



ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ชานุกิอุดัง

อาหารที่ได้ชื่อว่า "จิตวิญญาณของจังหวัดแห่งอุดัง"



เส้นอุดังนั้นทำจากแป้งสาลี น้ำ และเกลือเป็นส่วนประกอบเท่านั้น ความพิเศษของชานุกิอุดังของจังหวัดคางาวะอยู่ที่เส้นที่มีความเหนียวนุ่มอร่อยจนโด่งดังไปทั่วญี่ปุ่นจนทำให้ได้รับฉายาว่า "จังหวัดแห่งอุดัง" ชานุกิอุดังทานคู่กับน้ำซุพดาชิ ที่ปรุงรสจากโชยุและปลาอิริโกะ (ปลาตัวเล็กจำพวกแอนโชวีต้มแล้วตากแห้ง) นอกจากนี้ยังมีวิธีการรับประทานหลายแบบ เช่น "คาเคะ" เป็นการรับประทานคู่กับน้ำซุพดาชิธรรมดาแบบดั้งเดิม "บุกคาเคะ" แบบที่ใส่น้ำซุพดาชิเข้มข้นเพียงเล็กน้อย และ "ซารุ" การนำเส้นที่ต้มเสร็จจี่ด้วยน้ำจุ่มเส้นลงในน้ำซุพดาชิแล้วรับประทาน อุดังนั้นนิยมรับประทานพร้อมหอมญี่ปุ่นซอย ชิง และเทมปุระ ปริมาณเส้นสำหรับ 1 คนเรียกว่า 1 ทามะ

คามาตะมาทำจากการนำเส้นอุดังเทจากหม้อใส่ในชามโดยตรง ตอกไข่ไก่สดด้านบนแล้วราดโชยุ เมนูนี้ก็เป็นที่นิยมเช่นกัน



ร้านอุดังอุเอะฮาระยะ ฮนเท็น

ร้านอุดังแบบบริการตัวเองที่ตั้งอยู่หน้าสวนริทสึริน เส้นเหนียวนุ่ม และน้ำซุปใสเป็นที่ชื่นชอบของทุกคนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว เครื่องเคียงที่ได้รับความนิยมคือ โคร็อกเกะ

ข้อมูลเพิ่มเติม : TAK-udon002



ร้านจิกุเซอุดัง

ร้านอุดังเจ้าแรกที่เป็บบบริการตัวเอง สามารถเลือกประเภทของเส้น ลวกเส้นและราดน้ำซุพดาชิได้เอง มีความพิถีพิถันในเรื่องความสดใหม่ของเส้นอุดังและเทมปุระทอดร้อน ๆ เมนูยอดฮิตของที่นี่คือ ไข่ต้มยางมะตูมทอดและเทมปุระ

ข้อมูลเพิ่มเติม : TAK-udon003

ความแตกต่างระหว่างร้านแบบ บริการตนเองกับร้านทั่วไป

ร้านแบบบริการตัวเองจะสั่งอาหารก่อนไปนั่งที่โต๊ะ สามารถลวกเส้นและราดน้ำซุพดาชิได้ด้วยตัวเอง หรือแบบที่เส้นอุดังราดน้ำซุพดาชิมาเรียบร้อยแล้วก็มีเช่นกัน เครื่องเคียงอย่างเทมปุระสามารถหยิบได้เองและจ่ายเงินก่อนรับประทาน ในขณะที่ร้านทั่วไปจะเป็นแบบไปนั่งที่โต๊ะก่อนสั่งอาหาร และจ่ายเงินหลังทานเสร็จ