

外国人のためのUDON 注文マニュアル



いただきます！

香川県のうどん店は、お店のタイプが「一般店」と「セルフ」の2種類あります。「一般店」は普通のレストランタイプなので初心者向けです。一方、「セルフ」タイプのお店は自分でうどんを作り上げないといけませんし、食べた後もセルフサービスで、香川県ならではのルールがあります。しかし、せっかくですから「セルフ店」で香川のUDON文化を体験してみてください。店で迷ったら、この注文マニュアルを使ってみましょう！

セルフ店

①玉数（サイズ）を選ぶ

1玉 Hitotama	小 Sho	小 Sho
2玉 Futatama	中 Chu	大 Dai
3玉 Santama	大 Dai	特大 Tokudai

※「1玉」はだいたい どんぶり半分程度の麺の量です。

②サイドメニューを取る

天ぷら・おにぎり・おでんなど、好きなものをチョイス！
(取らなくてもOK！)

③会計

うどんはだいたい200円～600円位なので、なるべく小銭を用意しましょう！
(お店によっては食べてから支払う場合もあります。他のお客さんをよく観察しましょう)

④うどんを温める

麺は自分で金ざるに麺を入れて温めます。だいたい15秒くらいでOKです！

⑤スープを注ぐ

うどんのスープを自分で注ぎます。
スープの入ったタンクを探して適量を注ぎましょう！

⑥トッピングをしてみよう！

天かす・生姜・七味・ゴマ・わさびなどお好みで入れましょう！
シンプルにうどんを味わいたい場合は入れなくてもOKです！

⑦食後は自分で片づけ

食べたあとの食器は、返却口まで持っていきます。
スープの残りや箸を仕分けして片づけるお店もあるので、周りの人を良く観察してね！



セルフ店のように自分でうどんを温めたり、食器を戻したりせず、純粹にうどんの味だけを味わいたい方におすすめです。さまざまな種類のうどんがありますが、その中でも、代表的なものを一部紹介します。

■ はじめての方に定番メニュー！

まずは
定番から！



生じょうゆうどん
しょう油を麺にかける香川県ならではの一杯



肉うどん
甘辛く味付けされたお肉がうどんと相性抜群



かけうどん
麺に出汁（スープ）を掛けたベーシックなうどん



ぶっかけうどん
本来は麺をつける濃いだしをかけて食べる、香川ならではの一杯



ざるうどん
冷水で締めたうどん。夏場に人気の食べ方。のど越しがたまらない一品。

■ いろいろな人気バリエーション！

うどんの食感を楽しむためのさまざまな食べ方や季節限定のメニューがあります。



釜あげうどん
茹で上がったばかりの麺をゆで汁と一緒に器に移したものを。ゆでたて麺のふんわり食感が楽しめます。

どれも
おいしいよ！



釜玉うどん
熱々の麺に生卵をからめてたべます。うどんと卵のバランスが絶妙。



湯だめうどん
茹でた麺を、もう一度温め直したあつあつうどん。



カレーうどん
だしと合わせたカレーと麺がからみ、絶妙なハーモニーを奏でます。

外国人のためのUDON注文シート

うどん

写真はイメージです。



かけうどん (Kake Udon)

麺とスープのみで！

円



生じょうゆうどん (Kijoyu Udon)

スープのかわりにお醤油で！

円



ざるうどん (Zaru Udon)

スープにつけて食べます。

円



肉うどん (Niku Udon)

甘く味付けされたお肉入り

円



ぶっかけうどん (Bukkake Udon)

スープをかけて食べる！

円



釜あげうどん (Kamaage Udon)

茹でた麺をスープにつけて食べる！

円



釜玉うどん (Kamatama Udon)

熱々の麺に生卵をからめる

円



湯だめうどん (Yudame Udon)

茹でた麺を再度温め直したうどん！

円



カレーうどん (Curry Udon)

カレースープのうどん

円

サイドメニュー

写真はイメージです。



おでん (Oden)

うどんスープを使って煮込まれた玉子、こんにゃく、大根など！

円



てんぷら (Tempura)

いろいろな種類をうどんにのせて！

円



おにぎり (Onigiri)

ここではうどんのおかずです

円



かやくごはん (Kayakugohan)

野菜やきのこをご飯にまぜたもの

円



いなり寿司 (Inarizushi)

寿司用のご飯をすこし甘い「あげ」で包んだもの

円



ばら寿司 (Barazushi)

季節の具材を酢飯にまぜたもの

円

