

おかげさまで

10th

入場無料
チケット制
(食券)

全国

年明けうどん大会

2023 in さぬき



日時 **12/2 土・3 日**

2日 9:00~15:00 [うどん販売 9:00~15:00]
3日 9:00~15:00 [うどん販売 9:00~14:45]

場所 **サンメッセ香川**

大展示場、小展示場等
高松市林町 2217-1

mimika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!



mimika
©TAMAGO Company



うどん脳
©OKPDESIGN

12/2(土) 限定!!
オープニングセレモニー終了時に、ステージ前の座席に着席いただいている方に「うどん1杯引換券」プレゼント!!
※配布時にご希望いただいている方が対象となります

うどんに関するワークショップや
展示コーナーなど
学べるコンテンツも充実。

今年は10周年を記念して、
大展示場・小展示場の
2つの会場で開催いたします!!

無料シャトルバス運行!

JR高松駅 = ことん瓦町駅 = サンメッセ香川
●高松駅発 → 8:00~15:20(40分毎)
●サンメッセ香川発 → 8:45~16:05(40分毎)
※詳細は公式ホームページをご確認ください。
※座席には限りがございます。満席の場合、乗車をお断りさせていただきます。

前売りチケットについて

会場内のうどんブースで使用できるチケット(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、うどんの購入がスムーズです。

販売期間 **12/1(金)まで**
うどん券 **1,500円** (税込)
3枚綴り

※提供するうどんは一律一杯500円です。

【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)など
※詳しい販売店情報は公式ホームページに掲載しています。
※WEBでの取り扱いはありません。コンビニの店舗にてお求めください。
※ローソンチケットのLコード、チケットぴあのPコードは公式ホームページをご確認ください。

うどん券(チケット)に関するお問い合わせ

全国年明けうどん大会2023 in さぬき事務局 ☎087-835-8821



うどん県PR
**やどんが
あそびに
くるよ!!**

Supported by 香川県観光局
©Shimizu, ©Narabayashi, ©Yamaguchi, ©KAME F&K, etc.

主催 / 「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会、香川県
後援 / 全国製麺協同組合連合会、朝日新聞高松総局、読売新聞高松総局、毎日新聞高松支局、産経新聞社、四国新聞社、山陽新聞社、NHK高松放送局、RNC西日本放送、KSB瀬戸内海放送、RSK山陽放送、OHK岡山放送、TSCテレビせとうち、FM香川
協力 / 全国年明けうどん大会準備委員会(構成団体:本場さぬきうどん協同組合、香川県製粉製麺協同組合、(公)香川県観光協会、四国旅客鉄道(株)、香川県ホテル旅館生活衛生同業組合、さぬきうどん研究会、日本うどん学会、香川県農工会議所連合会、香川県農工商連合会、(一社)香川経済同友会、(一社)香川個人団体連絡協議会、香川県食品産業協同組合、香川県農業協同組合、香川県漁業協同組合連合会、(一財)かがわ県産品振興機構、(特)百十四銀行、高松市、丸亀市、坂出市、善通寺市、観音寺市、さぬき市、栗ががわ市、三豊市、土庄町、小豆郡町、三木町、重信町、宇多津町、綾川町、琴平町、まんのう町、イオンサポート校 [高松東高等学校、琴平高等学校、坂出第一高等学校]

お問い合わせ / 香川県交流推進部県産品振興課 ☎087-832-3385 (平日 8:30~17:15)

出展者情報など、
詳しくは公式ホームページをご覧ください。

公式ホームページ
<https://www.toshiakueudon.com/>
全国年明けうどん大会



まっさらな 白い気持ちに 紅 添えて
年明けうどん
かがわの食Happyプロジェクト

全日本明けうどん大会

2023 in さぬき

うどん提供ブース紹介

うどん提供ブース情報はHPにて随時更新中!

入場無料
チケット制
(食券)



北海道 北海道純雪うどん

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、鮭節でとった絶品の出汁。紅スワイガニの天ぷらを贅沢にトッピングしました!

秋田県 稲庭うどん

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。紅い具材に、かまぼこ・にんじんをトッピング。本場秋田の味をご賞味ください。

茨城県 塩ホルモンうどん

茨城県 朝日堂



茨城県産のオヌマボークとたっぷりの野菜・にんにく・塩をベースにしたスープをかけて食べる、やみつきになるうどんです。紅い具材に、くこの実をトッピング。一度ご賞味ください。

埼玉県 埼玉名物肉汁うどん

岩崎食品工業



豚肉・長ネギが入った温かいつゆに、コシのあるうどんが入っています。トッピングは紅いかまぼこ! 埼玉県ではつけ汁で食べるタイプのソウルフードです。

愛知県 ガマゴリうどん

蒲郡シティセールスプロジェクト「ガマゴリ・ら」



三河湾は全国有数のあさりの産地。あさりのうまみがギュッと凝縮した出汁と愛知県産小麦「きぬあかり」を使用したモチモチのうどんが自慢です! 紅い具材に、かまぼこをトッピングしました。

愛知県 名古屋きしめん

きしめん・でら・バスタ委員会



名古屋名物の海老フライの乗ったきしめん。「エビふりゃ〜」と「きしめん」名古屋名物おいしさ2倍でお楽しみください。

愛知県 もろこしうどん

岡崎市・岡崎まぜめん会



おかざきめし総選挙第1位! とろみのついたほどよい濃さの和風出汁に、溶き卵とコーンの甘さが絡み合ったまるやかでやさしい味わいです。紅い具材に、小梅をトッピングしました。

三重県 伊勢うどん

三重県製麺協同組合



太くてモチモチふわふわの麺に、黒いたまり醤油を使用したタレを絡めて食べるうどんに、三重県で有名な松坂牛と、紅い具材にかまぼこをトッピング! 一度食べたならやみつきになります。

滋賀県 近江牛うどん

滋賀県製麺工業協同組合



滋賀県産小麦びわほなみを使用した「つやよし、こしよし、ねばりよし」のうどんです。びわ湖名産えび豆と赤こんにゃくをトッピングしました。

大阪府 かすうどん

グローバルキッチン



博多明太子を使用。明太子のピリッとした辛さとバターが溶け出したあぶらかすの出汁が絶妙にマッチ。ぜひ、ご賞味ください。

島根県 出雲うどん

出雲うどん愛好会



ぜんざい発祥の地 出雲のお正月小豆雑煮と色黒のうどんがコラボしました。紅い具材に、紅白玉をトッピング! ぜひ、ご賞味ください。

岡山県 津山ホルモンうどん

三枝(みえ)



極上の牛ホルモンとうどんが秘伝のタレでからみあう! 岡山を代表するご当地グルメ。紅い具材に、福神漬をトッピング。いっぱい食べてみんちゃい!

岡山県 備中浅口手延うどん

初出店

鴨方町手延素麺生産者協議会



手延べの「つるつる」としたのど越しを味わっていただきたく、あえて具材はシンプルに、かまぼこ、にんじん、味付けあげ、ネギをトッピングしました。

愛媛県 新居浜肉焼きうどん

四国屋台村



新居浜代表ご当地グルメ「ぶひ井」のタレを使用した照焼醤油味牛バラ肉がドーンと鎮座しています。照焼醤油味牛バラとキムチの組み合わせで焼きうどんを!

高知県 四万十ツガニうどん

毛利製麺



四万十川でとれた天然のツガニ(モクズガニ)を贅沢に使って出汁にした、濃厚な美味しさが自慢のうどんです。

福岡県 ごぼ天うどん

久留米 立花うどん



ご当地うどんのごぼ天と、丸天に明太子を練り込んだ「ごぼ天明太丸天うどん」です。ぜひ、ご賞味ください。

佐賀県 大町たらめん

大町たらめん運営協議会



牛骨スープにしょうがの風味が加わったクセになる一杯。エビや豚の頭肉など多彩な具材も楽しめます。

台湾 台湾鶏肉トマトうどん

樟島商店



おいしく食べて、健康に!! 香ばしい鶏肉とトマトの甘味、酸味が絶品です。ぜひ、ご賞味ください。

香川県 さぬきうどん

坂出第一高等学校 食物科



オリーブハマチのおいしさをたっぷりと詰め込んだうどんです。トッピングにはもちろん、出汁もオリーブハマチから取っています! 紅い具材は、紅しょうがです。

香川県 さぬきうどん

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」です。