

晉川鼎

『ご当地うどん』
『年明けうどん』が
大集合!!

日本全国まるごと! つるっと! 食べ比べ!

全国年明けうどん大会
2019 in さぬき

入場無料
チケット(食券)制

年明けうどん

2019年
12/7 土 8 日

時間 **7日** 10:00～15:30(開場9:45) [うどん販売10:00～15:30]
8日 9:30～15:30(開場9:30) [うどん販売 9:30～15:00]

場所 **サンメッセ香川**（大展示場、第一屋外展示場 ほか）
高松市林町2217-1（高松中央インターチェンジから車で2分）

©OKPDESIGN

EVENT
うどんイベント盛りだくさん!

うどん県副知事 要 潤さんによるトークショー＆お笑い芸人との共演ステージ、
うどんシンガー 石居 直さんスペシャルライブ、うどん脳ステージなど
楽しいステージイベントが盛りだくさん！
ワークショップや展示コーナーなど学べる内容も充実！うどんづくしの2日間！！

©YOSHIMOTO KOGYO CO.,LTD

うどん県PR団ヤドンが
あそびにくるよ!!

やあ

要潤
うどん県副知事が
2日間登場!

TICKET
全国年明けうどん大会2019 inさぬき
プレミアム付き前売りチケット販売中!

うどんブースでは、チケット(食券)が必要です。

会場内のうどんブース・物販ブース及びワークショップで利用できるチケット(食券)です。
会場内でも販売していますが「前売りチケット」だと当日スムーズに入場できます。

販売場所

- コンビニエンスストア(ローソン、ファミリーマート、セブンイレブン、ミニストップ)
- ローソンチケット・Lコード(20082) ●チケットぴあ Pコード:992-512
- JR各駅の窓口、グループ支店(各駅中部分店は除く)
- 本場さきょうどん協同組合加盟店
- ホテル・旅館の一部店舗

※詳しい販売店名は公式ホームページに掲載

うどん業・旅館にに関するお問い合わせ/チケットセンター TEL.087-802-2441

販売期間 2019年 **12/6** 金まで

販売価格 1,200円うどん、巻3枚綴り

※提供するうどんは一律1杯400円です

前売特典

オリジナル年明けうどん
きんちゃく袋プレゼント

※前売りチケットの引換券と当日受付にて引き換え
※イラストはイメージです

DATA

**決定した出展者情報など、
詳しくはWebで!**
オフィシャルホームページ
<https://www.toshiakeudon.com>

全国年明けうどん大会

**無料
シャトルバス
運行!**

JR高松駅=こでん瓦町駅=サンメッセ香川

- 高松駅発→8:30~16:30(30分毎)
- サンメッセ香川発→9:15~17:15(30分毎)

高松空港=サンメッセ香川

- 高松空港発→9:00/11:00/13:35
- サンメッセ香川発→10:00/12:30/16:30

抽選会開催 シャトルバスをご利用の方対象の抽選会が開催されます！
シャトルバスに乗って抽選券をもらおう！
当選者には素敵なプレゼントを差し上げます！※当選番号は会場内で発表いたします。

紅福

まっさらな 白い気持ちに **紅** 添えて

 年明けうどん

お問い合わせ／香川県交流推進部県産品振興課 TEL.087-832-3385



「日本全国まるごと!つるっと!食べ比べ!」 全国年明けうどん大会 2019 さぬき



北海道純雪うどん

北海道 富士松製麺



北海道産小麦をオホーツクの塩で練り上げた「こし」の強いうどんに知床産鮭節でとった絶品の出汁。北海道の味がぎゅっと凝縮されたうどんをご賞味ください。

稲庭うどん

秋田県 秋田県 稲庭うどん協同組合



日本三大うどんの一つ、稲庭うどんは、秋田が誇る特産品です。本場秋田の味をご賞味ください。

塩ホルモンうどん

茨城県 茨城県 朝日堂



茨城県産オママポークのホルモンをたっぷりの野菜と一緒にトロトロになるまで煮込み、塩とにんにくで味付けしました。やみつきになるうどんですので一度ご賞味下さい。

熊谷うどん

埼玉県 熊谷小麦産業 クラスタ研究会



熊谷産小麦「さとのそら」と「あやひかり」をブレンドした風味豊かな熊谷うどん。熊谷産醤油を使用したつゆを使用。熊谷産にこだわった定番うどん。

武蔵野うどん

埼玉県 田舎っぺうどん



紅白かまぼこ・みょうが・ゆずと風味よいお薬味をたっぷり。さらに厳選した美味しい豚肉を乗せた、武蔵野うどんを代表する田舎っぺうどんです。

こうのす川幅うどん

埼玉県 めん工房久良一 鴻巣市観光協会 **初出店**



鴻巣市を流れる荒川の川幅が日本一にちなんで誕生した幅広うどん。麺の幅が8cm以上!もちもちでなめらか食感が魅力です。SNS映え間違いなし!

村山かてうどん

東京都 村山うどんの会



国産小麦100%の本格手打ちうどんを、香り豊かな出汁に豚肉の旨みを加えた醤油味のつけ汁でお召し上がりいただけます。今回は紅色が鮮やかな海老ちくわの天ぷらを添えました。

吉田うどん

山梨県 富士山食堂



富士山の麓・富士吉田市の「吉田うどん」は超極太麺で、非常に強いコシで有名。茹でたキャベツをのせてご賞味ください。

ほうとう

山梨県 平井屋



戦国武将、武田信玄の合戦食として生まれ天下の宝刀の由来とも。地元の野菜と極太の麺を入れて煮込んだ味噌ベースの鍋です。

名古屋きしめん

愛知県 きしめん・でら・パスタ委員会



名古屋と言えば「エビふりあ〜」と「きしめん」。美味しさダブルでお楽しみください。

ガマゴリうどん

愛知県 蒲郡シティセールス プロジェクト「ガマゴリ・ら」



愛知県はアサリの水揚量日本一!アサリたっぷりの味わい深い出汁と、愛知県産小麦きぬあかり100%の麺が特徴です。

伊勢うどん

三重県 三重県製麺協同組合



伊勢うどんは古くから伊勢地方の人達だけで食べられていました。太くてやわらかいうどんに独特の黒いたれをまぶして食べる素朴なうどんです。

近江牛うどん

滋賀県 滋賀県製麺工業協同組合



全国で当地うどんサミット初代グランプリに輝いた「近江牛うどん」に滋賀の特産「赤こんにゃく」をトッピング!

かすうどん

大阪府 グローバルキッチン



今年は、大阪名物かすうどんに、大阪名物タコ焼きをトッピング。なんとこれがめっちゃうまい!!ぜひ御賞味下さい。

出雲うどん

島根県 出雲うどん愛好会



高級魚ノドグロの炙りをうどんの上に乗せました。黒いうどんと赤いスープが寒い季節にぴったり。

倉敷うどん ぶっかけ

岡山県 ぶっかけふるいち



うどん天下一決定戦2016・2017全国優勝/2連覇達成。粘りのあるモチモチ麺と甘辛く出汁の効いたタレが癖になります。ぜひご賞味下さいませ。

津山ホルモンうどん

岡山県 三枝(みえ) **初出店**



岡山を代表するご当地グルメ。極上の和牛ホルモンとうどんが秘伝のみそダレで絡みあう。津山の牛肉文化をぜひ体験してみんちゃい!

呉細うどん

広島県 呉細うどん研究会



海軍の時代、全国から集められた職人達に早くゆがき早く食べてもらうために細いうどんを提供していた。呉には「呉細うどん」と「海軍カレー」という2つの名物があり、これをドッキングさせた一品。

新居浜肉焼きうどん

愛媛県 四国屋台村 **初出店**



濃厚醤油照焼タレを使用し、鉄板で焼き上げる「焼きうどん」です。具材は愛媛ブランド豚「媛ポーク」ロース肉。赤い具材は豚肉との相性抜群、ブタキム!

四万十ツガニうどん

高知県 うどん工房麦屋 四万十製麺所



四万十川秋の幸「ツガニ(モズクガニ)」をまるごと砕いて出汁をとりました。濃厚なカニの出汁とモチモチのうどんが絶妙です!

大分だんご汁

大分県 うどんや 葎



大分名物手伸ばしだんごとたっぷりの野菜を煮込んだ、だんご汁です。大分名物のだんご汁をぜひご賞味下さい。

沖縄そば

沖縄県 沖縄生麺協同組合



そば粉を使用せず小麦粉100%にかん水、塩を使用したコシのある麺と、豚と鰻を合わせたダシが特徴です。

さぬきうどん

香川県 本場さぬきうどん協同組合



香川県産小麦「さぬきの夢」を100%使用したおいしいさぬきうどんの上に紅いあん餅をのせた「さぬきの年明けうどん」をご提供。

まっさらな 白い気持ちに 紅 添えて



年明けうどん

※写真はイメージです。実際の料理と異なる場合がございます。