



うどん県

かがやくけん、かがわけん。

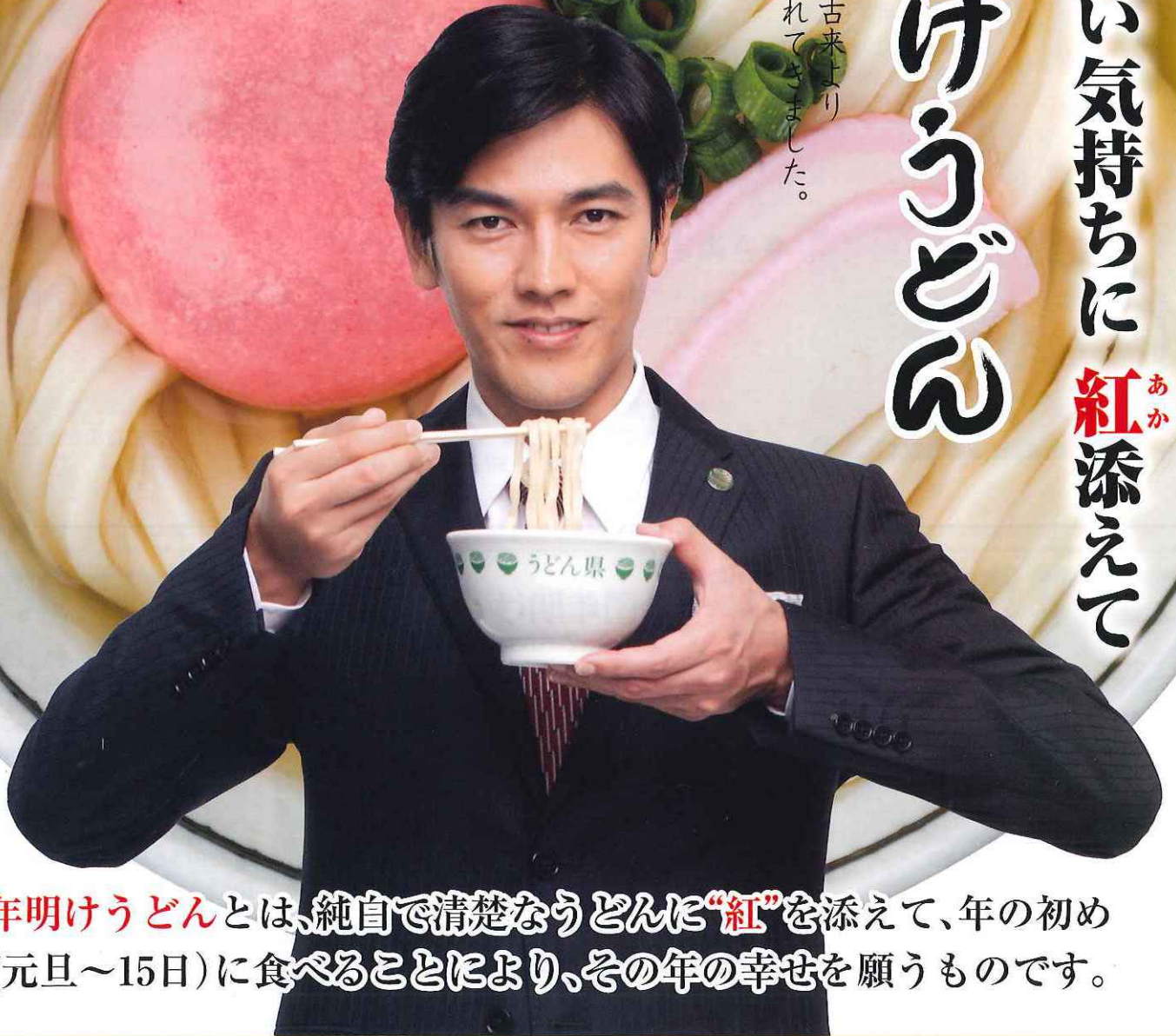
香川県



年明けうどん

まっさらな^{しろ}白い気持ちに^{あか}紅添えて

うどんは、太くて長いことから、古来より
長寿を祈る縁起物として食べられてきました。



年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに“紅”を添えて、年の初め
(元旦～15日)に食べることにより、その年の幸せを願うものです。

お正月は、ご家庭で・お店で・・・好きな紅い具材を添えて、オリジナルの年明けうどんを楽しんでツル!



「年明けうどん」が食べられるお店の
詳しい情報は、特設サイトをご覧ください。

さめきうまいもん

検索



<http://www.kensanpin.org/toshiakeudonmap/>



◇年明けうどん

年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに「紅」を添えて、年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものです。

元旦から1月15日までに食べることで、家庭でも手軽に新年のお祝いができます。

「純白のうどんに1点新春を祝う「紅」を用いる」

白いうどんに紅い具材を添えることで、お正月に相応しい紅白のめでたいうどんとなります。

紅い具材は、蒲鉾やえび天(練り物)、金時人参のかき揚げ、梅干、海老の天ぷらなど紅いものであれば何でも構いませんので、家庭で手軽に作って食べることができます。

正月は幸せ願いうどんで年初め



うどん船
I LOVE UDON
©OKPDESIGN

年明けうどん

◆要のヘルシー年明けうどん

要うどん県副知事が考案した、身体にやさしくヘルシーで、元気になる年明けうどん。香川県産食材もふんだんに使用。

<食材>

しらす、自然薯(やまいも)、金時人参、きざみ海苔、ネギ
※お好みで、生姜、大葉

香川県産のしらす、自然薯、ハートと矢の形に型抜き(恋するうどん県より)した金時人参をトッピング。

出汁は、自然薯とからみやすいように、あつあつのぶっかけ出汁。自然薯のとろみとしらすの塩味が食欲をそそるヘルシーな逸品です。



◆さめきの年明けうどん

さめきの年明けうどんとは、本場さめきうどん協同組合が新たに開発した香川県の食文化を活かした年明けうどん(紅いあんもちの入ったさめきうどん)のこと。

香川のお雑煮といえば、白味噌・あんもちの「あんもち雑煮」。

砂糖が貴重だった時代に、お正月くらいは贅沢にとの先人の思いが込められたお雑煮です。そんな「うどん県」の食文化を活かして、紅いあんもち入りのさめきうどんを開発しました。いりこ出汁とあんもちの相性が絶品の年明けうどんです。



北海道純雪うどん
国北海道・かまぼこ



稲庭うどん
国かまぼこ・形人参



全国年明けうどん大会

(2016年12月開催)

出店メニュー

国紅い具材



塩ホルモンうどん
国クコの実



熊谷うどん
国唐辛子入りとろろ



武蔵野うどん
国赤いかまぼこ



小松うどん
国とまと衣のえび天



吉田うどん
国人参



富士山ほうとう
国人参



名古屋さしめん
国エビふりゃ〜(エビフライの尻尾)



ガマガリうどん
国かまぼこ



豊橋カレーうどん
国福神漬



伊勢うどん
国紅いかまぼこ



近江牛うどん
国赤こんにゃく



かすうどん
国紀州南高梅



倉敷うどんぶっかけ
国紀州梅



博多明太子うどん
国明太つみれ・明太ペロンチーソース



五島手延うどん
国梅干・紅白麺・花かまぼこ



大分だんご汁
国焼き赤えび



沖縄そば
国紅かまぼこ



台湾ワンタンうどん
国桜えび



さめきうどん
国紅い餡餅



さめきうどん
国伊勢海老



さめきうどん
国人参・梅



さめきうどん
国夢葉房たからの花びらもち



さめきうどん
国えび・金時人参