわったメニューも。

MAP G-2

- 肉うどん
- 梅せぼろうどん
- かつおしょうがうどん

小豆土庄町甲5164 TEL / 0879-62-1147(事務所) 席 / 16席 駐 / 10台 営 / 11:00~14:00(最終了次第) 休 / 水曜

6 **うどん棒**

珠玉の細めの"伸びるコシ"の麺はそのままに、大阪店で培った技を融合して讃岐うどんの新境地を開拓。おすすめの"オリブ豚讃岐つけ麺"は、つけダシを釜湯で煮ると2度美味しい逸品だ。

MAP 高松市街

- かけ
- 天ぷら
- オリブ豚讃岐つけ麺

高松市亀井町8-19 TEL / 087-331-3204 席 / 55席 駐 / 6台 営 / 11:00~14:30(金、土、日曜、祝日は17:00~19:30も営業) 休 / 水曜

5 **手打十段 うどんバカー代**

常に出来たてを食べてもらうため、茹でてから10分以上上経たずうどんは出さないのだそう。"昨日よりも美味しいうどん"を作ることが大将のモットーだ。

MAP E-3

- 元祖釜巴ターうどん
- 釜あげうどん
- しょうゆうどん

高松市多賀町1-6-7 TEL / 087-862-4705 席 / 42席 駐 / 45台 営 / 6:00~18:00 休 / 無休

10 **かじかわ**

うどんだけでなく素麺も食べられるお店。かなり太目のうどんは、外はモチモチ中に芯の通った弾けるような食感が魅力。イコト昆布のみを使ったダシは、温かい素麺にも良く合う。

MAP E-3

- かけうどん
- 肉うどん
- ひやしとうめん

高松市朝日町2-1-12 TEL / 080-2850-4802 席 / 54席 駐 / 4台 営 / 11:00~14:00(最終了次第) 休 / 日曜

9 **手打蕎麦 大島**

玉を持ち帰ったり、玉ぶらを持ち帰ったりするお客さんも多い製麺所型セルフのお店。各種玉ぶらやご飯ものなど、オプションもたくさん揃っている。

MAP E-3

- 1玉
- 天ぷら類
- コロッケ

高松市太田下町3013-1 TEL / 087-867-2895 席 / 40席 駐 / 20台 営 / 9:30~15:00 休 / 第1-3日曜

8 **エビス**

開放感のあるカフェのような店内でうどんが楽しめるセルフ店。[さぬきの夢]をブレンドした麺と一緒に、市場から食材を仕入れた旬のオプションをいただける。

MAP D-3

- 肉ぶっかけ
- 肉玉
- きつね

高松市香川町浅野258-1 TEL / 090-1329-6992 席 / 38席 駐 / 14台 営 / 10:00~最終了次第 休 / 水曜

13 **さぬきの夢 にくがみ**

様々な旨味がハーモニーを奏でる、洗練されたつけうどんが食べられるお店。水の衣をまとったような、みずみずしい麺も通。新鮮なネギたっぷりのメニューや中華丼も見逃せない。

MAP E-3

- ホルモンつけうどん
- 牛肉つけうどん
- 特撰天ぷらうどん

高松市楠上町2-6-36 TEL / 087-580-5496 席 / 40席 駐 / 12台 営 / 10:00~15:00(14:30LO) 休 / 火曜

12 **かわたうどん**

看板メニューは、具だくさんで体が温まる"鍋焼うどん"や"牛鍋うどん"。車椅子専用トイレやベビースーツを完備した、幅広い層に親しまれているお店だ。

MAP D-4

- 鍋焼うどん(鶏肉)
- 天ぷら釜あげうどん
- きつねうどん

高松市音南町1358-1 TEL / 087-879-8686 席 / 90席 駐 / 30台 営 / 10:00~19:00 休 / 水曜

11 **うどん馬鹿一代 かしらうどん**

お座敷もあるセルフの店。人気メニューは卯入りの"ぶっかけうどん"。1玉100円増しで玉を大にできる。ご主人の人情のお店はとっても居心地がいい。

MAP E-3

- 肉うどん
- 肉つカメうどん
- 肉玉

高松市屋島西町2485-12 TEL / 087-841-1027 席 / 28席 駐 / 35台 営 / 11:00~15:00 休 / 火曜

16 さかばうどん
市店

県庁裏の超人気老舗セルフ店。自分で麺を温め、ダシをかけ、自分でトッピングするセルフの典型スタイルが県外客にも大人気。60種の天ぷら類がずらりと並び様は壮観だ。

MAP 高松市街

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- ざるうどん

高松市寺町5-223
TEL / 087-534-6291 席 / 50席 駐 / 4台
営 / 7:00~15:00 休 / 土曜不定休、日曜・祝日

15 古奈や

麺は手打ちというこの店は、打ちたてのうどんを食べてもらえるように心がけているそうだ。また天ぷらの種類も豊富でその他のサイドメニューも充実している。

MAP D-3

- 肉うどん
- 肉ぶっかけうどん
- 釜玉うどん

高松市助使町302-7
TEL / 087-866-3339 席 / 50席 駐 / 50台
営 / 7:00~15:00 (麺終了次第) 休 / 日曜・祝日

14 饅頭家 五右衛門

香川の繁華街のうどん屋「五右衛門」。その名を轟かせた看板メニューが「カレーうどん」や「黒カレーうどん」だ。麺とスパイスなカレーとの絶妙なコラボレーションを堪能しよう。

MAP 高松市街

- カレーうどん
- あきりうどん
- 天ぷらうどん

高松市古馬場町12-15 (A1ビル1F) TEL / 087-821-2711
席 / 30席 駐 / なし 営 / 20:00~翌3:00 (第1週0L)
休 / 日、月曜・祝日 (3連休の場合は最終日が休)

19 讃岐かつ麺 寒川

表面に水をまとったようなみずみずしい麺と、様々な旨味が複雑に絡み合う汁との出会いはまさに至福の味。お酒やおつまみも充実しているので、ちょっとした飲み会や二次会にも。

MAP 高松市街

- 和牛ホルモンつけ麺
- 激辛!タイカレーのつけ麺
- 鶏さきみ天ざるつけ麺

高松市鏡波町4-16 (SOUENビル1F)
TEL / 087-826-7505 席 / 25席 駐 / なし
営 / 18:00~翌2:00 休 / 日、月曜

18 うどん処 さぬきや

高松の西側に店を構える「さぬきや」では、夏は「天ざる」、冬は「天かま」が大好評。国産地鶏を使っているに値段が手頃な「かもなんばん」も一度は試してみたいメニューだ。

MAP 高松市街

- 肉もさぶかけ
- ぶっかけ
- かもなんばん

高松市埴上町3-13-6
TEL / 087-833-1357 席 / 25席 駐 / 2台
営 / 10:30~15:00 休 / 日曜・祝日

17 手打発祥さぬきうどん さぬき麺業
松山店

麺業三代90年の味が堪能できるお店。人気はざるうどんと天井などがセットになった「天井セット」(980円)。手頃な価格設定で盛りだくさんな内容は幅広い世代から支持されている。

MAP E-3

- 天ぷら釜あげ
- 天井セット(かけ・ざる)
- 野菜天ぷらかけ

高松市西八色町235-1 TEL / 087-866-4981
席 / 120席 駐 / 40台 営 / 10:30~15:00 (新型コロナウイルス対策で短縮営業中) 休 / 無休

22 めんや 七福

やや細目でコシの強い麺はどっしりと力強く、その表面はヤツツヤで滑らか。おすすめは牛豚が煮るあずき味の「肉ぶっかけ」。同方入った煮豚の「えびすぶっかけ」も人気だ。

MAP 高松市街

- かけ
- えびすぶっかけ
- 黄金(釜玉)

高松市天神前6-10
TEL / 087-802-1975 席 / 22席 駐 / なし
営 / 10:00~14:30 (麺終了次第) 休 / 日曜・祝日

21 手打うどん 三徳

定番はもちろん「中華風ビリカラうどん」や「山かけ鉄火しょうゆうどん」など創作うどんも多数スタンバイ。粉や塩、水などは常に最良の厳選素材を使っている。

MAP E-3

- もちおろし肉ぶっかけ
- 肉ぶっかけ
- 揚げもちおろし肉ぶっかけ

高松市林町390-1
TEL / 087-888-2368 席 / 95席 駐 / 30台
営 / 11:00~16:00 休 / 木曜、第4水曜

20 讃州めんめ

高松美山ホテルの中にあるお店。以前菊池寛通でうどん店を営んでいたご主人が、30年ぶりに店を再開。練りから切りまで手作りした麺は、しっとり粘りがあり喉ごしも抜群だ。

MAP E-3

- かけ
- ざる
- 釜あげ

高松市宮脇町2-32-40 (高松美山ホテル内)
TEL / 087-831-7185 席 / 30席 駐 / 10台 営 / 11:00~14:00 (麺終了次第) 休 / 日曜、第2・4水曜

25 手織うどん 滝音

足で踏まずに手で折って折ってつくっている「手織」の麺が食べられるお店。「毎日でも行きたい店」をコンセプトに「玉が大きい、味も値段もあきが来ない」を目指しているそう。

MAP E-4

- ぶかけ
- かけ
- まかないぶかけ

木田郡三木町上高岡265-1 TEL / 087-898-4800 席 / 80席 駐 / 64台 営 / 10:00~15:00 (土、日曜・祝日は15:30、麺終了次第) 休 / 月曜 (祝日の場合は営業、翌日休)

24 おうどん 瀬戸清れ

しなやかさと適度な弾力を兼ね備えた麺は、気付くと香りが空になっているほど抜群ののど越し。じわりと後から旨みがでてくる上品なダシも秀逸。お供には「ほも天」をおすすめ。

MAP E-3

- かけうどん
- 生しょうゆうどん
- ほも天(香川県産)

高松市牟礼町牟礼2694-1
TEL / 087-813-6988 席 / 26席 駐 / 30台
営 / 9:00~15:00 (麺終了次第) 休 / 木、第2・4水曜

23 清水屋

昆布、イリコ、カツオ節などをバランス良く配合した香り高きコクのあるダシと、もちもち感としなやかにコシを併せ持つ麺を楽しむ。もも肉の「とり天」もオススメだ。

MAP D-3

- 肉玉ぶかけ
- ぶかけ
- カレーうどん

高松市成合町8 (ナカノや高松内)
TEL / 087-886-3212 席 / 49席 駐 / 15台
営 / 10:00~14:00 (麺終了次第) 休 / 日曜

28 **てら屋うどん**



街道沿いの大きなセルフ店で、天ぷらやご類などサイドメニューも豊富。運転に疲れた時などは、座数でのんびりとくつろぐことができる。

MAP D-3

- 小
- 中
- 大

高松市分分寺町3835-2
TEL / 087-831-5000 座 / 15台
営 / 9:30~15:00 休 / 不定休

27 **竹清**



“実演天ぷら揚げ”の超人気セルフ。有名な半熟卵で卵の天ぷらだけでなく、サクサクのコロモに包まれたちくわも各種野菜天も、どれも絶品だ。半玉は180円。

MAP 高松市街

- 1玉入り
- 1.5玉入り
- 天ぷら類

高松市丸の内2-23
TEL / 087-834-7296 座 / 25席 駐 / 7台
営 / 10:45~14:30 休 / 月曜

26 **本場讃岐うどん たも屋**



揚げたての天ぷらをはじめ、トッピング類はすべてが手作り。麺の量も多く、食いしん坊にはうれしいセルフ店だ。席の間隔も広目なので、子ども連れでもゆったり食事ができる。

MAP E-2

- ぶっかけ
- 肉
- 黒カレうどん

高松市朝日新町1-16
TEL / 087-821-4480 座 / 74席 駐 / 16台
営 / 8:00~15:00 休 / 無休

31 **中西うどん**



早朝から開いている老舗セルフ店。カレー“や”肉うどんは要チェックメニュー。広々とした店内でゆくりと楽しく讃岐うどんを満喫出来る。

MAP D-3

- カレー
- かけ
- 肉

高松市鹿角町823-1 TEL / 087-885-1568
座 / 68席 駐 / 40台 営 / 7:00~15:00 (土、日曜・祝日~14:00、最終了次第) 休 / 火曜

30 **セルフうどん 天狗**



名前は天狗でも、味とサービスと値段は天狗にちなむようにと、常に全力で頑張る店。数多いメニューの中で、イチオシは“カレーうどん”。少し辛目の自家製ルーが後を引き美味だ。

MAP E-3

- カレーうどん
- しっぽくうどん (冬季限定)
- ぶっかけうどん

高松市小村町168-1
TEL / 087-848-6984 座 / 150席 駐 / 70台
営 / 8:00~17:00 休 / 無休

29 **手打ちうどんの田**



“うどんとダシ”そのどちらにも店主のおいしさへの追求が。3種類の粉や山水水を用いていることもまの秘訣だ。ダントツ人気は“角煮うどん”。

MAP D-3

- かけうどん
- 角煮うどん
- ざるうどん

高松市寺井町38-1 TEL / 087-889-2930
座 / 50席 駐 / 15台 営 / 10:00~14:00 (土曜は: 9:00~9:00、10:00~14:00) 休 / 日曜

34 **ふる里うどん**



麵・具・ダシの3つが足並みを揃えた、満足度の高い1杯を食べさせてくれる店。定期的に登場する新メニューも楽しみの一つ。和牛を使ったおでんのスジ肉にハマる人が続出だそう。

MAP E-4

- しっぽくうどん (冬季限定)
- オリーブ牛肉うどん
- カレーうどん

高松市川島東町523-4 TEL / 080-6399-9509
座 / 24席 駐 / あり 営 / 11:00~15:00 (14:30、最終了次第) 休 / 水曜

33 **手打ちうどん 風月**



季節によって麺とダシが合う絡むよう、麺の太さを微調整するという大将の繊やかな心配りがうれしい。その微細な麺の違いを年間通して実感してみて。

MAP 高松市街

- かしわ天おろし
- せいたんおろし (かしわ天)
- かしわ天ざる

高松市粗屋町4-13 (中井ビル1F)
TEL / 090-5716-4445 座 / 14席 駐 / なし
営 / 11:15頃~最終了次第 休 / 日曜・祝日

32 **手打ちうどん はりや**



細長いカウンターは常に満席状態の人気店。「いつもお待たせしていますせん」と、店主からのお詫びのメッセージ。自宅で「はりや」の味が楽しめるお土産うどんもオススメ。

MAP D-2

- かけ
- ぶっかけ
- 肉うどん

高松市郷東町587-174
TEL / 087-882-3301 座 / 14席 駐 / 25台
営 / 11:00~最終了次第 休 / 日曜・祝日

37 **松下製麺所**



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麺所タイプの店。カウンター席のほか、倉庫を改造した立ち食いスペースもある。

MAP E-3

- 小(1玉)
- 中(2玉)
- 大(3玉)

高松市中野町2-27
TEL / 087-831-6279 座 / 8席 駐 / 9台
営 / 7:00~15:00 (最終了次第) 休 / 日曜

36 **手打ち一本 まさ屋**



細身でしっかりとコシもある麺は、すすりだすと止まらないのど越しの良さ、あえいりこ以外の魚から取っているダシも、旨み・香り共に◎。お供にはとり天やバター炊き込みご飯を。

MAP 高松市街

- かけ
- ざる
- 肉ぶっかけ

高松市丸の内7-34 (あじしビル1F)
TEL / 090-1009-3526 座 / 35席 駐 / 3台
営 / 11:30~14:00 (最終了次第) 休 / 土、第3日曜

35 **セルフうどん ぽっこ屋**



低価格と味が自慢のうどんはリピーター多し。2玉入りの“大メニュー”は、+80円で3玉でもできる。うどんの玉売りもしているぞ。

MAP E-3

- かけ
- ぶっかけ
- 肉うどん

高松市三谷町1700-1
TEL / 087-889-4778 座 / 86席 駐 / 40台
営 / 9:00~16:00 休 / 無休

40 **麵処 まはろ**

香川県主催「さぬきの夢」うどん技能グランプリで、度々賞する実力派。「美味い」との噂が口コミで広がり、多くのお客で行列が出来る名店。旬の食材ともちもちのうどんを是非。

MAP F-4

- 天盛りうどん
- ふりふり海老のかき揚げうどん
- 海鮮天ぷらうどん

さぬき市栗川町神前3970 TEL: 0879-23-2688 席 / 38席 駐 / 25台 営 / 11:00~14:00 (土曜・日曜・祝日は10:30~15:00、最終了次第) 休 / 水曜 (火曜不特定)

39 **手打うどん まつばら**

おすすめは、ジュシーで柔らかくなかわ天が付いたメニュー。3日間じっくり熟成させた、喉ごし良く弾力のあるうどんと、上品で飲みやすく仕上げられたダシとの相性も抜群だ。

MAP D-3

- かしわたざる
- 肉うどん
- カレーうどん

高松市寺町1015 TEL: 0874-814-5417 席 / 56席 駐 / 40台 営 / 11:00~15:00 (最終了次第) 休 / 金、第3木曜

38 **うどん屋 まつばま**

佐渡ヶ島出身の大将が地元で元バに入れるという「ながも」を入れたうどんがある。「ながも」のヌルッとした食感とジャキジャキとした歯触り、海草の香りが鮮烈で、麺との絡まりも抜群。

MAP E-3

- 梅ながもぶっかけ
- ざるうどん
- かけ

高松市元山町308-1 TEL: 087-847-9439 席 / 30席 駐 / 8台 営 / 10:30~最終了次第 休 / 不特定

43 **本格手打 もり家**

“冷”はもちろん“温”でも歯ごたえを充分に楽しめる麺のコシが魅力。一般店ならではの豊富なメニューも見逃せない。空港からも近く、県外へ行き帰りに立ち寄りやすいのポイント。

MAP E-4

- かき揚げおろしうどん
- ぶっかけうどん
- ぶっかけおろしうどん

高松市栗川町内原1575-1 TEL: 087-879-9815 席 / 50席 駐 / 40台 営 / 10:30~18:00 休 / 木、金曜 (祝日の場合は営業)

42 **セルフの店 麺八**

オススメは「麺ハカレーうどん」。関西修行を経験した店主が関西の味を讃岐風にアレンジした逸品で、ダシの風味を損なわないカレールーとかけダシのブレンド具合が絶妙だ。

MAP D-2

- 麺ハカレーうどん
- おやカレーうどん
- 親子丼

高松市東町792-7 TEL: 087-882-9671 席 / 30席 駐 / 5台 営 / 9:00~15:00 休 / 日曜・祝日

41 **めりけんや**

帰省客や出張帰りにオススメなのが、JR高松駅前のこしら。定評があるための麺は、もちもちした弾力の中にコシがあり、見るからにツルツルだ。

MAP 高松市街

- ぶっかけうどん
- かけうどん
- 煮たま

高松市西の丸町6-20 TEL: 087-811-6358 席 / 55席 駐 / なし 営 / 7:00~20:00 休 / 無休

46 **山もり**

「目が行き届く絶園で丁寧なうどん作りがたい」という大将の言葉通り、麺の艶と弾力のキレは特等ものだ。人気のしょうゆ温泉うどん*でぜひその食感を堪能してほしい。

MAP D-3

- しょうゆ温泉うどん
- 温泉たまごうどん
- 肉ぶっかけうどん

高松市楯紙町1593-5 TEL: 087-885-1690 席 / 50席 駐 / 40台 営 / 11:00~15:30 (最終了次第) 休 / 水曜 (祝日の場合は営業、翌日休)

45 **うどん本陣 山田家**

牟礼町の名所とも言える風格の、庭付きお屋敷型うどん店。広い店内の座敷席、テーブル席もいけれど、天気の良い日には表の縁台で青空うどんをぜひ。

MAP E-3

- 上天ぷらうどん
- 釜あげうどん
- ざるぶっかけ

高松市牟礼町牟礼3186 TEL: 0120-04-6522 席 / 300席 駐 / 160台 営 / 10:00~20:00 休 / 無休

44 **こだり手打うどん 山**

麺は茹でたてモチモチ。伊吹イリコと関西風の2種類から選べる「かけ」や「きつね」のダシは、どちらも無添加。平日の「天ぷら定食」も人気だ。

MAP F-3

- かけ
- ぶっかけ
- きつね

さぬき市志度1370-11 TEL: 090-2822-3751 席 / 50席 駐 / 17台 営 / 11:00~14:00 休 / 木曜 (祝日の場合は営業)

49 **わら家**

秘伝のダシで食べる恍惚の「釜揚げうどん」が有名。建物は江戸末期の古民家を移築したもので、ロケーションも抜群だ。おすすめは、たけいに入った名物の「家族うどん」。

MAP E-3

- 釜あげ
- ぶっかけ
- えび天ぶっかけ

高松市屋島中町91 TEL: 087-843-3115 席 / 160席 駐 / 150台 営 / 9:30~18:00 (17:30LO) 休 / 無休

48 **手打うどん 善や**

「なんといっても素材が一番」という言葉に裏付けされたうどんは、ムチムチとした食感と、なめらかな喉ごしが自慢。「野菜天ざる」(550円)は見逃せないメニューだ。

MAP E-3

- なべやきうどん
- かやくうどん
- 釜あげうどん

高松市新田町甲69-10 TEL: 0120-43-2995 席 / 64席 駐 / 30台 営 / 10:15~15:00 休 / 無休

47 **ヨコクラうどん**

現大将で5代目という、地元で愛されてきた老舗店。基本に忠実なその味に、親子三代でファンという常連客もいるそう。「生活の一部」にある「うどん」でありたいと、大将。

MAP D-3

- かけうどん
- しょうゆうどん
- やまかけしょうゆうどん

高松市鬼無町鬼無136-1 TEL: 087-881-4471 席 / 40席 駐 / 15台 営 / 8:00~15:00 (最終了次第) 休 / 第3木曜

51 **さめきうどんの駅**
綾川

「道の駅 滝宮」内にあるセルフ店。やや細目のモチリ麺とスキヤキしたダシの組み合わせは、どこかほっとさせる味。和歌山の梅肉を練り込んだ「梅うどん」や、「綾川そば」も人気だ。

MAP C-3

- 梅ぶっかけ
- 綾川そば
- しっぽく(冬期限定)

綾歌郡綾川町鎌倉1578(道の駅 滝宮 綾川うどん会館内)
TEL: 087-913-7037 席/6席 駐/6台 営/9:00~15:00(土、日曜・祝日は~16:00) 休/火曜(祝日の場合は営業)

50 **本格手打ち あかみち**

麺は超みずみずしいのに、しっかりエッジのある奇跡の仕上がり。メニュー毎に素材を変えたダシも極上。3種のダシが試せる「引き出汁うどん」や、ダシが香る「黒カレーうどん」をぜひ。

MAP C-3

- 引き出汁うどん
- かけ
- 黒いカレーうどん

丸亀市田村町915-1
席/24席 駐/8台 営/10:00~15:00、土曜のみ18:00~21:00(20:30LO) 営業 休/月曜

丸亀市・周辺エリア

坂出市・周知市・丸亀市

54 **讃岐蕎麦屋 縁や**

国産小麦100%のモチリ麺に、カツオベースの甘口ダシが良く合う。ボリュームもたっぷり得意メニューも充実。「蕎麦屋」という名前通り、しっかり食べたい人にオススメの店だ。

MAP C-2

- 温玉ぶっかけうどん
- 肉うどん
- かけうどん

丸亀市土器町東8-514-2
TEL: 080-2975-1201 席/120席 駐/25台 営/7:00~15:00 休/不定休

53 **いなもく**

大将のイチオシは「しょうゆ」。国産小麦を使った、コシが強くツヤツヤの麺と特製ダシ醤油の組み合わせが抜群だ。店は綾川町のかなり山の中だが、わざわざ来て良かったと思われる味。

MAP D-4

- しょうゆ
- かけ
- 釜かけ

綾歌郡綾川町粉所西1420-3
TEL: 087-814-4154 席/15席 駐/10台 営/10:30~14:00(最終了次席) 休/木、第2水曜

52 **手打ちうどん 歩**

飯山街道を丸亀方面に向いて走ったことのある人なら、一度は看板を目にしたことがあるはず。41種類のうどんや炊き込みご飯など、メニューも豊富だ。

MAP C-3

- ぶっかけうどん
- 山ぶっかけうどん
- 天ぷらぶっかけうどん

丸亀市飯野町東2-484 TEL: 0877-23-5654
席/36席 駐/30台 営/10:30~15:00(最終了次席) 休/火、第2-4水曜(祝日の場合は営業)

57 **うどん おかだ**

「おか泉」の工場に併設されたセルフ店。本店に引けを取らないやや伸びのがある麺と、素材にこだわった上品なダシがリーズナブルに楽しめる。隣の売店でお土産うどんの購入もOK。

MAP C-3

- ぶっかけおろし
- 肉冷やし
- きつね

丸亀市飯野町東2-623-1
TEL: 0877-58-4422 席/23席 駐/23台 営/10:30~14:00 休/土、日曜・祝日

56 **本格手打うどん おか泉**

絶品の「ひや天おろし」はこの元祖。夏季メニューの「肉冷し」、「梅冷し」も目見逃しなく。お土産の半生麺はインターネットでも購入できる。

MAP C-2

- ぶっかけ
- 生しょうゆ
- 釜上

綾歌郡宇多津町浜八番丁129-10
TEL: 0877-49-4422 席/50席 駐/41台 営/11:00~19:00LO 休/月、火曜(祝日の場合は営業)

55 **手打ちうどん 岡製麺所**

食器を自分でカウンターに返す半セルフタイプの店。山道沿いの民家の中という立地が、ちょっとワクワクさせてくれる。天ぷらは自家製。お土産うどんは要予約。

MAP D-4

- かけうどん
- 釜あげうどん
- 肉うどん

綾歌郡綾川町山田上甲1949-8
TEL: 087-878-1780 席/20席 駐/20台 営/10:00~14:00 休/日、火曜

60 **セルフうどん こがね製麺所**

もっちり感の中にしっかりコシのある麺と、甘口で丸みのあるダシとのコンビネーションが好評のセルフ店。店内は広々としていて、パリアフリーにも対応している。

MAP C-3

- 釜あげ
- 肉温玉ぶっかけ
- かけうどん

丸亀市都家町1865-1
TEL: 0877-48-5533 席/120席 駐/37台 営/7:00~16:00 休/無休

59 **本格手打うどん 香川屋本店**

製菓業の老舗「サスキ食品」のアンテナショップとして営業。県内外を問わず長く愛されているうどんがその場で味わえる。特にダシにこだわった「ぶっかけ」は必食だ。

MAP C-4

- かけ
- ぶっかけ
- ざる

丸亀市綾歌町栗原東469-1 TEL: 0877-57-1675
席/84席 駐/40台 営/10:00~16:00 休/火曜

58 **讃岐うどん 海待**

伊吹の網元から直接仕入れるイリコを使ったダシと、程良いコシの麺の組み合わせは、毎日食べても飽きない。きゅうりやわび漬けぶっかけは1度は食べて欲しい一品だ。

MAP C-3

- かけ
- しっぽく(冬期限定)
- きゅうりやわび漬けぶっかけうどん

丸亀市飯山町東坂元2710-5 TEL: 0877-99-0753
席/50席 駐/25台 営/9:00~15:00 休/月曜(祝日の場合は営業、振替休はFB・HPで確認を)

63 **手打うどん 田村**

県産小麦を自家配合した素朴な田舎うどんが、ぶりのコシツツやで大人気。ピーク時は長蛇の列になるけれど、この味を堪能させてさぬきうどんは語れないぞ。

MAP D-3

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- 天ぷら

総歌郡綾川町南1090-3
TEL 087-576-0922 席/15席 駐/30台
営/9:00~13:00頃(最終了次第) 休/日曜・祝日

62 **うどん喫茶 スタート**

うどん店出身のマスターがうどんを打つ本格的うどん喫茶。トーストとうどんの“モーニングセット”、“コーヒーうどん”は体験すべし。ちなみに、箸貸しに付いているぞ。

MAP D-3

- しょうゆ焼うどん
- コーヒーうどん
- スタート定食

総歌郡綾川町清宮297-141
TEL 087-476-3038 席/50席 駐/20台
営/7:30~15:00 休/月・火曜

61 **めんや 七福**

県庁前の「めんや七福」の支店。店舗こそ昭和レトロな雰囲気だが、うどんは現代技術の粋を凝らした、艶のあるモチリした熟成細麺。“鍋焼き”ど“カツカレー”が2大人気メニューだ。

MAP C-3

- 鍋焼きうどん
- カツカレーうどん
- 別添えびすぶっかけ

坂出市川津町通尺3355-2 TEL 0877-35-7667 席/80席 駐/60台 営/10:00~15:00(休曜は脂揚げ18:00~20:00も営業、最終了次第) 休/水曜(第3水曜は営業)

66 **麦香**

北海道産の「キタホナミ」(さぬきの夢)をブレンドした麺など、素材選びやその味付けに独自のこだわりを持つ。1日15食限定のセットメニューは650円とお得。

MAP C-4

- クリーミーカレーうどん
- 麦香のお得なセットメニュー
- ぶっかけうどん

丸亀市綾歌町岡田上1898-3
TEL 0877-86-2910 席/37席 駐/15台
営/10:00~15:00(最終了次第) 休/水曜

65 **なかむら**

畑からネギを取って(現在は切ったネギを用意している)ことで知られる「なかむら」。グミのようと言われるうどんはソフトモロコリ当たりと伸びるようなコシを兼ね備えた麺だ。

MAP C-3

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- 特大

丸亀市飯山町西飯山1373-3
TEL 0877-98-4818 席/60席 駐/28台
営/9:00~14:00 休/火曜

64 **中村**

丸亀の超人気店。「毎日が修業」と言う大将は、昔ながらの製法で個性ある伝統うどんを守る。大将の夢は「いろいろある」そうだ。(料金は変更になる場合あり)

MAP C-2

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- おでん

丸亀市土師町東9-283
TEL 0877-21-6477 席/28席 駐/4台
営/10:00~14:00頃(最終了次第) 休/金曜

69 **讃岐うどん まるいち**

セルフチェーン店「まるいち」の1号店がこちら。店内は広々として明るく、ゆったりくつろげる。うどんはもちろん、「どたん」などの充実したサイドメニューも人気だ。

MAP C-2

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- しっぽうどん(冬季限定)

坂出市久米町1-14-19
TEL 0877-45-6655 席/114席 駐/35台
営/10:00~16:00 休/無休

68 **日の出製麺所**

昼時1時間のみの、恐らく県内で一番営業時間の短いうどん屋。これもお客様に出来たての麺を味わって欲しいという店主の強いこだわりから。

MAP C-2

- かま玉小(1玉)
- かま玉中(1.5玉)
- かま玉大(2玉)

坂出市富士見町1-8-5
TEL 0877-46-3882 席/30席 駐/30台
営/11:30~12:30 休/不定休

67 **本格手打うどんセルフ はゆか**

ぶっかけのダシはお好みで、薄口と濃口が選べる。天ぷらの種類が豊富で、「うどんのかき揚げ」などユニークなものもあるのでお試しあれ。

MAP C-4

- 釜玉ぶっかけうどん
- ぶっかけうどん
- かけうどん

綾歌郡綾川町羽床下2222-5
TEL 0877-676-5377 席/72席 駐/23台
営/10:00~15:30 休/不定休

72 **山越うどん**

今や製麺所型うどん店の最有名店。“釜玉”は言わず知れた名物だが(ダシを少しかけるのが美味い)、山手をかけた「月見山」も絶品だ。色々試してみよう。

MAP C-4

- 冷やしかけ
- 釜玉
- 山かけ

綾歌郡綾川町羽床上602-2
TEL 087-878-0420 席/100席 駐/150台
営/9:00~13:30 休/日、水曜

71 **セルフうどん 麺太郎**

一晩熟成させた麺は、ツルツルモチモチしながら、しっかりコシが感じられる逸品。うどんやオプションはもちろん、丼等のメニューも充実。出勤前からお昼まで使い勝手の良い店だ。

MAP C-3

- かけ
- 釜あげ
- しっぽく

綾歌郡宇津町東分1680-1
TEL 0877-56-7887 席/51席 駐/80台
営/9:00~14:30(土、日曜6:00~) 休/木曜

70 **満福**

うどんは極太のモチリ麺。ダシは伊吹のイロコ旨味と香りを鮮烈に感じるのに後味スッキリ。おすすめは、じっくり煮込んだ牛スジコンニャクがたっぷり入った「ぶっかけだ」。

MAP C-3

- ぶっかけ
- かけ
- 鶏めし

丸亀市飯山町東飯山3626-1 席/38席 駐/9台
営/10:00~14:00(土、日曜・祝日9:00~、最終了次第) 休/火曜(祝日の場合は営業)

75 **手打うどん**
丸亀 **渡辺**

おすすめは“いか天ぶっかけ”。揚げ立てで量もたっぷりのいか天は、スモークして揚げているためひと味違う味。コシの強いうどんとの相性も抜群だ。“中”は2玉入りで多いので注意。

MAP C-3

- えび天うどん
- 焼いか天ぶっかけ
- 肉とうどん

丸亀市土器町東1-97
TEL 0877-24-9532 席/32席 駐 21台
営/11:00~17:00(最終次第) 休/木曜

74 **純手打うどん**
よしや

純手打ちにこだわり包丁で1本1本丁寧に切るうどんは、麺がなじれダシとよく絡む。機械切りにはない、手切りならではの心地良いムラと素材で懐かしい味わいが魅力。

MAP C-3

- 讃岐もち豚の肉うどん
- かけうどん
- 温玉ぶっかけ

丸亀市館野町東二343-1
TEL 0877-21-7523 席 34席 駐 20台
営/7:00~14:50(最終次第) 休/火曜

73 **純手打うどん**
山とも

“プラタモリ”の香川ロケで、タモさんが訪れた店。全行程を機械に一切頼らず仕上げるうどんは、細目ののにしっかりしたコシがある。麺が程良く絡んでいるのもポイントだ。

MAP C-3

- かけうどん
- しょうゆ
- 肉うどん

丸亀市土器町東9-194
TEL 080-1992-3716 席/25席 駐 10台
営/9:30~14:00(最終次第) 休/火曜

76 **麺処**
綿谷

1玉が大きくボリューム満点ながら、リーズナブルな価格設定が嬉しい。“肉ぶっかけ(牛・豚)”などのスタミナメニューが豊富だ。

MAP C-3

- かけうどん
- ぶっかけ
- 肉うどん

丸亀市北平山町2-6-18
TEL 0877-21-1955 席/130席 駐 75台
営/8:30~14:00LO 休/日曜・祝日

78 **こんびろ名物**
炙まんうどん

本来のさぬきうどんの特徴をガンコに守る店主。この打ち立て麺にハマっているファン多し。隣は「炙まん美術館」なので、うどんの後は炙まんも食べよう。

MAP C-4

- 冷肉ぶっかけ
- 釜揚げうどん
- 肉うどん

善通寺市大森町388
TEL 0877-73-3751 席/100席 駐 50台
営/9:30~17:00 休/木曜

77 **いけこうどん**

うどんは2種の太さの麺を一緒に茹でることで、のど越しの良さともちもち感が同時に味わえる。ダシは繊細かつ上品。“肉鴨うどん”など、柔らかな鴨肉を使ったメニューは必食だ。

MAP B-3

- 肉鴨うどん
- 糖ぶっかけ
- すだちざる(夏期限定)

仲多度郡多度津町西浜11-18
TEL 0877-85-6301 席 30席 駐 15台
営/10:00~15:00(最終次第) 休/月曜

善通寺市
周辺エリア

81 **釜あげうどん**
長田in香の香

徳利に入れた香り高いダシとともに楽しむ“釜あげ”は、表面はとろけそうに滑らかなのにしっかりとしたコシに驚かされる。麺、ダシともにじっくりと味わいたいお店。

MAP B-3

- 釜あげ
- 冷やし
- たらい

善通寺市金蔵寺町1180 TEL 0877-63-5921
席/120席 駐 160台 営/9:00~15:00
休/水、木曜(祝日の場合は営業)

80 **ジャンボうどん**
ジャンボうどん高木

飾り気のないうどん本来の旨さを、麺とダシだけで堪能できる。厳選した素材を使用したサイドメニューの“御厨司”や“おにぎり”、“おでん”も人気だ。

MAP B-3

- 釜あげうどん
- 釜あげジャンボ
- ざるうどん

善通寺市原田町1000-2
TEL 0877-62-0908 席 60席 駐 20台
営/9:00~14:00頃(土曜18:30~) 休/日曜・祝日

79 **こたわり八幡**

総本山善通寺の駐車場横で営むセルフ店。“うどん”は庶民の味だから、毎日食べ飽きず財布にも優しいものを目指したい」と語る大将の言葉通り、リーズナブルで優しい味だ。

MAP B-3

- 温玉しょうゆ
- 釜玉
- ざる

善通寺市善通寺町1059-1
TEL 0877-62-8818 席/34席 駐 30台
営/10:00~14:00(最終次第) 休/金曜

84 讃岐うどん **めん舟**

柔らかな中に一本コシを通ったうどんはのどごし抜群。[伊吹イリコ]の旨味を強く感じられる背風のダシも好評だ。手間暇かけて煮込まれた牛すじがたっぷり乗った「牛すじうどん」をぜひ。

MAP C-4

- 牛すじうどん
- 青とうしゅうゆ
- かけうどん

仲多度郡琴平町苗田957-5
TEL / 0877-95-9776 席 / 50席 駐 / 20台
営 / 10:00~14:00(最終了次第) 休 / 不定休

83 フの店 **手打ちうどん めんくい**

“麺を食べる”=“麺食い”=“めんくい”というのが店名の由来。“うまい!安い!早い”のモットーを忠実に守っている。自家製天ぷらも合わせてどうぞ。

MAP C-2

- かけうどん
- ぶっかけうどん

仲多度郡まんのう町西店建452-1
TEL / 0877-73-3143 席 / 50席 駐 / 30台
営 / 7:30~16:00 休 / 無休

82 麦のへそ

ひと晩じっくり熟成させた麺は、やや細身だが強いコシがあり、すすり込むと小麦の香りが鮮烈に感じる。塩コショウのみで味付けた天ぷらは、かけダシに入れるとちょうど良い。

MAP B-3

- 肉うどん
- ざる
- 釜あげ

仲多度郡多度津町島原680
TEL / 0877-95-3619 席 / 33席 駐 / 15台
営 / 10:00~15:00 休 / 木曜

86 純手打うどん **やまうちうどん**

まさに「山に入っていく!」というアプローチに驚かされる。[宮武ファミリー]の一軒。薪で焚き、おいしい水で茹でるうどんと、特製のイリコダシが絶品だ。

MAP C-5

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- 特大(3玉)

仲多度郡まんのう町大町1010
TEL / 0877-77-2916 席 / 30席 駐 / 30台
営 / 9:00~随終了次第 休 / 木曜

85 麵賊

四国学院大学の正門前にあるセルフ店。一見しなやかそうな麺は、口に運ぶとその太さとコシのギャップに驚愕するほど。その分ダシは控えめながら、まろやかで優しい味わい。

MAP B-3

- 梅おろし
- 肉ぶっかけ
- 釜玉

普通寺市上吉田町3-24
TEL / 0877-63-6076 席 / 50席 駐 / 8台
営 / 6:30~15:00(最終了次第) 休 / 不定休

88 本格手打ちうどん **うまじ家**

うどん作りはすべて手作業。北海道産の粉を含む5種類の小麦粉を独自にブレンドし、味わいよくコシもある“つるっとした”うどんになっている。

MAP A-4

- うまじ家うどん(冬季限定)
- 天おろし
- 温玉ぶっかけ

観音寺市植田町東下1714
TEL / 0875-23-1933 席 / 40席 駐 / 30台
営 / 11:00~15:30 休 / 水曜

87 うどん好き

路地の奥にある隠れ家のようなお店。常に出来立てが食べられるうどんは、ぐんとびる細麺。カツオと昆布から取った香り高いダシとの組み合わせ、様々なメニューで味わってみたい。

MAP A-5

- かけ
- 釜あげ
- しょうゆ

観音寺市出作町811-1
TEL / 0875-24-8745 席 / 18席 駐 / 20台
営 / 5:30~8:30, 11:00~14:00 休 / 火曜

三豊市・観音寺市 エリア

91 心うどん店

「驚きのうどん屋! 早さと安さとうまさの魅力」という店長さんの言葉通り、大人気の詫間のセルフ店。山盛りの天ぷら類も、みるみるうちになくなっていく。

MAP A-3

- かけうどん
- 国産牛肉うどん
- ぶっかけうどん

三豊市詫間町詫間経面2102-16
TEL / 0875-93-5673 席 / 55席 駐 / 40台
営 / 11:00~15:00(最終了次第) 休 / 日、第3月曜

90 うどんや **カマ喜ri**

古い店舗を改装した、まるでカフェのようなオシャレな出で立ち。うどんは「かけ」や「つけ」、天ぷらのセットなどシンプルだ。天ぷらはとろく、けそちく、ちくたまから選べる。

MAP A-5

- かけ
- つけ
- 釜あげ

観音寺市杵田町甲46-3
TEL / 0875-24-8288 席 / 28席 駐 / 20台 営 / 11:00~14:00(水曜はうどん以外の営業で~13:00, 最終了次第) 休 / 日曜

89 手打ちうどん **小野うどん**

創業は明治43年。現在は4代目がその味を受け継いでいる。麺は切りまで一切機械を使わない純手打ち麺。5種類の材料をブレンドして作り上げたダシも自慢だ。

MAP B-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- ぶっかけうどん

三豊市高瀬町上高瀬1953-1
TEL / 0875-72-5288 席 / 36席 駐 / 30台
営 / 10:30~随終了次第 休 / 日曜

94 **本場なかくま餅 福田**

明治より創業百余年。自家製のあん餅が入った「アン雑煮」は看板メニューの一つ。寒期限定の白味噌仕立ても人気。きつねずしや赤飯、エビおこわもお忘れなく。

MAP A-4

- アン雑うにうどん
- 野菜天ぷらうどん
- 天ぷらうどん

観音寺市流岡町1436-2
TEL / 0875-25-3421 席 / 50席 駐 / 30台
営 / 10:00~14:00前後(最終次第) 休 / 月曜

93 **手打ちうどん つるや**

「黄金うどん」とは釜玉のこと。生卵を銭形に例えて「お金が貯まるように」という意味を込めたメニュー。とろっとしたルーが麺に絡む絶品の「カレーうどん」も人気。

MAP A-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- 釜あげうどん

観音寺市坂本町3-7-18
TEL / 0875-23-1761 席 / 66席 駐 / 100台
営 / 10:00~20:00 休 / 火曜

92 **SIRAKAWA**

新しなローマ字の店名が、いい意味で楽しくないうどん屋。独特の食感を楽しめる「たこちくわ」や「えびちくわ」を使ったうどんが特におすすめ。平日に登場する気まぐれメニューも。

MAP B-5

- たこちくぶっかけ
- えびちくぶっかけ
- たこちくかけ

三豊市山本町大野2854-8
席 / 12席 駐 / 30台
営 / 11:00~13:30(最終次第) 休 / 月曜

97 **本格手打ちうどん もり**

全て手作業で作るうどんは、ぐんと伸びる弾力と力強いコシ。ツヤツヤの表面を持つ極上品。揚げ立て巨大天ぷらの天や「肉かず」などの個性的なメニューも魅力だ。

MAP B-4

- あなご一本揚げぶっかけ
- 肉かずうどん
- とり天ぶっかけ

三豊市高瀬町下麻678-2 TEL / 0875-74-6755 席 / 45席 駐 / 30台 営 / 10:00~14:00(土、日曜・祝日8:00~、最終次第) 休 / 火曜(祝日の場合は営業、翌日休)

96 **うどん処 麵紡**

観音寺市役所大野原支所の近くにあるセルフ店。やや細身で程良い弾力のある麺と香りの良いダシは、ともにご主人の丁寧な手仕事の賜物だ。三陸から取り寄せているワカメも美味。

MAP A-5

- 三陸わかめうどん
- 肉うどん
- 二郎玉肉みそあんかけ

観音寺市大野原町大野原1257-7
TEL / 0875-23-7585 席 / 33席 駐 / 6台
営 / 11:00~14:00(最終次第) 休 / 月曜

95 **三好うどん**

うどん屋らしくぬるメルヘンな空間を醸し出すお店。おすすめメニューは、もちもちした食感とコシの強さ、そして滑らかさが印象的な麺が一番よく分かる「ぶっかけ」。

MAP B-4

- ぶっかけ
- 釜たま
- ちくわ天

三豊市高瀬町比地1583-1
TEL / 090-1000-7908 席 / 25席 駐 / 20台
営 / 10:00~14:00 休 / 日曜・祝日

100 **手打ちうどん 渡辺**

井に入りきらないくらい大きなオリジナル木の葉型の天ぷらがのった「天ぷらうどん」、麺が見えない巨大アゲ入りの「きつねうどん」。そのご本家をごちそう。

MAP B-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- 釜あげうどん

三豊市高瀬町下勝岡2552
TEL / 0875-72-1073 席 / 55席 駐 / 20台
営 / 10:30~19:00頃 休 / 木曜

99 **讃岐郷土 山岡**

鍛った生地を棒と臼でつくという独特の方法で鍛えたうどんは、県下でも有数の極太。モチモチしているのにエッジが立っているという独特な食感だ。量ももちろん多目で、満足度も抜群。

MAP A-4

- 山芋卵醤油龍焼
- 卵醤油龍焼
- 肉煮山芋金卵龍焼

観音寺市吉川町273-1
TEL / 070-3131-1627 席 / 50席 駐 / 20台
営 / 10:00~最終次第 休 / 木、金曜

98 **柳川**

観音寺の町下のうどん屋がそのままだったようなたたずまい。細めのうどんとまろやかなダシのバランスは、とても体に優しいうどんだ。

MAP A-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- 釜あげうどん

観音寺市観音寺町甲2814-1
TEL / 0875-25-3846 席 / 20席 駐 / 10台
営 / 9:00~15:00 休 / 木曜