



# UDON EXHIBITION BOOTH うどん出展ブース

北海道 富士松製麺

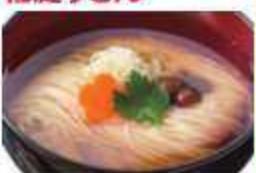
## 北海道純雪うどん



北海道産小麦をオホーツクの塩で練り上げたうどんをその場で釜茹でします。知床産鮭節でとった絶品の出汁に『まるごとホタテ』の天ぷらを“トーン！”とトッピングしました。

秋田県 佐藤義助商店

## 福庭うどん



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

宮城県 丸光製麺

## 気仙沼ふかひれうどん



気仙沼産ふかひれをトッピングに、海鮮塩味のスープで食べるあっさりした中にもコクのある上品なうどんです。

茨城県 朝日堂

## 塩ホルモンうどん



茨城県産のオスマポークとたっぷり野菜を煮込み、塩とんにくで味付けしたうどん。ぜひ、ご賞味ください。

埼玉県 岩崎食品工業

## 埼玉名物肉汁うどん



豚肉・長ネギを加えた甘めのつゆに、モチモチとした食感のうどんが特長です。ぜひ、ご賞味ください。

山梨県 平井屋

## ほうとう



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。地元の野菜を入れ極太の麺を入れて煮込んだ味噌ベースの鍋です。

愛知県 清都シティセールスプロジェクト

## ガマゴリうどん



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ダシと愛知県産小麦「きぬあかり」を使用したモチモチのうどんが自慢です！

愛知県 岡崎まぜめん会

## もろこしうどん



岡崎めし懸選第1位、和風出汁のきいたカレーうどんに、とうもろこしと岡崎八丁味噌串カツをトッピング。

三重県 三重県製麺協同組合

## 伊勢うどん



太くてモチモチふわふわの麺に、三重県で有名な松坂牛をトッピング！ぜひ、ご賞味ください。

滋賀県 丸菱製麺

## 近江牛うどん



ご当地うどんサミット初代グランプリに輝いた、滋賀県産小麦の近江うどんに、玉葱と一緒に甘辛く煮込んだ近江牛をトッピング！

大阪府 グローバルキッチン

## かすうどん



牛の小腸を揚げて作る、大阪の郷土料理「あぶらかす」をトッピングした「かすうどん」。秘伝の出汁と、ぶるぶるのあぶらかす！一度食べたらやみつきです。

岡山県 鳴方町手延素麺 生産者協議会



圧力をかけずひたすら手で延ばす伝統的な製法で作られており、喉ごしのよい「つるモチ」食感が特徴的です。

島根県 出雲うどん爱好会



せんざい発祥の地 出雲のお正月小豆雑煮を揚げたうどんにかけて白玉をトッピング！ぜひ、ご賞味ください。

愛媛県 四国屋台村



新居浜代表ご当地グレメ「ぶひ丼」のタレを使用した照焼醤油牛バラ肉がトーン！と鎮座しています。照焼醤油味牛バラ肉旨みたっぷりの焼きうどんをご賞味ください！

高知県 うどん工房麦屋 四万十製麺所



美味しさの秘訣は「みそ」蟹に詰まったみそを煮込んで取った汁は絶品。濃厚な蟹みその香りが嗅覚を刺激します。ガツンとインパクトのある蟹の肩味をお楽しみください。

福岡県 福岡久留米立花うどん

## ごぼ天うどん



サクサクのごぼ天と、ごわもち麺にこだわり出汁のごぼ天うどん！ぜひ、ご賞味ください。

長崎県 長崎県五島手延うどん 振興協議会



コシ、喉越ししが特徴の細麺！スープは焼きアゴを使用したシンプルな出汁。杉永かまぼこと協同開発した、専用のかまぼこのせた新上五島町でしか食べれない逸品です。

佐賀県 大町たろめん 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を楽しめます。

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」です。

試食  
国際麺交流ブース  
※数量限定の試食提供となります。

パラオ  
パラオウドン



太平洋の島国パラオでも、うどんが食べられています。パラオ語にもなっている「ウドン」をぜひ、お楽しみください！

イタリア  
本場パスタ



食材の宝庫と呼ばれているエミリア・ロマーニャ州にあるバルマ市。イタリアで愛されている本場のパスタとソースをぜひ堪能ください！

ベトナム  
フォー



米粉で出来た平たい麺「フォー」は、ベトナムの国民食です。日本人にも人気がある鶏肉ベースのスープでお召し上がりください！

イベントの詳細は  
HPにて随時更新中！



※写真はイメージです。実際の料理とは異なる場合がございます。