

せと、人、アートで おもてなし

香川せとうちアート観光圏ガイドブック

瀬戸の恵み さぬきの旅



大巻仲瀬「Liminal Air-core」

(公社) 香川県観光協会

めき」を巡る旅へ。



陸はもちろん、
海からも空からも、
おいでまい!



このマークが
ある所で
利用可能!



誰でも無料で
簡単に利用できる
「かがわWi-Fi」

スマートフォンやタブレットで、インターネットに誰でも簡単に接続できる無料公衆無線LANサービス「かがわWi-Fi」。アクセス後、香川県公式観光サイト「うどん県旅ネット」に自動遷移するため、簡単に観光情報入手できる。1回あたり最大30分、1日8回、1日最大240分利用可能。



ACCESS

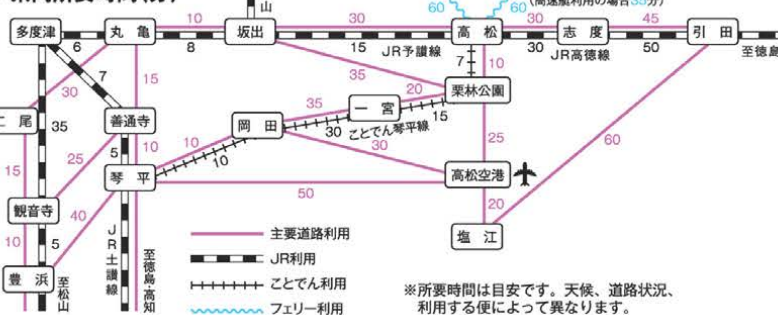
- 凡例
- 高速道路
 - 国道
 - J R 線
 - 私鉄線
 - 道の駅
 - 四国八十八箇所霊場

「香川県おもてなしタクシー」が登場



香川県では、2015年を「観光香川おもてなし元年」と位置づけ、オール香川で「おもてなし運動」を展開。観光の基礎知識や接客技術を学んだ乗務員が運転する「香川おもてなしタクシー」がおすすめ。来県の際には、このステッカーを目印に利用してみよう。

県内所要時間(分)



AR動画



動画も見よう!



[iPhone/iPad]



[Android]

このマークが付いている5つの掲載写真に、スマホやタブレットをかざすと、動画を見ることができます。(再生期限2019年3月17日まで)

①COCOAR2(ココアル2)というアプリをインストール(無料)。

※「COCOAR2」ではありませんので間違えないようダウンロードしてください。

iPhone/iPad からダウンロード
Android からダウンロード

②アプリが起動したらマーク付きの写真をスキャン。認識するとコンテンツが表示される。
※そのときは画面上の光の反射にご注意を

せと、人、アートでおもてなし。香川県の「きら

美しい瀬戸の島々に、個性豊かなアート作品が話題となっている香川県。観光庁から「香川せとうちアート観光圏」として認定されています。瀬戸内海と讃岐山脈の間に広がる讃岐平野には、自然の景勝地も多く、そこに暮らす人々とふれあいながら、受け継がれてきた伝統や文化、食を五感で楽しむことができます。ゆったり流れる時間の中で、たくさんのきらめきと出会ってください。

高速・有料道路所要時間(分)



JRを利用した場合 ※新幹線のぞみの場合

東京	約3時間15分※
名古屋	約1時間40分※
新大阪	約45分※
松江	約2時間30分※
博多	約1時間40分※

◎JR四国電話案内センター ☎0570-00-4592

高速バスを利用した場合

東京	約9時間45分
横浜	約9時間30分
名古屋	約6時間50分
京都	約3時間40分
大阪	約3時間30分
神戸	約2時間50分
広島	約3時間15分
福岡	約10時間

◎JR四国バス ☎087-825-1657
 ◎四国高速バス ☎087-881-8419
 ◎フットバス ☎087-874-7777
 (大阪・神戸のみ)

航空機を利用した場合

東京(羽田)	約1時間20分
東京(成田)	約1時間30分
那覇	約1時間50分

高松空港からのアクセス

約45分	→ JR高松駅
◎ことでんバス ☎087-821-3033	
約45分	→ JR琴平駅
◎琴空バス ☎0877-75-2920	
約1時間15分	→ JR丸亀駅
約50分	→ JR坂出駅
◎琴参バス ☎0877-22-9191	

フェリーを利用した場合

神戸	約4時間
◎ジャンボフェリー ☎087-811-6688	
宇野	約1時間
◎四国フェリー ☎087-851-0131	

うどんバスで巡る

有名うどん店と観光地をめぐるバスの旅。JR高松駅発着という利便性の良さと、リーズナブルな値段が魅力。プランの詳細はお問合わせを。琴参バス株式会社 ☎087-851-3155 (高松事務所)、☎0877-22-9191 (丸亀営業所) <http://www.kotosan.co.jp/sp/>

※当パンフレットに掲載されている情報は2017年3月現在のものです。交通情報、地図などは、おおまかな目安として記載しています。

3

多島美の瀬戸内海とアート。
個性的な島々との出合いに心ときめかせて。

瀬戸内ガール／小池春香さん

しょうどしま
小豆島

銀色に輝くオリーブの木々と

溪谷美が印象的。

宿泊してゆっくりめぐりたい雄大な島。

小豆島観光協会 ☎0879-82-1775
http://shodoshima.or.jp

 レンタサイクルあり

 レンタサイクルあり

約100年の歴史ある園。
イサム・ノグチの
「遊具彫刻」も。

03 小豆島オリーブ園

1917年に植樹、日本最古のオリーブの原木がある園。食事やオリーブ製品のショップ、自分だけのオリーブオイルをブレンドする体験など多彩な魅力を持つ。

小豆郡小豆島町西村甲2171

☎0879-82-4260

<http://www.1st-olive.com/>

地中海リゾートを思わせる
オリーブに囲まれた眺望抜群の丘。

オリーブを
使った化粧品

03 道の駅 小豆島オリーブ公園

小高い丘にギリシャ風車や約2000本のオリーブ畑、ハーブガーデンが広がる。映画『魔女の宅急便』のロケセットを利用した愛らしいハーブ店、ハーブクラフト館、日帰り温泉施設もあり。撮影ポイントもあちこちに。

小豆郡小豆島町西村甲1941-1 ☎0879-82-2200
<http://www.olive-pk.jp>

小豆島産オリーブオイルを
楽しむための施設。

モテルコーム 03 オリヴァス

メニューは、パエリアやピザ、スープなど。下ごしらえから仕上げまで、良質の小豆島産オリーブオイルを使い、その風味を大に楽しむことができる。

島伝統の醤油づくりに触れる「ヤマロク醤油」

AR動画



選び抜いた原料で醸造。
歴史が息づく醤油蔵の見学も。

01 ヤマロク醤油

150年以上前から使われる大杉桶で伝統製法にこだわった醤油を醸造。約60桶が並び、国の登録有形文化財に登録されたもろみ蔵は見学できる。「しょうゆプリン」など醤油スイーツのカフェも併設。

小豆郡小豆島町安田甲1607 ☎0879-82-0666
<http://yama-roku.net/>

瀬戸内の島のなかで2番目に大きくて、1番高い山のある小豆島。日本のオリブ発祥の地として、また江戸時代から醤油やそうめんの産地としてその技がいまに伝承されている。複雑な曲線を描くリアス式海岸も美しく、映画やドラマのロケ地にもなるほど景観に恵まれているのも特徴的。



榎上小豆島 検索

榎上小豆島 検索



●高松港→土庄港 フェリーで約1時間・高速船で約35分 ●高松港→草壁港 フェリーで約1時間・高速船で約45分 ●高松港→池田港 フェリーで約1時間 ●高松東港→坂手港 フェリーで約1時間15分

山頂には登山、
ロープウェイ、
車で行ける。
紅葉がおすすめ

表12景、裏8景からなる雄大な溪谷美がドラマチック。

かんかけい
寒霞溪

約1300万年前の火山活動で形成された岩石が約200万年かけて浸食され、奇岩となって連なる溪谷。鮮やかな紅葉に包まれた美しさは圧巻だ。

小豆郡小豆島町神懸通
☎0879-82-2171(寒霞溪ロープウェイ)
<http://www.kankakei.co.jp/>

オープンカフェで
っしょうゆプリン♡





1「エンジェルロード」潮が引くと砂の道が現れ、陸と島をつなぐ 2「樹齢千年のオリーブ大樹」島内の丘にスペインから移した樹齢1000年のオリーブの大木 3小豆島雲場31番札所・誓願寺で出合う天然記念物、樹齢1000年以上のソテツ



大切な人と
渡ってみたい
エンジェルロード

大樹パワー

多彩なスポーツ&レジャーが用意された島遊びの一大拠点。

道の駅・海の駅 小豆島ふるさと村

海辺のレクリエーション施設。キャンプ場やプール、テニスコートなどがあり、シーカヤック、釣りも楽しめる。そうめんの箸分け作業の体験（予約）ができる「手延べそうめん館」、物産館も見逃せない。

小豆郡小豆島町室生2084-1 ☎0879-75-2266 <http://www.shodoshima.jp/>



ごま油生産全国1位を誇る老舗の歴史に触れる。

かどや製油

1858（安政5）年創業。焙煎、蒸し煮など伝統的製法で作られたごま油の歴史や製造道具、搾油工程を紹介する資料展示室が見学可能。ごま油のテイスティングあり。予約制。

小豆郡土庄町甲6188 ☎0879-62-1133 <http://www.kadoya.com/>



小豆島そうめんの
伝統的製造体験と
作りたて生そうめんが
楽しめる。



「なかぶ庵」では、もちもちの生そうめんを賞味

02 なかぶ庵

約400年の歴史を誇る小豆島手延べそうめん。製麺所の見学、長い箸で麺を延ばす箸分け体験ができる（要予約）。工場ならではの直売所や、プリプリの弾力の作りたて生麺が味わえるコーナーも。

小豆郡小豆島町安田甲1385 ☎0879-82-3669
<http://www.shodoshima-nakabuan.co.jp/>



島で育まれた季節の素材の自然な色と味わいをそのままに。

MINORI GELATO

小豆島産のオリーブや果物などの風味を活かした濃厚な味のジェラート。カフェのほか、バルとしても利用でき、パニーノやおつまみ、ビールなども用意。

小豆郡小豆島町草壁本町1055-2 ☎0879-62-8181
<http://minorigelato.com/>



本場イタリア
仕込みの製法で
手作り



「迷いのまち」全体をミュージアムに。
昔の路地を探検。

MeiPAM

路地とアートを巡るエリア。かつて西光寺を中心に栄えた町は、古い複雑な路地や建物やモノを活かし、価値の創造を試みるアートプロジェクト・エリアに進化。5つのギャラリーで出題される謎解きも楽しみ。

小豆郡土庄町甲405 ☎0879-62-0221
<http://meipam.net/>



明治時代の呉服屋の蔵、醤油屋の元倉庫、活版印刷工場などでカフェやショップを展開



醤油蔵通りの古民家を活用した宿で
小豆島の新たな魅力を発信。

日本料理・民宿 真里

醤油産業の歴史が息づく町並み「醬の郷」内。趣の異なる7つの客室と温泉があるレトロモダンな宿や食事処が評判。2017年度中に、自家製調味料など魅力的なものの創りの拠点となるファクトリーや、滞在型宿泊施設も開業予定。

小豆郡小豆島町苗羽甲2011 ☎0879-82-0086
<http://www.mari.co.jp/>



教師と12人の生徒の人生を描いた
名作の記憶がノスタルジックに蘇る。

二十四の瞳映画村

不朽の名作・映画『二十四の瞳』のロケセットを保存し、昭和初期の村の通りや木造校舎を再現。小豆島出身の原作者・壺井栄の文学館、邦画黄金期の展示紹介や懐かしい給食セットを提供する施設もある。

小豆郡小豆島町田浦甲931 ☎0879-82-2455
<http://www.24hitomi.or.jp/>

島の守り神として
大切にされている
樹齢1200年以上の大木。

● 志々島の大楠

港から坂道を徒歩約30分、県の天然記念物に指定されたクスの巨木が現れる。長年、島民たちを見守ってきた。赤鳥居を前に、うねるように力強く枝を広げる姿は厳かで迫力満点。

三豊市詫間町志々島



港のすぐ前の民家を改装した 島唯一の休憩所「くすくす」

船が来るまでの時間を海を眺めてのんびり過ごせる一軒家。島のヤギや大楠をモチーフにした雑貨や、アイスクリーム、コーヒーなどを販売。



高台に恵まれた志々島。
眼下に広がるパノラマを。

● 楠の倉展望台

志々島はほとんど平地がなく、島全体が山のように。大楠の西側にある展望台からはみことな大楠が見下ろせる。島内最高峰、標高109mの「横尾の辻」は、360度見渡せる景色が美しい。三豊市詫間町志々島



塩飽諸島の自治の拠点となった
立派な長屋門を構える屋敷。

● 塩飽勤番所

塩飽諸島の自治を行う御用船方から選ばれた年寄りが政務を行った役所跡。1798(寛政10)年に建築された建物は、現在は秀吉や家康からの朱印状など歴史資料を展示。

丸亀市本島町泊78 ☎0877-27-3540



石井章「Vertrek[出航]」
Photo: Kimito Takahashi



村尾かずこ
「漆喰・銭絵かんぱんプロジェクト」
Photo: Kimito Takahashi



NPO瀬戸内こえびネットワーク
こえび隊のみなさん

瀬戸内国際芸術祭のボランティアサポーターで、コンシェルジュガイドとしても旅のプランをご提案。アートを道しるべに、島の文化や特徴、瀬戸内の魅力をご案内します。お気軽にお問合せを。

☎087-813-1741
www.koebi.jp/



① 藤岡美佐保さん
② 甘利彩子さん
③ 野崎香菜子さん
④ 内海洋子さん
⑤ 堀尾春代さん
⑥ 大林めぐみさん

SHIMA
no.02

志々島

大楠に守られた緑豊かな島。
花畑や愛らしいヤギたちに癒されて。

志々島に着くと、まずヤギがお出迎えしてくれます。港から徒歩約30分で神秘的な大楠に出合え、さらに10分、標高109mから360度の絶景が。どこにいても海が身近にあり、気持ちがいいです。(こえび隊)

周囲約3・8kmの小さな島は、樹齢1200年以上の大楠が島のシンボル。その幹周りは約14m、高さ約40mと圧倒される大きさ。また島内ではヤギに草を食べてもらって花を植え、かつて除虫菊の栽培が盛んだった頃の美しい風景を再生する取り組みもされている。

三豊市観光協会 ☎0875-56-5880 <http://www.mitoyo-kanko.com/>

🚲 レンタサイクルあり

SHIMA
no.03

栗島

多くの海の男たちが巣立った
ユニークなスクリー型島。

栗島は、城ノ山、阿島山、築谷山の間に潮流で生まれた砂州がつながって、船のスクリー型のようになっています。夜、海辺で青く光るウミホタルも幻想的です。(こえび隊)

栗島は、2013年の芸術祭で久保田沙耶制作「漂流郵便局」で話題になった島。江戸時代から海運業が盛んで、日本初の海員養成学校も設立されたほど。島民手作りのオブジェが島内のあちこちで見られ、心も時間も過ごせる。

三豊市観光協会 ☎0875-56-5880 <http://www.mitoyo-kanko.com/>

🚲 レンタサイクルあり

SHIMA
no.04

本島

塩飽水軍の活躍を物語る
歴史ロマンに包まれた島。

本島は、芸術祭を機に多くのアート作品が設置されました。歴史ある町並みと現代アートの過去と現在の時間の挟間を行き来するような不思議な感覚になります。(こえび隊)

大小28の島から成る塩飽諸島は、江戸時代に海運や廻船業で栄えた。本島は戦国時代から活躍した「塩飽水軍」の本拠地で、笠島集落は重要伝統的建造物群保存地区。約100棟の江戸時代の建物があり、文化財の宝庫に。

丸亀市本島市民センター ☎0877-27-3222

🚲 レンタサイクルあり

もっと小さなしましま時間

SHIMA
no.05

佐柳島

猫の島で有名！

全国的に珍しい両墓制が残る豊かな自然の島。
動物写真家・岩合光昭も魅了された「飛び猫」たちが会える。海岸線沿いは海藻が生い茂り、玄武岩の黒い石がゴロゴロ転がる石原や、「カメ石」などのユニークな岩が点在。潮干狩りも楽しそう。埋葬用の埋め墓と霊魂を祭る参り墓を作る「両墓制」が残る。北部の長崎集落にある小石を積み上げた埋墓は、県有形文化財。

多度津町観光協会 ☎0877-33-1113
<http://www.tadotsu-kanko.jp>

大天狗神社

つづら折の石段が続き、失せ物を見つけてくれるという天狗像が祀られている。天狗様に願かけを。



SHIMA
no.06

高見島

かつて除虫菊の栽培で栄えた三角形の小さな島。
大部分が山の島で、斜面に階段状に石垣があり、迷路のような路地に民家が密集する。芸術祭では、島にまつて咲いていた除虫菊の花の風景を蘇らせるために内田晴之らの「除虫菊の家」が登場。今は高見島が芸術祭の舞台になったのを機に結成された、島の応援団「さざえ隊」があちこちの花壇で可憐な花を咲かせている。

多度津町観光協会 ☎0877-33-1113
<http://www.tadotsu-kanko.jp>

大聖寺

港から浦集落へ徒歩約10分。弘法大師の開基と伝わり、多島美や瀬戸大橋まで望める。



伊吹島

日本一のイリコの生産を誇る香川県最西端の島。
島言葉に、平安時代の京都のアクセントを残すといわれる。名産、伊吹産イリコは煮干し、イワシのなかでも最高級とされ、讃岐うどんの出汁にも欠かせない。芸術祭の作品も島の日常に融合し、2016年には「みかんぐみ」が、イリコ加工用のせいのりや島特有の屋根瓦に石垣・建具・流木などを集めて「イリコ庵」を制作。

観音寺市観光協会 ☎0875-24-2150
<http://kanonji-kankou.jp/>



みかんぐみ+明治大学学生「イリコ庵」
Photo: Yasushi Ichikawa



photo by@YOSHIOBU MOTODA 制作者 久保田沙耶

過去と現在、未来が交錯する「いつかのどこかのだれか宛」の手紙。

漂流郵便局

使われなくなった郵便局の一部を改装し、アートプロジェクトとして開局した、架空の郵便局。「漂流私書箱」を設置し、届け先不明の手紙を受け付けてくれる。来訪者はすべての手紙を読むことができ、自分宛の手紙だと感じたら、持って帰ることができる。第2・4土曜に定期開局。

三豊市詫間町栗島1317-2
☎0875-24-9231
(三豊市観光コンシェルジュ)
<http://missing-post-office.com/>



食事や喫茶、レジャーとすべてに対応。ゆっくり滞在したい施設。

ル・ポール栗島

船をイメージした宿泊リゾート施設。和洋の客室のほか、愛犬と泊まれるキャビン、レストランや研修室も備える。周辺には芝生広場やテニスコート、キャンプ場などを整備。お土産もここで。

三豊市詫間町栗島1418-2 ☎0875-84-7878
<http://le-port.jp>



自転車が便利

栗島海洋記念館

1920（大正9）年築の旧校舎を記念館として保存（登録有形文化財）。ノスタルジックな木造2階建てで、船舶機器や模型などの資料を展示。庭園には戦争当時の機雷なども。映画『機関車先生』のロケ地。

三豊市詫間町栗島1541
☎0875-84-7884



川口豊・内藤香織「シーボルトガーデン」
Photo: Kimito Takahashi



古郡弘「産屋から、猿屋から」
Photo: Yasushi Ichikawa



眞壁陸二「威臨の家」
Photo: Yasushi Ichikawa

カラスを祀る神社に150年間佇む江戸時代の島歌舞伎舞台。

千歳座

1862（文久2）年、木島神社の境内に建築。回り舞台などのある本格的芝居小屋で、明治時代は新派劇や喜劇も上演。現在はイベントで利用することも。

丸亀市本島町泊670
☎0877-27-3222
(丸亀市本島市民センター)



レンタサイクルでめぐりたい本瓦葺きの美しい町屋形式の家並み



丸亀港→本島 本島汽船
で約35分・高速船で約20分

100年以上の歴史を誇る
全国的に珍しい
灯台資料館。

● 男木島灯台

映画『喜びも悲しみも幾歳月』のロケ地として知られる、総御影石造りの美しい灯台。隣接する資料館は灯台職員の住宅だった建物を改修したもので、全国の主な灯台の位置や男木島の歴史などを紹介している。

高松市男木町1064
☎087-873-0001
(高松市男木出張所)
<http://www.kaiho.mlit.go.jp>



オンパ・ファクトリー
「オンパ・ファクトリー」
Photo: Osamu Nakamura



眞壁陸二
「男木島 路地壁画プロジェクト-wallalley」
Photo: Osamu Nakamura



男木島灯台

・ジイの穴

豊玉姫神社

オンパ・ファクトリー

男木島
路地壁画
プロジェクト
wallalley

男木港

・男木島図書館

男木コミュニティセンター

・加茂神社

● 豊玉姫神社

安産の神様として知られる。山上にあり、港を一望できる。地域に大切にされている様子が微笑ましい。



ACCESS

● 高松港→男木島
フェリーで約40分



「男木島図書館」は島外の人も利用できる心やさしい
私設図書館

海も小路も美しい島です。おすすめは、桃太郎伝説で鬼の副大将が逃げ込んだという岩窟「ジイの穴」までの登山道から灯台に続く遊歩道。2月のある時期はスイセンがたくさん咲き誇ります。船の古板で作った民家の壁や、細い小路も好きな風景です。ノスタルジックな時間を過ごしてください。

● 男木島の魂

港に近づくとき美しい空間がお出迎え。屋根にはさまざまな文字が組み合わされ、日中はその影が地面に映る。男木島交流館として活用されている。



ジャウメ・ブレンサ「男木島の魂」 Photo: Osamu Nakamura

アートで しましま時間

映像で体感!



かがわ曜上休日 検索

おきじま

SHIMA
no.08

男木島

迷路のような路地にアートが点在。

灯台にも出かけてみよう。

男木地区コミュニティ協議会
☎087-873-0002 <http://ogijima.info>

🚲 レンタサイクルあり

NPO法人
男木島図書館/
福井順子さん

少し歩くと小高い場所から多島美の展望を見ることが出来る。男木港周辺の急勾配には石垣が積み、民家が密集して立ち並ぶ。その間を縫うように、細い路地や石段が続く景観はまさに島独特の風景だ。島内の散策は徒歩をメインにしつつ、灯台までは遠いため自転車が便利。



禿鷹壇上「20世紀の回想」
Photo: Osamu Nakamura



杉浦康益「段々の風」
Photo: Kimito Takahashi

ACCESS

● 高松港→女木島
フェリーで約20分



港では
大きな鬼と金棒が
灯台になった
「おにの灯台」がお出迎え

紀元前100年頃に掘られたという
「鬼の洞窟」を探検しよう。

● 鬼ヶ島大洞窟

大黒柱のある広場や迷路のような部屋などがある、延長約400mの大洞窟。ノミの跡が残り、人工的に造られたことがわかる。洞窟内にはたくさんの鬼の人形が。出口斜面の、古代の噴火でできた岩柱（市の天然記念物の柱状節理）も必見。

高松市女木町2633
☎087-840-9055
(鬼ヶ島観光協会)



島の総合案内所でもある待合所。
洞窟行きバスのチケット購入もここで。

● 高松市鬼ヶ島おにの館

「おにの館」も
人気です



めきじま 女木島

桃太郎伝説に彩られた「鬼が島」。

島のあちこちで鬼がお出迎え。

稚武彦命が岡山県の大島、香川県の綾川町陶の猿王、鬼無町雄ヶ谷に住む勇士を連れ、鬼（海賊）を征伐したという「桃太郎伝説」。これと1914年（大正3）年に大洞窟が発見された女木島が結びつき、「鬼ヶ島」と呼ばれるように。民家を囲む高さ3〜4mのオーテ（石垣）が独特の光景だ。

鬼ヶ島観光協会 ☎087-840-9055
<http://www.onigasima.jp/>

🚲 レンタサイクルあり



女木島の石垣は
「オーテ」と
呼ばれています



「檸檬ホテル」 Photo: takram

築90年の古民家を再構築。
1日1組、レモンに彩られた宿。

檸檬ホテル

2016年の芸術祭でオープンした、スマイルズの作品。宿泊者は豊島レモンや豊島オリブを使った島料理が味わえる。レモンの草木染で包まれた空間で目覚めたら、レモン畑で朝食を。「感謝の言葉を口に」など独自の宿泊ルールも楽しい。

小豆郡土庄町豊島唐櫃984
http://lemonhotel.jp/



安部良「島キッチン」 Photo: Osamu Nakamura

集落の空き家を開放的に再生した
「食とアート」で人々をつなぐ場。

島キッチン

安部良が設計し、2010年の芸術祭で開店。丸の内ホテルのシェフの協力で、地元のお母さんが豊島産の豊かな食材を使い、フレンチや郷土料理を提供。イベントの開催や、蔵でピロロッティ・リストの映像作品「あなたの最初の色（私の頭の中の解-私の胃の中の溶液）」の展示も。

小豆郡土庄町豊島唐櫃1061 ☎0879-68-3771
http://www.shimakitchen.com/

生命誕生の循環をテーマに独自の死生観を
絵画と塔と庭で表現。



「豊島横尾館」 写真: 山本 科

ベネッセ
アートサイト
直島

てしまよこかん
豊島横尾館

世界的アーティスト・横尾忠則の作品が、建築家・永山祐子がリノベーションした古民家に展開。3連の大作絵画「原子宇宙」がメインの作品の世界は、円筒形の塔や石庭へと広がっていく。豊島にあるY字路を描いた作品も。

小豆郡土庄町豊島家浦2359
☎0879-68-3555
(豊島美術館)

だんやまさんちようてんばうだい
檀山山頂展望台
豊島の最高峰は
約340mの檀山。



「ベネッセ
アートサイト直島」
について

「ベネッセアートサイト直島」は、直島、豊島、犬島を舞台に、株式会社ベネッセホールディングスと公益財団法人 福武財団が展開しているアート活動の総称です。
http://www.benesse-artsite.jp/



「豊島美術館」 写真: 鈴木 研一



海と山、両方の恵みを堪能できる
豊かな島で島民と触れ合う。

中央に豊島石が産出される壇山がそびえ、麓の豊かな湧き水で潤った田畑では、米や野菜、果物が栽培されている。瀬戸内交易で栄えた古い町並みが残り、島民には古くから訪問者を温かく迎える「お接待」の心が根付く。民泊で野菜などの収穫、島の料理や網漁なども体験できる。

豊島観光協会
☎0879-68-3135
http://www.teshima-web.jp/

レンタサイクルあり

農漁家民泊

島のお父さん、お母さんに会いに。収穫体験や郷土料理も。漁師や農家、そうめん製麺所などの島民の家に泊まって島暮らしを体験。食事や多彩な体験は予約後に詳しく相談できる。泊まれる家は9軒。

小豆郡土庄町豊島の家浦、甲生の各エリア
HPから予約
http://www.teshima-web.jp/

自然と融合した美術館。水滴で表現する豊かさ。

豊島美術館

建築家・西沢立衛とアーティスト・内藤礼のコラボレーションにより、2010年に誕生。美術館建設を機に地元住民が中心となって再生した棚田の風景が、水滴をイメージした外観と調和する。天井の大きな開口部から光や風、鳥の声が入り、響き合う空間では、床のいたるところから水が湧き出し、泉を形作る作品「母型」が鑑賞できる。

小豆郡土庄町豊島唐櫃607 ☎0879-68-3555



「地中美術館」
写真: 藤塚 光政



安藤忠雄「ANDO MUSEUM」 写真: 浅田 美浩

約30年前から直島に関わってきた安藤建築の粋を集めた小さな空間。
香川郡直島町736-2 ☎087-892-3754(福武財団)

ベネッセ
アートサイト
直島
アンドミュージアム
ANDO MUSEUM

ベネッセ
アートサイト
直島

自然と調和した建物と作品たち。
足を運ぶ度に変わる表情に見とれて…。

地中美術館

周囲の美しい景観を損なわないよう地中に埋設された、安藤忠雄の建築。クロード・モネ、ジェームズ・タレル、ウォルター・デ・マリアの作品が恒久展示され、自然光が効果的に降り注ぐように設計されている。季節や時間、天気などによって刻々と作品や空間の表情が変化するさまは、圧倒的な美しさ。

香川郡直島町3449-1 ☎087-892-3755



「地中美術館」
写真: 上野 則宏

ベネッセ
アートサイト
直島

家プロジェクト
島の記憶を蘇らせて…。アーティストが空間そのものを作品化。7軒を公開中。

香川郡直島町本村地区 ☎087-892-3223



大竹伸朗「直島銭湯「I♥湯」」 写真: 渡邊 修

ベネッセ
アートサイト
直島

直島銭湯「I♥湯」
実際に入浴して楽しめるアート施設。風呂絵や外観などフォトジェニックで、パワフル。

香川郡直島町2252-2
☎087-892-2626(NPO法人直島町観光協会)



「李萬煥美術館」 写真: 山本 科

ベネッセ
アートサイト
直島

李萬煥美術館
安藤忠雄設計の空間にアーティスト李萬煥の作品が調和した美術館。

香川郡直島町字倉浦1390
☎087-892-3754(福武財団)



「ベネッセハウスミュージアム」 写真: 山本 科

ベネッセ
アートサイト
直島

ベネッセハウスミュージアム
安藤忠雄設計の宿泊できる美術館。客室にもアーティストの作品が。

香川郡直島町琴弾地
☎087-892-3223



豊かな自然とアートとの共生を体験。
世界的に有名な現代アートの聖地。

1990年代から現代アートの活動が民間企業により行われ、作品が散りばめられている島。島の暮らしや文化に思いを馳せた「家プロジェクト」や、多彩な美術館、島の風景になじんだ屋外アート。ここでしか見られない有名アーティストの作品も多い。瀬戸内国際芸術祭の中心の舞台となり、世界的にも注目されている。

NPO法人直島町観光協会 ☎087-892-2299
http://www.naoshima.net/

レンタサイクルあり



ACCESS

●高松港→宮浦港 フェリーで約50分・高速船で約30分
●高松港→本浦港 高速船で約30分

香川で味わうなら新鮮な海の幸がオススメ！
旬を大切にする香川ならではの海鮮料理を紹介。

瀬戸内の恵みを味わう

んまの旅



(上)まぐろの解体ショーや模擬せりが体験できる「海の幸ふれあい市場」の一角(下)高松店は地魚料理をはじめ常時60品を用意しているセルフスタイルの食堂



高さもボリュームも規格外！

新鮮魚介の天ぷらタワー。



笑顔がキュートな揚げもの担当のサヨサ・アイリーンさん

いただきさんの海鮮食堂 坂出店

いただきさんのタワー天丼
1550円

その日に水揚げされた魚を使った料理が70種類以上並んでいる海鮮食堂。刺身や煮付け、焼魚など、好みのものをチョイスして、ご飯やみそ汁と一緒に味わえる。いつでも食べられる丼メニューの中で、大人気なのが「いただきさんのタワー天丼」。穴子の一本揚げを中心に、エビ天2尾、イカ、なすの天ぷらがそれぞれ4つも盛られていて、シェアして食べる人も多いのだそう。

いただきさんの海鮮食堂 坂出店

坂出市入船町1-5-14 ☎0877-46-1310 <http://uminosachi-fureai.co.jp/> ※高松店/高松市番町4-41
☎087-835-4336 <http://www.itadakisan.com/>

made in sanuki

おさかな 県産品

お魚せんべい



瀬戸内海産の小魚やえびなどを姿のまま使ったせんべい。一枚一枚手焼きをして、最後に炭火で炙って香ばしく仕上げる。

魚肉練り製品



魚肉のすり身に塩や砂糖などで味付けをして油で揚げたもののこと。そのままでももちろんおいしいが、香川ではうどんに乗せて食べることが多い。

素敵な笑顔で給仕してくれるスタッフの雅さん



ふたを開ける瞬間が楽しい

巨大なお椀の中に、
季節の魚を詰め込んで。

おーしゃん食堂

おーしゃん弁当
1600円

おーしゃん食堂

観音寺市豊浜町箕浦字大西甲2506
☎0875-56-3655

香川の西端、愛媛県との県境近くにある道の駅『とよはま』内にある『おーしゃん食堂』。オーナーが鮮魚店を営んでいることもあり、魚の鮮度とおいしさは折り紙つき。なかでも巨大なお椀で提供される「おーしゃん弁当」は、女性からの人気No.1。お造り、天ぷら、焼き物、ハマチのそぼろの押しご飯などが盛りつけられ、ハマチのカマ入りみそ汁もセット。まさに「海のごちそう」だ。



店の外はすぐ瀬戸内海。店内には授乳室やおむつ替えのスペースも完備しているので赤ちゃん連れにも安心。お店の詳細はFacebookを参照

column



香川名物「いただきさん」

高松市内でよく見かける、「横づけ」(サイドカー型の箱が付いた自転車)で鮮魚を売りさばく行商の女性たちのことを、地元では「いただきさん」と呼ぶ。戦後間もない頃は300名ほどいたが、現在はわずか10数名に。朝、魚市場で仕入れた鮮魚を箱に詰めて、それぞれ「いつもの場所」へ移動して販売するスタイル。常連さんの家の前で料理に合わせてさばいたり、何気ない会話を楽しんだり、重宝な街の魚屋さんとして地元根づいている。



厚切りのハマチが
丼の上にどっさり。

香川の
食材他にも
こんなところで
味わえます



さぬきの食糧供給 検索

笑顔で迎えてくれるス
タッフの長谷川さん



海鮮食堂じゃこや

ハマチづけ丼 並
750円

※3つのサイズから選べる

道の駅『源平の里むれ』の中にある食堂。地元の魅力が集まる道の駅としては大胆にも、うどんメニューなし。香川の味覚のもうひとつの目玉である、海鮮のおいしさを発信している。常時60種類ほど提供される料理は、その日の新鮮な魚を使ったものばかり。看板メニューは瀬戸内のハマチを使ったづけ丼で、甘辛いタレに漬け込まれた厚切りのハマチが、丼を覆うほど盛られている。

海鮮食堂じゃこや

高松市牟礼町原631-7 ☎087-845-6080
<http://www.genpei-mure.com/>



(左)香川で人気の道の駅「源平の里むれ」の中にある(右)昼ともなれば店内の97席があつという間に埋まってしまうほどの人気ぶり



高松市東部漁協の
組合長、片岡さん。タ
イラギ漁のベテラン



北浜えびず海鮮食堂

タイラギ貝とニンニクの芽の
バター炒め
1300円

漁が許されるのは12月から4月20日まで。潜水服を着込んだ漁師が、深い海の底でひとつずつ手で捕るタイラギ貝は、瀬戸内の白い宝石と呼ばれ珍重されている。そのタイラギ漁を行う高松市東部漁協横の『北浜えびず海鮮食堂』では、「タイラギ貝とニンニクの芽のバター炒め」の定食が大定番。深いうまみがかわほどに広がる。ほか、もうひとつの看板メニューであるタコ料理をはじめ、新鮮な魚料理が味わえる。

北浜えびず海鮮食堂

高松市本町103-5
☎087-821-4155(高松市東部漁協)



(上)気軽に新鮮な魚料理が楽しめる雰囲気も人気の理由だ(下)目の前は高松港。保留されている漁船を眺めながら食事ができる



瀬戸内の白い宝石、
タイラギ貝の魅力。

鮮 海 母 ぞ

海鮮を買うなら
市場がおすすめ!

活き活き日曜日



毎週日曜に、庵治漁港にある漁協で開かれる魚市。獲れたての魚介が格安で買えるとあって朝8時開始からわずか15分で売り切れてしまうことも。

高松市庵治町6393-9
☎087-871-4131(庵治漁業協同組合)
<http://jf-aji.net/main/hdocs/>

朝獲れ朝市



仁尾漁協の魚市場で開催される朝市では、プロのように「せり」に参加することもできるとあって人気。開催日は電話にて確認を。

三豊市仁尾町仁尾丁1444-1
☎0875-82-2016(仁尾町漁業協同組合)
<http://www.mitoyo-kanko.com/>

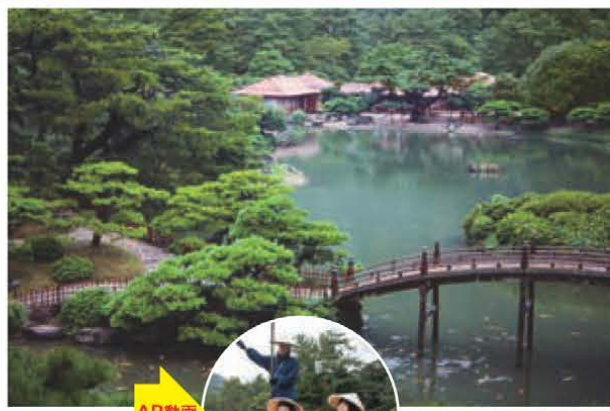
和船に乗ったり、お抹茶を飲んだり。
街中とは思えない優美な大名公園へ。

02 栗林公園

歴代高松藩主が修築を重ね、明治維新に至るまでの228年間、松平家の別荘として使用された庭園。西に位置する紫雲山を背景に、6つの池、13の築山、また約1400本の松があり、特別名勝に指定された庭園のなかでは日本一の大きさ。和船に乗って橋の下をくぐったり、歴代藩主が愛した「掬月亭」でのお茶席を楽しんだり。街中とは思えない優美な時間に身を置くことができる。

高松市栗林町1-20-16 ☎087-833-7411
http://www.my-kagawa.jp/ritsuringarden

数内さんオススメ
赤灯台(せとしるべ)
「サンポート高松」にある
世界初のガラス灯台



殿様気分で庭遊び
「栗林公園」



高松エリアは小さな土地の中に、アートや歴史、自然が詰まっています。新しいものと昔からあるものが溶け込んでいて、両方を楽しむことができます。最近のおススメスポットは、「サンポート高松」にある世界初のガラスの灯台「せとしるべ」。夜間、照明が灯って赤く輝きます。そこへ続く道は、海風を感じながら歩くのがとても気持ちいい場所です。



高松まちがく湯遊帖
実行委員会会長
数内由佳さん

陽光あふれ、温暖で
食の恵みも満喫できる
県都・高松、にぎわいの都市圏へ。
陸、海、空のアクセスがよく四
国の玄関となる高松市。瀬戸内国
際芸術祭で常設された現代アート
が街を彩り、総延長日本一の商店
街も活気に満ちている。高松城址、
栗林公園などの史跡や名勝、仏生
山エリアの歴史ある町歩き、南の
温泉郷などを楽しみに訪れたい。



大巻伸朗
「Liminal Air-core」
Photo:
Yasushi Ichikawa



高松市美術館



香川県立ミュージアム

●しおのえ ふじかわ牧場

牧場でしか味わえない、しぼりたて
ミルクから生まれたスイーツを。
チーズやバター作り体験も楽しい。
高松市塩江町上西乙585
☎087-893-0235

●盆栽

高松市は、松の盆栽の生産量が全国シェア約80%。鬼無町、国分寺町には「盆栽センター」があり、海外の人にも注目されている。
鬼無植木盆栽センター
高松市鬼無町山口333-1 ☎087-882-4091
http://www.kinashi-bonsai.com/
JA香川県国分寺盆栽センター
高松市国分寺町国分353-1 ☎087-874-2795
http://www.kokubunji-bonsai.com/



●四国村(四国民家博物館)

四季折々の花と自然の中で、江戸から
明治時代の貴重な古民家など33棟が建
ち並ぶ野外博物館。昔の暮らしや、先人
たちの知恵や工夫に触れることができる。
建築家安藤忠雄氏設計の「四国村ギャラ
リー」には美術品を展示。
高松市屋島中町91 ☎087-843-3111
http://www.shikokumura.or.jp/



国の指定史跡・披雲閣の庭園や 国の重要文化財の櫓などが美しい。

01 高松城跡・玉藻公園

讃岐国領主・生駒家、高松藩主・松平家の居城だった
高松城跡を整備した公園。国指定史跡。このあたりの海
が「玉藻の浦」と呼ばれていたのだとか。瀬戸内海の海
水をお堀に引き込んだ城は日本三大水城に。鯛のエサや
り体験「鯛願城就」や和船の遊覧「城舟体験」も人気。
高松市玉藻町2-1 ☎087-851-1521 http://www.takamatsujyo.com/

標高293mの屋根形をした溶岩台地は絶景のドライブウェイとして人気。

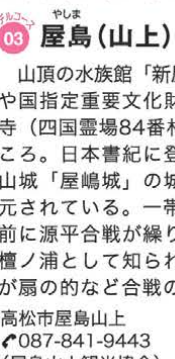


新屋島水族館は、
世界でも
珍しい高所にあるよ



03 屋島(山上)

山頂の水族館「新屋島水族館」
や国指定重要文化財を持つ屋島
寺(四国霊場84番札所)も見ど
ころ。日本書紀に登場する古代
山城「屋嶋城」の城門遺構も復
元されている。一帯は約800年
前に源平合戦が繰り広げられた
檀ノ浦として知られ、那須与一
が扇の的など合戦の逸話を残す。
高松市屋島山上
☎087-841-9443
(屋島山上観光協会)





はじめての

お遍路さん

四国といえは
お遍路さん

「お遍路」とは、約1200年前、弘法大師（空海）が開いた霊場や、その修行した足跡をたどる旅路。八十八ヶ所を巡礼することで、心の中にひそむ煩悩をとり払い、悟りを開くことができる、といわれている。歩く人も、車や自転車の人もいて、自分にあったスタイルで、香川県にあるのは、第66番札所から第88番札所の23ヶ所。比較的近くに位置する札所もあるのだから、ちよこつと巡ってそこから雰囲気を感じてみるという人もいます。

結願の道 “上がり三ヶ寺” 巡り

お遍路さんの思いを、身近に感じて歩く上がり三ヶ寺の旅。

四国八十八ヶ所の86番札所・志度寺、87番長尾寺、88番大窪寺を、特に「上がり三ヶ寺」と呼ぶ。この三ヶ寺に行く約23キロは「結願の道」として遍路初心者も安心の小さな癒しの旅としてめぐる人が多い。散策自由 ☎0879-52-0208（前山おへんろ交流サロン）



志度寺

長尾寺

大窪寺

四国遍路のみちすがら結願近くで思う、おもてなしの心。

前山おへんろ交流サロン

交流サロンのある館内には「へんろ資料展示室」も。霊場巡りの参拝者だけでなく観光客も、おへんろさんのことを知り、四国地方独特の「お接待」の雰囲気を感じながら、人と人との交流を育むことができる。



さぬき市前山936 ☎0879-52-0208
<http://sanuki-kanko.jp/shiru/sightseeing/>

7ヶ寺を一日で巡拝する「七ヶ所まいり」も!

各霊場第71番札所から第77番札所までの7ヶ寺を一日で巡拝する「七ヶ所まいり」は江戸時代から始まりました。お寺は、第71番弥谷寺、第72番曼荼羅寺、第73番出釈迦寺、第74番甲山寺、第75番善通寺、第76番金倉寺、第77番道隆寺。距離は約16kmあり、7つの福運を授かることとされます。

総本山善通寺 ☎0877-62-0111
<http://www.zentsuji.com/nanakasho/>



「シュレ」とはドイツ語で「学校」や「学び」を意味する。緑や風を感じられる空間には家具や雑貨が並び、カフェでは地元野菜を使った料理が味わえる

さぬき
ダイニング
認定店

P22を見てね

自分の生活を丁寧に見直せそう。心ときめく上質な雑貨が見つかる。

まちなのシュレ963

シンプルでおしゃれな生活雑貨、安全でおいしい食材、高松張り子や讃岐かがり手まりなど伝統工芸品や、上質な生活雑貨がそろうスポット。毎月各ブースで、ワークショップや企画展を開催。カフェ963は食事も充実。愛すべき逸品たちに囲まれる時間を。

高松市丸亀町13-3 高松丸亀参番街東館2F ☎087-800-7888 <http://schule.jp>

高松エリアは
雑貨店もチェックして
ほしいです



瀬戸内ガール/
小池春香さん

何かステキなものが見つかりそう。
かつての倉庫がおしゃれなスポットに。

北浜alley

高松港そばにある倉庫や空き家をリノベーション。ショップやカフェ、ギャラリーが入った複合施設に生まれ変わった。手作り感があってノスタルジックなやさしさと、海辺の倉庫だった解放感が心地よい。

高松市北浜町4-14 ☎087-834-4335
<http://www.kitahama-alley.jp/>



ことんでんコトコト行こう!

04 仏生山まち歩き&仏生山温泉

ノスタルジックな町並みと源泉掛け流しの温泉。

仏生山エリアは江戸時代の趣ある商家や町屋が残る門前町。歴史を感じさせる建物の間に、おしゃれなカフェなどが点在し、歩くだけでもさまざまな発見が。つるつるとした泉質で美人の湯といわれる温泉につかりリフレッシュよう。



1 法然寺の五重塔と全長2.7mの「覆轍廻り」



AR動画
「ことんでんお出かけ。仏生山まち歩き&温泉」



3 本格手打ちさぬきうどん 竜雲



4 Café asile 古民家がステキ



1 仏生山 来迎院 法然寺 浄土宗の開祖法然上人ゆかりの寺で、旧高松藩主松平家の菩提寺。三仏堂の人物29体、鳥獣44体の中心に横たわる覆轍廻りは全国的にも珍しい。2011年には五重塔が完成。高松市仏生山町甲3215 ☎087-889-0406 2 ことんでんおんせん乗車入浴券 運賃と入浴、タオルまでついたユニークなうちわ型企画切符1000円(大人のみ)。3 竜雲うどん 軟水を使ってじっくり丁寧に仕込むためからでコシのあるうどんをチェック。高松市仏生山町甲3207-2(法然寺境内) ☎087-889-1217 4 Café asile (カフェアシル) 100年近く仏生山を見守り続けた、古いそうめん屋をリノベーションした和モダンなカフェ。小豆やきなこなど和のアレンジがきいたドリンクやランチを。高松市仏生山町甲2507 ☎087-889-1531 <http://www.cafe-asile.net> 5 天満屋サンド 国有文化財の建物を活用した、手作りサンドイッチが美味なカフェ。高松市仏生山町甲542 ☎087-889-1630 7 ことんでん(高松琴平電気鉄道) 100年前から地元の足になっている電車

過ごし方は、自由にゆったりと。心身が満たされる日帰り温泉施設。

仏生山温泉

仏生山駅から徒歩10分、内外装に木をたくさん使用したシンプルな施設。重曹泉の湯をかけ流して楽しめる。館内にある「50m書店」では200円で文庫の古書を販売、湯船で読書も可能。

高松市仏生山町乙114-5 ☎087-889-7750 <http://busshozan.com/>



東讃エリア
モデル
コース

町を満喫、天然・自然を満喫。
楽しみ方自由自在の東讃岐路。

街の魅力を知る

エリア旅

02

とうさん
東讃 エリア

●さぬき市 ●東かがわ市 ●三木町

●さぬき市観光協会：
☎087-894-1114 <http://sanuki-kanko.jp/>

🚲 レンタサイクルあり

●東かがわ市ニューツーリズム協会：
☎0879-26-1267 <http://www.hnt.or.jp/>
●三木町産業振興課観光協会：☎087-891-3308
<https://www.town.miki.lg.jp/kanko/>



東かがわ市ニューツーリズム協会/
高橋史さん

1 津田の松原海水浴場 2 恋愛パワーをあげよう「願い橋・叶え橋」 3 4 気持ちいい！「クアタラソさぬき津田」のアクティビティと、海水露天風呂 ※館内は水着着用 さぬき市津田町鶴羽24-2 ☎0879-42-5888 <http://q-tanabuki-enter.jp/>



実は恋愛・婚活の
パワースポットとしても人気上昇中！

01 津田の松原

「日本の渚百選」、夏は多くの人がビーチに訪れるマリンスポーツのメッカ。恋愛成就を願う「縁むすびの松」「願い橋・叶え橋」「見逢い橋・出逢い橋」などのスポット巡りや隣接の温泉&フィットネスの「クアタラソさぬき津田」も評判。

さぬき市津田町津田 ☎087-894-1114(さぬき市観光協会)
<http://sanuki-kanko.jp/>

新鮮卵だからの味。
たまごやさんの
直売ショップ&カフェ。

かなたまキッチン

ランチタイムにはTKG (卵かけご飯・味噌汁、漬物付き 390円)。手作り惣菜を50円〜200円でチョイス。関連スイーツも大人気。最新情報はFacebookにて。

さぬき市大川町富田西2594-1
☎0879-49-1422
<http://www.kanae-egg.jp/>



染物体験
できます

1 三木万華鏡モニュメント「三木まんて願鏡」 三木町の三木万華鏡モニュメント。高さ約8mの巨大万華鏡は幾通りもの神秘的な模様を楽しめる。木田郡三木町 ☎087-891-3308 (三木町役場産業振興課) 2 さぬきワイナリー 地元で収穫されたブドウでワインを醸造。瀬戸内海が一望できる大車自然公園内。さぬき市小田2671-13 ☎087-895-1133 <http://www.sanuki-wine.jp/> 3 とらまるパペットランド 五感で楽しむ人形劇体験している。「とらまる座」は観客動員数などで日本一の人形劇場。東かがわ市西村1155 ☎0879-25-0055 4 のうさぎカフェ&ギャラリーくるみ 古民家を改装したステキ空間。自家栽培の野菜を使うランチや甘味にほっこり。東かがわ市入野山102 ☎090-5946-7286 5 COFFEEあぐり 窓から海を望める気持ちいいカフェ。モーニングが人気。東かがわ市小磯85-1 ☎0879-24-2822



イルカとの
ふれあいを通して
命の温かさを知る旅を。

02 日本ドルフィンセンター

自然の中で イルカに触ったり、えさをあげたり、一緒に泳いだりとイルカとふれあい、遊べるプログラムが盛りだくさん。障害児イルカ触れ合い特別活動や、イルカを取り巻く環境を通じての教育活動も行っている施設。

さぬき市津田町鶴羽1520-130 ☎0879-23-7623 <https://www.j-dc2.net/>



「エレキテル」などを発明した
江戸時代の奇才の足跡を体感。

平賀源内記念館

本草学者、蘭学者、発明家、芸術家…と多彩に活躍し酒脱の気風もあった源内。旧邸(生家)や薬草園も近接。「源内奇才劇場」やエレキテル体験コーナーなどで讃岐の才人に触れる事ができる。

さぬき市志度587-1
☎087-894-1684
<http://ew.sanuki.ne.jp/gennai/>

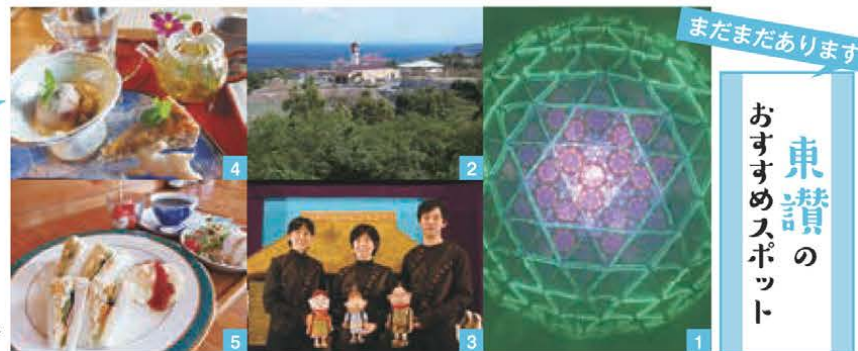


「60cm反射望遠鏡」など全国から
寄贈された天体望遠鏡がずらり。

天体望遠鏡博物館

旧多和小学校校舎に各地の天文台などで活躍した望遠鏡を集めた全国初ジャンルの博物館。望遠鏡が語る、人と星空のドラマに感動しよう。同じ敷地に、地産地消の産直市&どぶろく工房「結願の郷」がある。

さぬき市多和助光東30-1
<http://www.telescope-museum.com/>



おすすめ
東讃の
スポット

まだまだあります！

時間を忘れてお茶やお料理、読書を…。

料理と本と珈琲 ゆるりと。

人気のイタリアンレストランがブックカフェに進化。料理本はもちろん趣味や自然、ガーデニングや旅など様々な本がどの席からもすぐ手に取れる。
さぬき市津田418-2
☎0879-49-1515



東かがわの
地野菜ふんだんな
本格イタリアンを
カジュアルに。

ristrante passo

魚介類や野菜だけでなく、ハーブや原木シタケなど地元の旬を駆使したメニューが好評。三本松商店街にあり、値段も手ごろとあって、昼時の店内はいつも賑わっている。

東かがわ市三本松680-113
2階
☎0879-25-1678

おしゃれな革製雑貨を旅の思い出に。

ルボア デザイン ショップ

革製雑貨を製造販売しているルボアのショールーム兼ショップ。高い技術と品質のアイテムは使い込むほど味わいが出る。使うたび東讃の旅を思い出そう。
東かがわ市松原1097-3
☎0879-25-1237
<http://ruboa.com/>



和三盆

希少な手作りの砂糖をお目当てに。

和三盆糖の逸品、さぬき和三盆「穀糖」と充実する和の甘味。



東かがわ市引田字大川1140-4 ☎0879-33-6218
<http://baikodo.com/>

ばいこう堂本店

かわいい和紙に包まれた、伝統のさぬき和三盆「穀糖」。饅頭や和菓子など和三盆を使ったお菓子も充実。最中はパリッとした皮にしっかりとした餡がぎっしり、どら焼きは上品な和三盆糖蜜入で美味。

昔ながらの建物で東かがわの伝統産業さぬき和三盆糖に出会う。



東かがわ市馬場156-8 ☎0879-33-2224
<http://www.wasanbon.com>

三谷製糖 羽根さぬき本舗

店に入るとまず、お茶と季節の和三盆でおもてなし。江戸時代からの製法を守り続ける。なめらかな口どけの和三盆に抹茶の風味を合わせた「茶糖」もおすすめ。



三本松町産品のイチゴ。マルシェで自家製ジャムを狙って。

苺ファーム森本

三本松町産品イチゴ。なかでも生産量の9割を香川県で栽培する「女峰」は、昔ながらの甘酸っぱさとコクが特徴。ジャムだとなおさら色鮮やかに甘くなる。シーズンオフでも自家製ジャムを狙おう。毎週日曜にマルシェを開催。
木田郡三本松町戸2100-1 ☎087-813-5371 <http://ichigo-morimoto.com/>



ハマチ養殖発祥地を訪ねる。地域ブランド「ひけた鯛」。

03 マーレリッコ・フィッシュクック (安戸池)

瀬戸内に面した海水池・安戸池は日本初のハマチ養殖に成功した地。現在は釣りやエサやり体験が楽しめる直売店や食事処もある施設になっている。体験学習館「マーレリッコ」では引田と海のつながりを楽しく学べる。

東かがわ市引田4373
☎0879-33-2800
<http://www.saltlake-hiketa.co.jp/>



引田 エリア

昔ながらの港町には古い屋敷や細い路地がある、アンティークな引田の町をお散歩。

「昭和の手袋工場」も再現。手袋アートにも、興味津々。

03 東かがわ 手袋ギャラリー

全国シェア9割以上を誇る手袋日本一の町の地場産業ギャラリー。手袋工場だった建物をリニューアル、レトロな古道具やミシンが並び、

東かがわ市引田2161-2
☎0879-33-5055
<http://tebukuro-gallery.com/>



03 かねびし屋

1753 (宝暦3) 年の創業以来「むしろ焼製法」を守る醤油蔵。2〜3年、また10年、20年の歳月をかけて諸味を熟成させた、深い旨み特徴。「しょうゆうどん」は、もちろん、本格醤油で焼く醤油ビザも人気。

東かがわ市引田2174
☎0120-1753-25
<http://www.kamebishi.com/>

建物自体も国の登録有形文化財。ここだけの「うどん」や「ビザ」もおすすめ。

こちらもおススメ

国の登録有形文化財

往時の商家の趣を残す東かがわの観光拠点。



03 讃州井筒屋敷

江戸時代より醤油と酒造りを行っていた屋敷をリニューアル。「母屋」では歴史を感じつつ座敷や庭園の見学ができる。蔵を活用した特産店や食事処もあり、「草小物」や「手袋」、「和三盆」などの地場産業体験も楽しめる。

東かがわ市引田2163
☎0879-23-8550
<http://www.idutsuyashiki.com/>

03 カフェ・ヌーベルポスト

昭和7年に建てられた、レトロな旧郵便局カフェ。和三盆のスイーツ、引田の海をイメージしたサンドウィッチも。

東かがわ市引田2253
☎0879-33-3202
(系列店 カフェ・ドカンパニー)

長い石段で有名な
「こんぴらさん」として
親しまれる讃岐最大の社。

02 金刀比羅宮

標高521mの象頭山の中腹に建ち、海上安全や五穀豊穡、商売繁盛など広範な神様として信仰を集めている。

仲多度郡琴平町892-1 ☎0877-75-2121
<http://www.konpira.or.jp/>



参道口から御本宮まで785段、奥社まで1368段の石段がありますが、途中で点在する歴史的な建造物や四季折々の植物を見ながら楽しく登れるようにガイドされています。特に、長い石段を上りきった展望台から眺める讃岐平野は絶景ですよ。



三水会こんぴら山下ガイドの会／橋 正範さん



銅い主に代わって代参したイスにちなんで「こんぴら狗」。その背中の穴にはおみくじが

「幸福の黄色いお守り」は御本宮でのみ授与。新しい「天狗御守」は、本宮からさらに583段登った先の「厳魂神社」にある



江戸時代の面影たっぷりの、
現存する日本最古の芝居小屋。

02 旧金毘羅大芝居「金丸座」

1835（天保6）年に建てられ、別名「金丸座」とも呼ばれている。江戸時代の様式を留める建物は風情たっぷり。毎年春に行われる「四国こんぴら歌舞伎大芝居」には全国から歌舞伎ファンが大勢訪れる。催事がない日は建物内の見学が可能（有料）。

仲多度郡琴平町乙1241
☎0877-73-3846



弘法大師空海誕生の地で、
高野山や東寺に並ぶ三大霊跡のひとつ。

01 四国霊場第75番札所 普通寺

広い境内は金堂や五重塔がある東院と、御影堂などがある西院に分かれており、宿坊も用意されている。真っ暗闇を100mも歩く戒壇めぐりはぜひ体験してみたい。毎年11月3日には「空海まつり」も開催。

普通寺市普通寺町3-3-1
☎0877-62-0111
<http://www.zentsuji.com/>



ゆっくり
歩きたくなる
街ですよ！



昔ながらの素朴な味がくせになる「堅パン」。

01 熊岡菓子店

普通寺の参道にある1896（明治29）年創業の老舗菓子店。木製のガラスケースにはお煎餅がずらり。中でも石のように堅い石パンをはじめ、大丸パンなど5種類ある「堅パン」は元々陸軍の携帯用食糧として考案されたもので、ほんのりと甘くやさしい味わい。

普通寺市普通寺町3-4-11
☎0877-62-2644



さぬき
ダイニング
認定店

こんぴらさんの石段500段目にあるダイニング。

02 カフェ&レストラン 神椿

腕を振るうのは東京・銀座の老舗『資生堂パーラー』。厳選された香川の食材で作るコース料理が人気で、「さぬきダイニング」にも認定されている。セルフスタイルのカフェでは、軽食や県産の果物を使ったパフェもある。

仲多度郡琴平町892-1 ☎0877-73-0202 <http://kamitsubaki.com/>



音楽にのって楽しく踊りながら「讃岐うどん打ち」体験ができる！

03 中野うどん学校 琴平校

こんぴらさんの参道入口にある讃岐うどんの手打ち学校。うどん粉を練って足で踏み、切って茹でて食べるまで約50分～80分ですべて体験できる。最後にうどんの作り方が描かれた掛け軸型の証書付き卒業証書が授与される。

仲多度郡琴平町796 ☎0877-75-0001
<http://www.nakanoya.net/>



琴平・普通寺
モデル
コース



街の魅力を知る
エリア旅

03

中讃
ことひら ぜんつうじ
琴平・普通寺 エリア



● 琴平町観光協会：☎0877-75-3500
<http://www.kotohirakankou.jp/>

● レンタサイクルあり

● 普通寺市観光協会：☎0877-63-6315
<http://www.city.zentsuji.kagawa.jp/>

● レンタサイクルあり

歴史と文化を感じる町並みが残った、風情たっぷりのエリア。
香川県内でも随一のパワースポットである金刀比羅宮や普通寺があり、門前町には歴史ある町並みと情緒あふれる風景が残っていて、あたたかい人情にも触れられる。金刀比羅宮の参道付近には温泉街があり、宿泊はもちろん、日帰り入浴も楽しめる。普通寺を含む四国霊場第71番札所から第77番札所までの7カ寺を巡れば四国巡拝に値すると言われていて、歩いて1日で回れる距離なのでお遍路初心者にもおすすめのコース。讃岐の歴史を堪能できるエリアだ。

04	03	02	01
高松駅	丸亀城	清水屋	東山魁夷
車で約60分	車で約5分	車で約30分	車で約30分
			せとうち美術館

中讃エリア
モデル
コース

瀬戸大橋の四国の玄関口である坂出市から見る風景は迫力のパノラマ。宇多津町、丸亀市も瀬戸内海に面して海幸が豊富なエリア。高松市に次ぐ第2の都市・丸亀市は香川のソウルフード、骨付鳥発祥の地で、綾川町は讃岐うどん発祥の地。香川の名物グルメが生まれたエリアだけに名店も多い。綾川町やまんのう町など讃岐山脈の裾野に接する地域は緑豊かな田園地帯が広がっている。

海と山の豊かな自然を堪能できて、名物グルメがたっぷり味わえる。

街の魅力を知る
エリア旅

04

中讃

エリア

●丸亀市 ●坂出市 ●多度津町・まんのう町
●宇多津町・綾川町

●丸亀市観光協会: ☎0877-22-0331
<http://www.love-marugame.jp/>

🚲 レンタサイクルあり

●坂出市観光協会: ☎0877-35-8428
<http://www.kbn.ne.jp/home/kankou/>

🚲 レンタサイクルあり

●多度津町産業課: ☎0877-33-1113
<http://www.tadotsu-kanko.jp/>
●まんのう町企画観光課: ☎0877-73-0106
<https://www.town.manno.lg.jp/>
●宇多津町まちづくり課: ☎0877-49-8009
<http://town.utazu.kagawa.jp/>
●綾川町観光協会: ☎087-876-5282
<http://ayagawa.jp/>



城山を覆う石垣が圧巻！
3つの日本一を持つ丸亀のシンボル。

04 丸亀城

築城400年の歴史を誇る丸亀城は、日本一高い石垣と日本一小さな天守、日本一深い井戸と3つの日本一の記録を持つ。全国で現存する12の木造天守の中で一番小さい天守だが、見晴らしは抜群。

丸亀市一番丁 ☎0877-22-0331 (丸亀市観光協会)
<http://www.marugame-castle.jp/>

丸亀城の周りには高い建物がないので、瀬戸内海や丸亀平野が一望できるし、丸亀市街からも立派な石垣の上に立つ城がよく見えるんです。「日本100名城」にも選ばれていて、春は天守の周りに桜が咲き誇って見事な景色ですよ。

丸亀市文化財観光案内会
森美正人



●綾川うどん会館

特産品販売所のほか、うどん打ち実演コーナーや手打ちうどんが味わえるレストランがある。
綾歌郡綾川町滝宮1578
☎087-876-5018
<http://www.ryonan-udon.co.jp/>



●ゴールドタワー

高さ127mの展望フロアから瀬戸内海が一望できる。
綾歌郡宇多津町浜一番丁8-1
☎0877-49-7070
<http://goldtower.co.jp/>

おすすめ
ごはんスポット
元魚屋さんの目利きが光る、創業50年以上の老舗。



03 瀬戸内料理 魚よし

魚の旬と鮮度にこだわって毎朝市場から新鮮な魚を仕入れている。瀬戸内海の様々な魚料理のメニューが食べられるが、細かく刻んだ穴子に秘伝のタレがしみ込んだ「穴子重」や鯛のうま味たっぷりの「わっぱ鯛めし」が名物。
丸亀市中府町1-7-14 ☎0877-24-4527



丸亀名物と
いえば骨付鳥。

●骨付鳥

戦後、豊かさの象徴として飲食店を出し始めたという骨付鳥。にんにく、塩、こしょうで味つけされたスパイシーな骨付鳥は、外はパリッ、ひと口食べれば肉汁がジュワ〜！身が締まった「親どり」とやわらかい「若どり」がある。



JR丸亀駅
から
徒歩1分

モダンな建物が印象的な、丸亀駅前にある現代美術館。

●丸亀市猪熊弦一郎現代美術館

丸亀市出身の洋画家・猪熊弦一郎が自らプロデュースして作られた美術館。彼の作品の常設展のほか、現代アートの様々な企画展が催されている。建物の設計は正統派モダニズム建築の谷口吉生氏で、公共建築100選にも選ばれている。
丸亀市浜町80-1 ☎0877-24-7755
<http://mimoca.org>



●ニューレオマワールド

全22種のアトラクションやレイドなどのエンターテインメントショーも楽しめる中四国最大のテーマパーク。
丸亀市綾歌町東熊西40-1 ☎0877-86-1071
<http://www.newreomaworld.com/>



四季折々の風景に癒される！



自然を体じゅうで感じられる、木立に囲まれた緑あふれるカフェ。

●KITOKURAS café

「木と暮らす生活を五感で感じてほしい」という思いで作られた、丸亀市の材木会社が運営する森の中のカフェ&ギャラリー。メニューをカフェ以外の敷地内の森や池、散策道のどこでも自由に持ち出して楽しむことができる。
丸亀市綾歌町東熊東3600-5 ☎0877-86-5331
<http://kitokuras.jp/>



●聖通寺山山頂展望台

高台から瀬戸大橋の夜景が楽しめる絶景スポット。
綾歌郡宇多津町2719-1
☎0877-49-8009 (宇多津町まちづくり課)

まだまだ
あります
見
ど
こ
3



●観音寺市 ●三豊市

●観音寺市観光協会: ☎0875-24-2150
<http://kanonji-kankou.jp/>

🚲 レンタサイクルあり

●三豊市観光協会: ☎0875-56-5880
<http://www.mitoyo-kanko.com/>

🚲 レンタサイクルあり

- 高松駅
- 車で約60分
- 01 荘内半島ドライブ(フラワーパーク浦島
紫雲出山頂展望台)
- 車で約16分
- 02 サンリゾート仁尾
- 車で約10分
- 03 松賀屋
- 車で約20分
- 04 銭形砂絵(琴弾公園)
- 車で約3分
- 05 世界のコイン館
- 車で約5分
- 06 柳川製菓所
- 車で約60分
- 高松駅

実り豊かな大地と
碧い海。
豊かな自然の中で
歴史と文化を体感。
銭形砂絵や雲辺寺ロープ
ウェイ、栗島などの小さな
島々、浦島伝説が残る荘内
半島など、個性的なスポッ
トが多いエリア。南にそび
える四国山脈と北に広がる
瀬戸の海が近く、雲辺寺山
に上れば海と大地と島々
が鳥が織り成す三豊平野の
美風景が手に取るように見
渡せる。

絶景を目指して

01 紫雲出山&荘内半島

浦島太郎の玉手箱の白煙が、
紫色の雲となり漂ったと伝わる山。

春には約1000本の桜、初夏には約
2000株のアジサイと四季折々の花が咲
き、山頂展望台からは瀬戸内海の多島
美が。山頂には約2000年前の弥生時代
中期の遺跡があり、遺跡館と公園とし
て整備され古代ロマンを感じられる。

三豊市詫間町大浜乙451-1(紫雲出山)
☎0875-56-5880(三豊市観光協会)
<http://www.mitoyo-kanko.com/>



三豊産レモンのフレッシュな香り。
わざわざ行きたい小さな工房。

02 Lollo Rossa



海に見える小高い山の中腹に小さ
な工房が。ここでは三豊産のレモン
を素材にして塩しモンやジャム、お
酒、スイーツなど手作り。皮まで丸
ごと味わえて、満足度抜群。

三豊市仁尾町仁尾甲477-1
☎0875-24-8836

本場ナポリの薪窯で焼き上げた
地産地消のピッツァが看板メニュー。

02 サンリゾート仁尾



施設内のカフェでは、地元産の食
材を乗せて薪窯で焼くピッツァや瀬
戸内の魚介料理、三豊のフルーツを
使ったスムージーやスイーツを。瀬
戸内を眺めながらのBBQも一年中
楽しめる。美しく沈む仁尾の夕陽を
眺めることができる。

三豊市仁尾町家の浦326
☎0875-82-3711
<http://sunresort-nio.com/>



絵のイメージに合った建物と
素晴らしいロケーションが人気。

01 香川県立東山魁夷せとうち美術館

画伯の祖父が坂出市櫃石島の出身という
縁で誕生した、日本画家・東山魁夷の作品
を収蔵・展示する美術館。

東山魁夷
坂出市沙弥島字南通224-13 ☎0877-44-1333 せとうち美術館館長/
<http://www.pref.kagawa.lg.jp/higashiyama/> 篠永恭一さん



併設のカフェは海に面した
総ガラス張り、瀬戸大橋
と島々がまるで絵画のフ
レームに収まっているよう
に見えます。そこに座れば
あなたが絵画の主演! こ
こ限定のスイーツもあり
ます。



独特の世界観が魅力の
人形作家・四谷シモンの作品を展示。

02 四谷シモン人形館



1936(昭和11)年に居宅として
建てられた「淡翁荘」を、四谷シモ
ンの人形と共に一般公開している。
昭和レトロな洋館の中で人間のよう
にリアルな人形が佇んでいる幻想的
な雰囲気味わえる。火・木・土曜
のみの開館。

坂出市本町1-1-24 ☎0877-45-1111
<http://www.kamada-soy.co.jp/doll/>

創業200年以上の
江戸時代から続く甘味処。

02 八十八名物ところてん 清水屋



江戸時代から変わらぬ味を守り続
ける峠の茶屋・甘味処。国産の天草
100%を使用したところてんが名物
で、この地域で昔から食べられてい
る酢醤油味のほか、関西風の黒みつ
味でもいただける。営業は3月下旬~
11月中旬。

坂出市西庄町759-1 ☎0877-46-1505
<http://www.yasoba.com/>

気持ちいい!

公園スポット

橋を間近から眺められる、家族で楽しめるスポット。



● 瀬戸大橋記念公園

瀬戸大橋のたもとにある様々な施設を備え
た公園。広い敷地内には無料で楽しめる遊
具や噴水があり、夏は水遊びをする家族連
れでにぎわう。隣接する瀬戸大橋記念館は
遊びながら瀬戸大橋のことが学べ、ミュー
ジウムショップや休憩室もある。

坂出市番の州緑町6-13 ☎0877-45-2344
<http://www.setoohashi.com/>



● うたづ臨海公園

瀬戸内海に沈む夕日や瀬
戸大橋のライトアップが
楽しめる。「恋人の聖
地」にも認定されている。

綾歌郡宇多津町浜一番丁4
☎0877-49-0860
<http://www.uplaza-utazu.jp/umihotaru/>



● 香川県立桃陵公園

小高い丘の上にあり、
瀬戸内海を見渡せる桜
の名所。春には1500本
のソメイヨシノが咲く。

仲多度郡多度津町桃山
☎0877-33-1113



● 国営讃岐まんのう公園

四国唯一の国営公園。
広大な敷地内では四季
折々の花々やサイクリ
ングなども楽しめる。

仲多度郡まんのう町吉野4243-12
☎0877-79-1700
<http://sanukimannoupark.jp/>

お徒歩(かち)で行く 仁尾なつかしめぐり

仁尾では、「お徒歩(かち)で行く 仁尾なつかしめぐり」などガイドと一緒に巡るミニツアーを開催。
※土曜限定・完全予約制(申し込み先:三豊市観光協会)

見れば健康で長生きし、お金に
不自由しないといわれる金運スポット。

04 銭形砂絵(琴弾公園)



有明浜の砂に描かれた「寛永通宝」は、東西122m、南北90m、周囲345mもある巨大な砂絵。砂絵内へは立ち入り禁止で、琴弾公園内の山頂展望台から見るときれいな円形に見える。毎日、日没から22時までライトアップ中。

観音寺市有明町 ☎0875-24-2150(観音寺市観光協会)
<https://www.city.kanonji.kagawa.jp/soshiki/21/333.html>

05 世界の コイン館

約2000点の日本の
貨幣や世界の
コインを展示。

合わせて見てね!
金運アップ
するかも!?



根上がり松
約1m50cmも根が上った
老松。運が上がりそう

03 松賀屋

地域の愛された築100年を超える塩田
忠左衛門の旧邸。要予約で見学も可能。
仁尾の町を巡る拠点にしたい。

三豊市仁尾町仁尾丁980 ☎0875-23-6820 <http://www.hokori.or.jp/>



地元の活性化を目標に、
水車を復活させる
取り組み。



五郷の水車

五郷地区の活性化
のために、2013年に
水車小屋が完成。今後は、
水車で米をついて
粉を挽き、団子などを
作って郷土料理の復
活や開発をめざす。
観音寺市大野原町有木
落合昇平場の横

雲辺寺参拝や
レジャーに。
約7分間の空中遊泳。



雲辺寺ロープウェイ

全長約2600mを毎秒10mで登る。
眼下には瀬戸内海を背景に三豊平野
が広がり、遠くは中国地方の山々や瀬
戸大橋なども望める。
観音寺市大野原町丸井 ☎0875-54-4968
<http://www.shikoku-cable.co.jp/unpenji/>

長い年月、
風雨にさらされた姿は
中世ヨーロッパの
古城を思わせる



1 重要文化財に指定されている「豊稔池堰堤(アーチダム)」の放流はダイナミック(観音寺市大野原町野々) 2 「琴弾廻廊」は海を臨む温泉(観音寺市有明町6-6) 3 「たからだの里 環の湯」は、山
合いの湯処(三豊市財田町財田上1110-8) 4 「一の宮公園」には世界的彫刻家イサム・ノグチがデザインした遊具彫刻が(観音寺市豊浜町姫浜55-2)

おすすめ ごはんスポット

手渡して食べたい。
瀬戸内海産エビ100%のおせんべい。

満久屋 豊浦商店

鉄型で蒸し焼きにしたエビせ
んべい、「あいむす焼」を作り続
けて130年。予約すれば、工房
に入って目の前で焼いて手渡し
てくれる。焼き立てのアツアツ、
口いっぱいに広がるエビまるご
との幸せを味わって。

観音寺市観音寺町甲2996-11
☎0875-25-3579



揚げたてを食べよう。
格別な手練りの味わい。

山地かまぼこ

風味豊かな上質のすり身を石臼
で丁寧に練った「練り天」、揚げ
たての味わいは現地でしか食べ
ることができない。ねばり、うまみ、
ふくらみ仕上がるかまぼこ。スパ
イシーな新食感、鶏皮とゴボウの
「カワジャン」もチェック。

観音寺市観音寺町甲2695
☎0875-25-3609



自家製の細麺といりこを効かせた
奥深いダシとのハーモニー。

柳川製麺所

1927(昭和2)年創業の製麺所
が営む店。先代からの足踏み、手打
ちのこだわりを受け継ぐ。香川県産
の醤油と北海道産の昆布、瀬戸内産
のいりこを使った少し甘めのダシと、
細めのうどんがよく合う。卵とじう
どん、釜たまごどんが人気。

観音寺市観音寺町甲2814
☎0875-25-3846
<http://www.yanagawa-udon.com/>



観音寺の古い街の路地には
老舗の美味しいものが隠れている!

朝

うどん でおはよう!



「昨日よりもおいしいうどん」を目指して。
日々精進の気持ちが伝わるうどんと出会う。

釜バター(小) 490円

6:00~18:00

手打十段 うどんバカー代

「昨日よりもおいしいうどん」を目指して、渾身のう
どんを出す行列の店。看板メニューはバターと卵、コ
ショウがまるでカルボナーラのような味わい。和だし
のやさしい味わいに、ひと口で元気と食欲が湧く。
「梅うどん」小370円も朝にぴったり。いつも行例な
ので朝一番に出かける特別感も味わって。

高松市高松市多賀町1-6-7
☎087-862-4705 ⑤なし
<http://www.udonbakaichidai.co.jp/>



うどん県の人、朝でもうどんを食べるという。
そして、夜のシメにもうどんを食べるという。
ならば、旅人だってせっかく香川県に来たのだから
遊び心で地元の人にならしてみたいもの。
これぞうどん三昧なのだ。

人情うどん県の 底力を知る旅

他にも
いっぱい
あるよ



うどん県旅ネット 検索

うどん県で旅ステイ。
地元の人に習って
早朝のうどん&深夜のうどんを。



実は日本一の高松市

高松中央商店街

高松中央商店街は総延長
2.7km、日本一のアーケ
ード街として注目を浴びる。
8商店街にある広場や街路
は、コンサートやお祭りな
どの会場にもなる。



夜

うどん でいいシメを。



周囲は香川県随一の夜の繁華街。
20時の開店前に行列もできる夜うどんの名店。

手打ちうどん 鶴丸

「飲んだ後には鶴丸」という、うどん県ならではの合言
葉もあるそう。開店早々は海外の観光客も交え、日
付が変わる頃には飲みや残業帰りの地元客。名物「カ
レーうどん」に負けずの人気「ぶっかけ」をたのめば、
極上麺のレベル高さがよくわかる。入口付近の鍋で煮
る、熱々おでんの旨さも見逃せない。

高松市古馬場町9-34 ☎087-821-3780
⑤日曜、祝日(連休は営業あり)
<http://teuchiudon-tsuumaru.com/>



カレーうどん 700円

20:00~AM3:00 ※売り切れ次第終了



※年末年始などの特別休については直接、店舗へご確認ください。



いつもそこにある名店。朝早くからつるシコ麺と旨いだし、の絶品コラーボを堪能。

かけうどん (小) 180円
5:30~15:00 ※売り切れ次第終了

さか枝

県庁裏手の一角、冬はまだ暗いうちから湯気の立ち込める店内に、常連さんが次々と。地元で愛され続けるこの超有名店で味わうのは毎日食べても飽きない、ほどよいコシの上質うどん。種類豊富な天ぷらはすべて一律90円。お財布にも優しいこんなお店こそ飾らない普段着の、高松の宝物だ。

高松市番町5-2-23
☎087-834-6291 ④日曜、祝日
<http://www.sakaedaudon.jp/>



かけうどん (温・冷) 一玉 280円
6:00~15:00 (土・日曜、祝日は7:00~14:00)
※売り切れ次第終了

早朝、大釜から立ち上る大迫力の湯けむり。伝統を守りながらなお究極の麺を追求。

なかにし

中西うどん

昭和25年創業。埼玉県上福岡で繁盛店を営む巨人軍元投手が志願して修行した事でも知られ、毎日早朝から通勤や現場行前の客足が絶えない。リニューアルしバリアフリー化した広い店内には、家族連れや通学前の制服姿も混じる。「高松うどん巡りの一番礼所」にふさわしい艶やかな一杯を。

高松市鹿角町899-3
☎087-885-1568 ④木曜
<https://www.nakanishiudon.com/>



県都高松のど真ん中。早朝から常に打ちたて茹でたてのおいしさ求めて麺づくり。

こだわり麺や 高松店

こだわり麺の旨さはもちろん、取り放題の大根おろしやネギなど素材すべてが一級品。さらに、春のアサリや旬のかきあげなど季節メニューも必食の価値ありで、幅広い楽しみに満ちた一軒。8:30~10:30には、かけうどんのモーニング割引が好評だ。ぶっかけうどんは門外不出の秘伝美味だして。

高松市天神前5-25
☎087-862-2567 ④第3水曜
<http://www.kodawarimenya.com/>



わかめうどん (小) 280円
6:30~15:00



「創業者が考案した究極の麺を後世まで。そんな思いが太さ4ミリの麺に息づいている。」

天ぷらうどん (冷) 850円
11:00~OS23:30

川福 高松本店

鰹のたたきや酒肴三種等と生ビールの「ほろ酔いセット」や鍋物などお酒好きの人への品書きも充実。座敷席で仲間とわいわいというスタイルも楽しめる。もちろん夜だけでなく昼も「ざるうどんなら川福」という地元客が多い名店。抜群の喉ごしにこだわり続ける伝統の細麺は他で味わえない逸品。

高松市大工町2-1
☎087-822-1956 ④なし
<http://www.kawafuku.co.jp/>



黒カレーうどん 900円
20:00~AM1:30 (玉切れ次第終了)

スパイシーな中にもうま味がある。あと引くうまさのカレーうどん。



ごえもん

うどん家 五右衛門

2種類のカレーうどんが看板メニュー。「黒カレーうどん」はデミグラスソースをベースに、和風だしやスパイスなどをうどんに合うように独自にブレンド。店で手打ちしている麺にカレーが絡まり、喉ごしの良さとピリリとスパイシーな味わいがくせになる。チーズや納豆をトッピングすると、また違ったまろやかな味わいに。

高松市古馬場町13-15 AIビル1階
☎087-821-2711
④日曜 (連休の場合は最終日)



細切りうどんと優しいだしは創業から変わらない老舗の味。

ライオン通り こんぴらうどん

創業50年以上。細切りだけどコシのある麺が特徴。だしには高知県産カツオや伊吹島のイリコ、国産シイタケなどを使っており、創業当時の変わらぬ優しい味を守っている。「しゃぶしゃぶ肉うどん」は、口溶けがよく甘みのある国産和牛がたっぷりのった看板メニュー。香りの良い生ゴボウも、味に深みを与えている。

高松市古馬場町13-7
☎087-823-4477 ④日曜 (月曜が休みの場合は営業。月曜が休み)



しゃぶしゃぶ肉うどん 1000円
18:00~AM2:30

香川の味をワインと共に。



イタリアン
& フレンチ

高松市

ワインとお食事の店 旭屋

あさひや

イタリアで学んだシェフが才腕を振るい、その日に届く県産食材を美味なる料理へ変えていく。100種類以上揃うワインも自慢。

高松市瓦町1-9-25
☎087-836-9101
<http://www.dinkum.jp/>

料理とお酒を楽しむ上質な時間。



イタリアン
& フレンチ

高松市

AGORA

アゴラ

ジャンルにとらわれず、県産食材を自由自在に料理。お酒と一緒に上質な時間を過ごせる。県産食材を使った料理とおいしいお酒をゆっくりと。

高松市鍛冶屋町4-11 フェスタIIビル5階
☎087-822-6600
<http://www.agora2013.jp/>

創作イタリアンで味わう非日常。



イタリアン

高松市

イタリア料理 アクアフォンテ

瀬戸内海にほど近い住宅街の中に、隠れ家のように佇むレストラン。県産食材の持ち味を生かした料理には、驚きと感動がある。

高松市新北町10-20
☎087-861-2755
<http://acquafonte.com/>

瀬戸内海の絶景と美味なる一皿。



フレンチ

高松市

ALICE IN TAKAMATSU by QUEEN ALICE

アリス イン タカマツ

地上30階にあり、瀬戸内海を一望しながら食事を楽しめる。フランス郷土料理の手法で、地元の食材を美味なる一皿に盛り込む。

高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ高松タワー棟30階 ☎087-823-6088
<http://www.aliceintakamatsu.com/>

体に優しいフレンチを普段着で。



フレンチ

宇多津町

瀬戸内フレンチ食堂 OGUNI

オグニ

家庭料理感覚で気軽に味わえるフレンチ。毎朝届く新鮮な魚や地元の野菜を、オーガニックなスローフードとして提供してくれる。予約優先。

綾歌郡宇多津町浜一番丁7-16 スティツ壱番館1階 ☎0877-49-0551
<http://setouchioguni.seesaa.net/>

五感で味わうフレンチ。



フレンチ

直島

テラスレストラン 海の星 Etoile de la mer

うみ ほし エトワール・ドゥ・ラ・メール

美術館とホテルが一体となったベネッセハウスに隣接するレストラン。自然の恵みを生かした料理が、世界のゲストを満足させている。

香川県直島町琴弾地
☎087-892-3223
<http://benesse-artsite.jp/>

滋味豊かな食材で季節を映す。



和食

丸亀市

日本料理 永楽亭

えいらくてい

地元食材の力を生かし、四季を映す日本料理に仕上げるのは、関東の名店で学んだ店主。季節を感じながら味わいたい。完全予約制。

丸亀市城東町1-8-9
☎0877-24-0299
<http://www.eirakutei.com/>

香川の食卓には欠かせない、ヘルシーでおいしい万能食材。



鮮度落ちが早いカタクチイワシを素早く加工する香川県のイリコは、濃厚でうまみが強い。本場讃岐うどんのダシには欠かせないものであり、味噌汁をはじめ、いろいろな家庭料理にも使われている。香川の食卓になくしてはならない食材だ。

イリコ

「讃岐でんぶく」の愛称で親しまれる、柔らかくて深い旨みが絶品のフグ。



体の表面がツルツルしていて、胸びれのそばに菊花状の紋があることが特徴のナシフグ（讃岐でんぶく）。身はトラフグより柔らかいので、にぎり寿司で食べても絶品。冬の定番の鍋料理はもちろん、刺身、吸い物、から揚げなど、家庭料理でも気軽に楽しめる。

ナシフグ

（讃岐でんぶく）

生食で食べてほしい。目にも鮮やか、鮮度抜群の讃岐さーもん。



4種類のハーブを配合した飼料で育てられた「讃岐さーもん」。水揚げ後、すぐに活け締めし、新鮮なまま出荷されるため、身がプリプリとして魚臭さが少なく、爽やかなうまみとさっぱりとした味わいが特徴。鮮やかな紅色で、刺身、カルパッチョなど生食がお勧め。

讃岐さーもん

香川で
食べたい!
made in sanuki
おいしい!
さめぎの
県産品

好みのスタイルで楽しむ讃岐の味。



和食
& 洋食

高松市

リーガホテルゼスト高松 リーガダイニング&バー 時香

フレンチと日本料理の両方を味わえるホテルのメインダイニング。卓越した技で、食材との出会いがある一皿を提供している。

高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松2階
☎087-822-3501 <http://www.rihga-taka-matsu.co.jp/restaurant/jikou/>

一流の技で県産食材が極上の中国料理に。



中華

高松市

JRホテルクレメント高松 中国料理 桃煌

JR高松駅前にあるホテルの中国料理レストラン。一流の技で旬の県産食材を料理し、日本人はもちろん、外国人客の舌をも喜ばせている。

高松市浜ノ町1-1 JRホテルクレメント高松2階
☎087-811-1111 <http://www.jrclement.co.jp/restaurant/chinese/>

厳しい目で旬の食材を見極める。



洋食

宇多津町

Cafe Restaurant TRANSIT

シニア野菜ソムリエであるオーナーシェフが、産直を巡って自ら食材を見極める。厳選した食材を用いた感性豊かな料理が味わえる。

綾歌郡宇多津町浜二番丁20-2
☎0877-35-8317 <http://cafe-transit.com/>

食材の新しい魅力を引きだす。



フレンチ

高松市

レストラン香松

60年以上の歴史を持つフレンチレストラン。3代目シェフが、受け継いだ伝統の技と若い感性により、食材の新しい魅力を引きだす。

高松市福岡町3-26-1
☎087-823-1233 <http://www.kasyo.co.jp/>

上質な食材を和食にも洋食にも。



和食
& 洋食

高松市

ホテルパールガーデン レストラン 瀬戸の花

和食と洋食、どちらも味わえるホテルレストラン。県内の上質な食材を料理長とフレンチのシェフが、卓越した技で料理してくれる。

高松市福岡町2-2-1 ホテルパールガーデン1階
☎087-821-8500 <http://hotel-pearlgarden.jp/>

食材への感謝を一皿に込めて。



フレンチ

高松市

レストラン トモシロイノウエ

フランス各地の星付きレストランで研鑽を重ねた井上知城シェフ。生産者とも交流を深め、香川でしか生まれない料理を提供してくれる。

高松市郷東町784-5
☎087-816-7777 <http://www.tomoshiroinoue.jp/>

食材の持ち味を生かす繊細な味。



中華

高松市

中国料理 華宮

コース料理は、魚も野菜も肉も、食材は地元のものを中心。中華の基本を押さえながら、食材の特徴を引出すアレンジを加えた料理が味わえる。

高松市伏石町2133-16
☎087-868-3767

豊かな恵みを奥深い料理へ。



中華

高松市

廣東料理 中國酒家

廣東料理は食材の味わいを生かすことが極意。香川の海の幸、山の幸をふんだんに盛り込んだ、繊細で奥の深い料理を味わえる。

高松市常磐町2-2-1 グレイトサクセスビル1階
☎087-862-5586

地魚のおいしさに自信あり。



和食

高松市

瀬戸内 海のもの とといち

地元の漁港に水揚げされた魚を一匹一匹その場で活き別に作るから、魚のおいしさに自信あり。肉料理や地酒も揃っている。

高松市鍛冶屋町4-18
☎087-811-0301 <http://www.souyu.co.jp/totoichi/>

オリーブの力で健康に育ったブランド豚。口の中で甘くとろけ、あっさりとした味わい。



飼料にオリーブ採油後の果実を混ぜて育てた「オリーブ夢豚」。オリーブの力で健康に育った肉質は口の中で甘くとろけ、あっさりとした味わいとなる。甘味とうまみが豊かで、保水力が高く、肉汁が豊富なため、まずはステーキやトンテキでシンプルに肉質を味わって。

オリーブ夢豚

コクがあり、さっぱりとしていて、柔らかい香川のブランド牛。



オリーブ牛は、香川県小豆島のオリーブと、瀬戸内で古くから育まれてきた讃岐牛が融合したプレミアムな黒毛和牛。オリーブ採油後の果実を与えて育てている。コクがあり、旨みが豊かな柔らかい赤身と、さっぱりとした甘さの脂が特徴。

オリーブ牛

ハマチ 3兄弟!



鮮度が長持ち! 旨みがありつつさっぱりとした味わいに箸が止まらない。



ひけた鯛、なおしまハマチと並んで、香川ブランド「ハマチ3兄弟」と言われるオリーブハマチ。香川県特産のオリーブの葉の粉末が入った餌を与えた養殖ハマチで、酸化した肉質、臭みが少なくさっぱりとした味わいと、ふりぶりの食感が魅力の魚。

オリーブハマチ

イタリアンこそ小豆島で。



イタリアン
小豆島

Ristorante FURYU

オリーブオイルの産地であり、目の前の海から新鮮な幸が届けられる小豆島で、その日の食材を生かした料理を提供してくれる。

小豆郡小豆島町草壁本町872-2
☎0879-82-2707
http://furyu.co/

上質な食材を魅力的に演出。



洋食
高松市

ザ・マディソン

高松空港からほど近い丘の上のレストラン。独創的なアレンジがなされる一皿の中で、県産食材の良さが見事に引き出されている。

高松市香川町川東下1878 ザ・チェルシー内
☎0120-816-557
http://www.the-madison.jp/

讃岐の恵みを存分に味わえる。



和食
高松市

季節料理・お弁当 福

趣ある落ち着いた空間で味わうのは、技を尽くして料理される香川の旬の食材。地元の味を、地酒と一緒に楽しみたい。

高松市藤塚町2-12-10
☎087-862-3510
https://sites.google.com/site/fukufujitsuka/

素材の良さを生かした料理。



和食
丸亀市

海鮮・寿司・地酒 ほくろ屋

店で扱うのは、地元の漁師から直送される新鮮な魚の数々。余計な手は加えず、素材の良さを生かした料理を提供してくれる。

丸亀市土器町東9-284
☎0877-21-3715
http://www.hokuroya.com/

香川漆器で味わう多彩な料理。



洋食
高松市

レガール

鉄板焼からタパス料理まで幅広いメニューがそろつ。香川漆器など器も地元のものを使用し、現在の「香川の食文化」を体感できる。

高松市丸亀町14-6 丸亀町貳番街2号館3階
☎087-813-1670

懐石で味わう選りすぐりの食材。



和食
高松市

ロイヤルパークホテル高松 日本料理「錦」

香川の中でも選りすぐりの食材を用いて、見た目にも美しい懐石料理として提供。居心地のいい空間で、上質な時間を楽しめる。

高松市瓦町1-3-11 ロイヤルパークホテル高松2階
☎087-823-2222
http://ryl.anabuki-enter.jp/nishiki/

伝統の技に新しい魅力を。



中華
高松市

中国料理 北京本館

「さぬきのめざめ式讃岐オリーブ豚雲白肉」など、地元食材を組み合わせることで、新しい魅力を創造。香川ならではの独創的なメニューを味わえる。

高松市片原町2-8
☎087-822-2141
http://pekin.co.jp/

オープンキッチンのライブ感。



フレンチ
丸亀市

讃岐フレンチ ラトリエ・ル・マ

キッチンが見渡せるカウンター席が主役。スタッフとの会話を楽しみながら、香川ならではのフレンチが存分に味わえる。

丸亀市三条町526-7
☎0877-85-9803
http://www.le-mas.jp/

こちらも さぬきダイニング 認定店

※下記3店舗別掲

- 日本料理・島宿 真里→P5
- まちのシュレ963→P13
- カフェ&レストラン 神椿→P16

口中に広がる爽やかな甘味と心地よい歯ごたえが魅力のアスパラ。



瀬戸内の温暖な気候と栄養豊富な土壌が生んだ香川県オリジナルのアスパラガス。穂先が締まって見た目も美しく、食べるとシャキシャキとした歯ごたえと、爽やかな甘みが口の中に広がる。根元まで柔らかいので、収穫直後の新鮮なものは生でも美味しく食べられる。

さぬきのめざめ
アスパラガス

多くの人に愛される、上品でバランスの良い味わいの香川のいちご。



いちご王国と言われるほど高品質ないちごを栽培する香川県。艶やかで鮮やかな赤色に、丸く、大きく、柔らかな果実の「さぬきひめ」は香川オリジナル品種。果汁があふれる果肉、甘く深みのある豊かな香り、バランスのとれた酸味と甘味が注目を集めている。

さぬきひめ
(いちご)

食欲をそそる味と粘り。食味も品質も高評価を得る期待のお米。2016年産米の食味ランキング最高評価「特A」を獲得。



香川の気候と風土に合わせて誕生したオリジナル米「おいでまい」。高温に強く、白く濁った米粒の発生が少なく、玄米の粒に丸みがあり、粒ぞろいが良い。炊くと米の色が明るく艶があり、しっかりと食感と繊細な甘みが食欲をそそる。

おいでまい
(米)



醤油やそうめん、うどんを
陰で支える名産の塩。

塩

香川の「塩」は砂糖・木綿とともに「讃岐三白」と呼ばれ、ミネラルをたっぷり含んでいて、料理の隠し味に欠かせない存在。最近では、塩田時代の塩造りの技術を復活させて作った、昔懐かしい味の塩も販売されている。



「夢の糖」希少糖がぐっと身近に。

希少糖

「希少糖」は自然界にごくわずしかない単糖で、健康に役立つ様々な機能を持った「夢の糖」。希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」は香川から生まれた世界初の夢の甘味料で、スイーツ、調味料など様々な関連商品が販売されている。



讃岐の自然が育んだ
美酒の数々。

地酒

「山田錦」と「オオセト」を合わせた香川オリジナルの酒米「さぬきよいまい」で仕込んだ日本酒や、うどんのだしに合せて香りと酸味を調整した「うどんに合う酒」など、讃岐の風土が育んだ美酒は多様。

国内ナンバー1の生産地だから
作れる、高品質のオリーブオイル。



オリーブオイル

「日本のオリーブ栽培発祥の地」である小豆島を中心に栽培しているオリーブ。香川県のオリーブオイルは加工方法にもこだわっていて、一粒一粒手摘みで収穫し、収穫から採油までの時間が短いため、そのほとんどが高品質のエキストラバージンオイルとして出荷されている。また、高品質なオリーブオイルを安心して購入できるよう、独自の品質表示制度「かがわオリーブオイル品質表示制度」を設けている。

食卓に欠かせない!

made in sanuki

味わい深い! 県産品

さぬきの



「桶仕込み」による
伝統の味。
自然のままの
味わいが人気。

醤油

香川県は醤油の原料となる豊富な塩と良質の大豆、小麦に恵まれ、温暖少雨な気候が醸造に適していたため、400年以上前から醤油づくりが盛ん。現在は小豆島をはじめ、坂出市、東かがわ市、高松市などで製造され、全国でトップクラスの生産量を誇っている。独自製法の「桶仕込み」で自然のままに育てる香川の醤油は、ふくよかで芳醇な味わいが人気。



島自慢の醤油と砂糖で甘辛く煮た、
ご飯のお供。



煎ったそら豆の香ばしさと
甘辛い味つけがクセになる。

つくだに

小豆島の地場産業である醤油の二次加工品として、60年以上もの伝統を誇るつくだに。現在、島には17社の佃煮製造業者がある。なかでも昆布の佃煮は日本一の生産量。

しょうゆ豆

香ばしく煎ったそら豆を、醤油や砂糖でつくったタレに漬け込んだ、香川県の郷土料理。はじめに煎るので、軽く噛むと口の中でポロっとくだける歯ごたえが楽しめ、食卓にかかせない一品。



さまざまな郷土料理に
大活躍の
「白味噌」が主流。

味噌

香川で「味噌」といえば、コクの中にさっぱりとした甘みもある「白味噌」が有名。実際作られている味噌の約8割は白味噌で、郷土料理の「あんもち雑煮」にはもちろん、サワラやマナガツオの味噌漬けなどにも使われている。



世界からも注目を集める銘石で
作られたインテリア雑貨。

庵治石 (あじいし)

日本三大花崗岩のひとつで、国内外からの評価も高い庵治石。さめ細やかで、磨けば磨くほど艶を増しながら、重量感を兼ね備えた石質だ。こちらを使ったインテリア雑貨も人気。



話題作りにぴったり。讃岐うどん柄の
ネクタイをお土産にいかが？

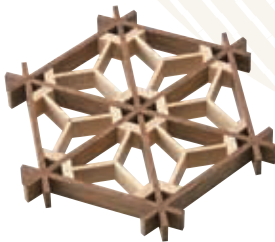
讃岐うどんネクタイ

白い糸を使い、小さい柄でカジュアルに使えるネクタイとして「うどん」と「うどん鉢」を連続模様で表現。持続、継続、繋がり、といったイメージをデザインしている。現在、ノーマルタイプ全9色、スリムタイプ5色を発売中。話題のお土産になりそう。

計算された設計と職人の手仕事で作出す、
繊細なデザイン。

組手障子 (くでしょうじ)

釘や接着剤を使わず、木と木を手作業で組み合わせる組手加工。計算し尽くされた設計と精密な手練により、さまざまなデザインを作り出す。見た目だけでなく実用性も高い。



column

県産品のアンテナショップ、「栗林庵」。

栗林公園東門横にあるかがわ物産館『栗林庵』では、うどんやそうめんなどの食品をはじめ、和三盆や希少糖を使ったお菓子、オリーブ製品、地酒、伝統的工芸品にいたるまで、香川自慢の県産品を豊富にそろえている。旅のお土産選びに最適。



約1800アイテムの県産品が並ぶ

かがわ物産館 「栗林庵」

高松市栗林町1-20-16 ☎087-812-3155
<http://www.ritsurinan.jp/>

小さく、丸く、カラフル。愛らしい形で
人々に微笑みを運ぶ伝統菓子。

おいり

香川県の西部地域で古くから親しまれている伝統菓子の「おいり」。ほのかな甘さと口どけの良さが特徴のあらで、嫁入りの際に近所への土産として配られる「嫁入り菓子」としても知られている。その丸い形には「心を丸くして、まめまめしく働く」という意味が込められており、婚礼の引き出物や祝い菓子として用いられるほか、ケーキやソフトクリームを彩るトッピングとしても使われている。



H27年度かがわ県産品
コンクール・知事賞受賞
「白わくおいりと鯛」

お土産にも おすすめ!

made in sanuki

懐しくて新しい

さぬきの

県産品



まろやかな甘みとやさしい香り、
身体に優しいノンカフェインの桑の葉茶。

さぬきマルベリーティー

農業や肥料を使わずに自然農法で作られた桑の葉茶。鮮やかな緑と優しい甘みが特徴で、植物性タンパク質、鉄、カルシウム、亜鉛を含み、子どもや妊婦の方にも安心なノンカフェイン飲料。



H28年度かがわ県産品コンクール・優秀賞受賞

懐かしくて、温かみのある讃岐の
郷土玩具がモチーフの文房具。

さぬきの国の郷土玩具 文具シリーズ WATOU

讃岐の風土から生まれた可愛い人形や風など、素朴で温かみのあるほのぼのとした表情が特徴的な讃岐郷土玩具をモチーフに、「Kawaii」と「おもしろい」を表現した文房具シリーズ。封筒、付箋、ファイル、ポストカード、マスキングテープなど普段手にする文房具で、郷土玩具を子どもたちの世代へと受け継ぐ。使うたびに、香川県を思い出してもらいたいという思いで制作されたそう。



H28年度かがわ県産品コンクール・知事賞受賞

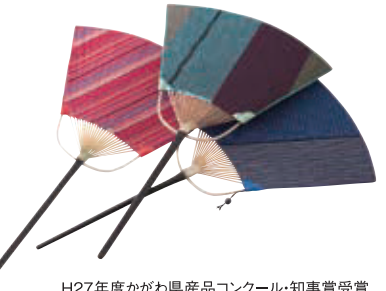
独特な風合いと鮮やかな色が人気。
丈夫で長持ちのトートバッグ。



讃岐のり染め

もち米からできた防染のための糊を使って染め上げる、讃岐のり染め。独特の風合いを持った色鮮やかな染物で、着物や法被などに使われてきた。その技法を使って帆布を染めたトートバッグは、使いやすく丈夫で長持ちと好評。

おしゃれで、軽くて、実用的。
心地よい風に手放せなくなりそう。



H27年度かがわ県産品コンクール・知事賞受賞

保多織 (ほたおり) × うちわのコラボ

丸亀うちわと保多織、二つの香川県伝統の技が融合して生まれた新しい工芸品。涼しげで手触りがよく、軽くしなやか。保多織とは「多年を保つ織物」の意。保温性と通気性を兼ね備え、優雅な風合いが特徴だ。薄地と中厚地から生地が選べる。

おいしい、かわいい

さぬきの県産品を〈体験〉しませんか？

さぬきならではの「ものづくり」を体験できるスポットを紹介。自分だけの「特別な県産品」を手に入れよう！



誰でも気軽に、美しい干菓子づくりを体験！



「和三盆体験ルーム 豆花」の上原あゆみさんの父、「現代の名工」として名高い菓子木型職人・市原吉博さん

ここで体験！

和三盆体験ルーム 豆花

高松市花園町1-9-13
☎087-831-3712
<https://www.mamehana-kasigigata.com/>

讃州井筒屋敷

※詳しくはP15へ

にしきや

仲多度郡琴平町696
☎0877-75-3264
<http://www.konpira-syoyuymame.com/>

AR動画

わさんぽん

和三盆

200年以上の歴史があり、日本の四季や自然、花鳥風月が刻み込まれた菓子木型に、水分を与えた和三盆を詰めて型抜きを行い、干菓子を作る。作りたての和三盆は絶品。



ほろりとろける甘〜い癒やし、和三盆型抜き体験

さぬきの県産品

結晶が柔らかく、温かな甘みで、優しい口どけの和三盆糖は、繊細な味を引き出すため、長時間かけて職人の手作業で仕上げられる。

かがりの技で浮かび上がる美しい伝統模様。



讃岐かがり手まり

菊や桜など日本の伝統模様を、幾何学的なかがりの技法で表現する。超初心者向けの菊かがりや八重菊かがり、星かがりなどを体験できる。

ここで体験！

讃岐かがり手まり保存会

高松市西の丸町12-8
☎087-822-4277
<http://www.eiko-temari.jp/>



さぬきの県産品

植物から採った染料でしか出せない落ち着いた色合いの糸を一本一本手かがりで作る手まりは、飽きることのない美しさを秘めている。

伝統的な漆での絵付けを気軽に体験できる。



かがわしき

香川漆器

漆器のお箸や小皿などを選んで、漆での絵付けや彫漆（ちょうしつ）体験が楽しめる。また、現代作家の漆芸作品の見学も可能。

ここで体験！

そうけこうぼん

宗家後藤盆

高松市磨屋町4-5
☎087-851-0786

しつぱい

讃岐漆芸美術館

高松市上福岡町2017-4
☎087-802-2010



さぬきの県産品

しっとりとなじみ、その張りや量感を感じ取ることができる香川漆器。熱を伝えにくく、傷みにくいという特性から普段使いにもおすすめ。

世界にひとつだけのうちわを作ろう！



丸亀うちわ

好きなデザインを選んで骨に貼っていく作業を体験。うちわの歴史的資料や、全国のうちわを展示した博物館を見学したり、骨づくりの体験もできる。

ここで体験！

たけ

うちわ工房 竹

丸亀市一番丁 丸亀城内
☎0877-25-3882

うちわの港ミュージアム

丸亀市港町307-15
☎0877-24-7055
<http://marugameuchiwa.jp/>
(2軒共通)



さぬきの県産品

全国シェアの90%を誇る「丸亀うちわ」は、国の伝統的工芸品に指定されたもの。風情あふれる竹うちわは、夏の風物詩のひとつ。

ほのぼのとした張子を自分らしく絵付け。



たかまつはりこ

高松張子

好きな柄に絵付けでき、持ち帰ることができるので、旅の思い出に最適。型は高松張子の代名詞「奉公さん」と、縁起物の「招き猫」から選べる。

ここで体験！

イクナス ギャラリー

IKUNAS g

高松市花園町2-1-8
森ビル2階
☎087-833-1361
<http://www.tao-works.jp/ikunas/>



さぬきの県産品

さまざまな種類がある「高松張子」の中で有名なものが「奉公さん」。赤い着物を着たおかつ頭の少女の表情に温かさにじみ出る。

情報

美しい季節行事、美味なる旬の味わい。
表情豊かな香川の四季を旅の目的に。

春 spring



押し抜きずし
型抜きした酢飯の上に酢でしめたサワラや、ソラマメや玉子、さんしょの葉などを飾った春らしい彩りの郷土料理。

※画像提供/香川県農政水産部農業経営課

2月下旬
～3月上旬

引田ひなまつり

【東かがわ市】
引田の古い町並みの民家や商店約60軒に、さまざまなお雛様を展示。

3月

うたづの町家とおひなさん

【宇多津町】
古街（こまち）と呼ばれる町家が残るエリアを中心に、約100軒の民家や商店にお雛様を飾る。

4月

たどつ全国凧あげ大会

【多度津町】
全国から愛好家が集まり、自作凧コンテストや凧作り教室などを実施。隣接する桃陵公園のさくらまつりも同時開催。

4月
22～28日

讃岐富士マウンテンウイーク

【丸亀市、坂出市】
飯野山の標高422mにちなみ、4月22日から1週間にわたり、さまざまなイベントを行う。

5月
3・4日

丸亀お城まつり

【丸亀市】
丸亀城周辺を会場に多彩なイベントを開催。

5月
4・5日

だんじり子ども歌舞伎

【東かがわ市】
白鳥神社の春祭りに奉納。江戸時代から続く伝統芸能。



町中におひなさんが!

うたづの町家とおひなさん



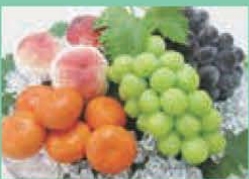
讃岐富士マウンテンウイーク



幻想的な
ホタルの乱舞!

しおのえホタルまつり

夏 summer



さぬき讃フルーツ
香川県のオリジナル品種を中心とした果物で、県認定の生産者が栽培し、品質基準を満たしたものを「さぬき讃フルーツ」として推奨。夏はブドウや桃、梨が豊富にそろふ。

6月15日

満濃池ゆる抜き

【まんのう町】
日本最大規模のため池から讃岐平野へと水が送られる初夏の風物詩。

6月

しおのえホタルまつり

【高松市塩江町】
ホタルが乱舞する特設のホタル館やステージイベントなど盛りだくさん。

6月

かわつ花菖蒲園一般開放

【坂出市】
水道施設だったる過池を利用して育てられている4万本もの花菖蒲が楽しめる。

7月
月上旬

虫送り

【土庄町、小豆島町】
松明を持って稲に付く害虫を歩きながら払う行事。土庄町肥土山地区は半夏生の日、小豆島町中山地区は半夏生の週の週末。

7月

ひまわりまつり

【まんのう町】
搾油のために帆山地区で栽培している約25万本のひまわりが咲き誇る。

7～8月

豊稔池ゆる抜き

【観音寺市】
アーチ式の石積みダムから一斉に水が吹き出すさまは壮観。

8月
4・5日

津嶋神社夏季大祭

【三豊市三野町】
年に1度だけ橋がかかりお参りできるこどもの神様。JRもこのときだけJR予讃線・津島ノ宮駅が営業する。

8月13日

さぬき高松まつり花火大会「どんどん高松」

【高松市】
県下最大の花火大会。サンポート高松の海上にさまざまな花火が打ち上げられる。

8月25日

滝宮念仏踊り

【綾川町】
讃岐の国司を務めた菅原道真に由来する伝統ある雨乞いの行事。奉納される滝宮天満宮は梅スポットでもある。



虫送り



ひまわりまつり

太陽に
向かって咲く
大輪の花



さぬき高松まつり
花火大会
「どんどん高松」

さぬきの

季節

祭りやイベント、見頃をチェック

何の場面か
わかるかな？

仁尾八朔人形まつり



仁尾八朔人形まつり

【三豊市仁尾町】

店頭や座敷に箱庭風の舞台を設け、歴史や昔話の場面を再現。ひな祭りの代わりに行うこどものための伝統行事。

9月

中山春日神社奉納農村歌舞伎

【小豆島町】

国の重要文化財になっている農村歌舞伎舞台で年に1度奉納される300年続く伝承芸能。5月には肥土山の農村歌舞伎舞台でも上演される。

10月

さぬき豊浜ちょうさ祭

【観音寺町】

金糸の刺しゅうで飾られた"ちょうさ"と呼ばれる20数台の太鼓台が繰り出す豪快なお祭り。

10月

勇壮な
おまつりを
見に行こう！

金刀比羅宮例大祭

【琴平町】

金刀比羅宮において最も重要な祭典。5月、7月、12月には古式ゆかしい蹴鞠が行われる。桜や紅葉のスポットでもある。

10月10日

秋祭り太鼓台奉納

【小豆島各地】

各地区の八幡神社で順に秋の大祭が行われる。地区ごとの太鼓台が見もの。

10月
11～21日

さぬき豊浜ちょうさ祭

獅子たちの里 三木まんで願。

【三木町】

江戸時代から続く鰐河神社のものをはじめとする3つの大獅子や、町内の獅子が大集合。

10月

岩部八幡神社のイチョウ

【高松市塩江町】

樹齢600年を超える2本の大銀杏が鳥居前の石段を挟んで立っている。

11月

栗林公園

【高松市】

11月下旬、園内の紅葉のライトアップが行われ、昼とは違った幻想的な風景が楽しめる。

11月
下旬

まんのう公園ウインターファンタジー

【まんのう町】

11月下旬～1月上旬に開催される、広大な敷地に広がるグラウンドイルミネーションは圧巻のスケール。

11月～
1月

ニューレオマワールド

【丸亀市】

全国イルミネーションアワードW受賞の「レオマ光ワールド」。特に冬は、一年で最も大規模なイルミネーションが楽しめる。

11月～
2月

冬のうまいもんまつり

【さぬき市】

カキをはじめ、ワイン、自然薯など市内でとれる美味しいものをたっぷり味わえる。

2月

男木島水仙郷

【高松市】

ボランティアによって植えられた1000万株以上の水仙が咲き誇る。花期に合わせてウォーキングイベントなどもあり。

2月

坂出天狗まつり

【坂出市】

日本八大天狗の一人、「白峰山の相模坊天狗」にちなみ、マラソン大会など多彩な催しが行われる。10種の具が入った「天狗（テング）うどん」は必食！

2月

香川県園芸総合センター梅園

【高松市】

2月中旬～3月上旬にかけ、梅園では白梅、紅梅、枝垂れ梅など約90種、120本の梅が咲き誇る。

2～3月

秋

autumn



オリーブの新漬け

オリーブの収穫期である10月も中旬になると出荷が始まる「オリーブの新漬け」。あっさりとしてお酒のつまみにピッタリ。

冬

winter



まんばのけんちゃん

あんもち雑煮

「まんば」はタカナ類の一種。「けんちゃん」は細切り野菜の油炒めに豆腐を入れて炒めたしっぽく料理のけんちゃんが出来たと言われる。また「あんもち雑煮」は、白味噌仕立ての雑煮に餡餅を入れる、全国的にも珍しい正月料理。

※画像提供／香川県農政水産部農業経営課

冬の
味わい、
焼ガキ！

AR動画



爽快！美味！
かき焼き体験

※撮影協力／
かき焼 中西

かき焼 中西 牟礼の特産品、カキは11月～3月がシーズン。セットで頂くかき飯、味噌汁、漬物も美味。
高松市牟礼町原623 ☎087-845-7460



昔ながらの湯治場の風情を残す旧街道沿いの町並み。

しおのえ
塩江温泉郷

〈高松市〉
塩江温泉観光協会 ☎087-893-0148
🚲 レンタサイクルあり

讃岐山麓の深谷に湧く名湯・塩江温泉。奈良時代の高僧・行基によって発見され、空海が修業して湯治を治めたと伝わる。リウマチ、神経痛、皮膚病、糖尿病などの効能が期待できる単純硫黄泉。1300年の歴史を誇り、街道沿いに宿が並び、ひなびた風情も味わい深い。ソメイヨシノが町中をピンクに染める4月に「桜まつり」、ホテルが鑑賞できる6月に「ホテルまつり」、8月に花火が上空を彩る「温泉まつり」、11月に「もみじまつり」などで賑わう。

ステイ 温泉 宿

SHODO SHIMA ONSEN
KONPIRA ONSEN
SHIONOE ONSEN

知れば知るほど、見どころがいっぱいの香川県。
ゆっくり滞在して、旅を楽しもう。
今回は、香川県の代表的な温泉郷にある
温泉入浴施設を持つ宿を紹介。

香川県ホテル旅館生活衛生同業組合が
運営している香川の宿泊情報をまとめ
たサイト。宿泊予約もできます。



かがわ宿ネット 検索

温泉入浴施設のある宿

塩江温泉郷

さぬき温泉

渓谷を見下ろす野趣豊かな佇まいの温泉宿。

竹林に囲まれた庭園露天風呂やサウナ付きの大浴場、広々とした休憩所を備える。料理は季節の素材をふんだんに使い、希少な讃岐オリーブ牛も味わえる。

高松市塩江町安原上東2065-1 ☎087-893-0300 <http://www.sanukionsen.com/>



ホテル セカンドステージ

自家源泉の温泉や体験メニューを揃えたアットホームな宿。

あまごの掴み取り、流しそうめん、うどん打ち、竹細工などの体験教室が豊富。いのししの丸焼きも人気。

高松市塩江町上西乙1118-8 ☎087-893-1100 <http://hotel-secondstage.com/>



ハイパーリゾートヴィラ塩江

幅広い層が楽しめる静かな湖畔のリゾートホテル。

総檜露天風呂やサウナのある大浴場、ベットと泊まれる専用フロア、プール、ゲーム&コミックルームと施設が充実。食事は和洋折衷のコース料理が楽しめる。

高松市塩江町上西乙688-1 ☎087-893-1111 <http://www.hyper-inn.net>



いろいろの宿 魚虎

親子三代で家族ぐるみのおもてなし。緑豊かな山間の小さな田舎宿。

客席は7室のみ。地元産庵治石を使った家族風呂は一日中入れるのが嬉しい。自慢の囲炉裏では、川魚や鍋などの料理が味わえる。蕎麦打ち体験も可能。

高松市塩江町安原上東442-2 ☎087-893-0121 <http://www.uotora.jp>



新樟川観光ホテル

「ツルツルの肌になれる」と評判の源泉かけ流しの湯でくつろぐ。

川のせせざが耳に心地よい露天風呂や大浴場、客室の内湯ですべて源泉かけ流し。足裏を刺激する「歩行湯」も人気。入浴後は、季節ごとのお料理に舌鼓を。

高松市塩江町1-6 ☎087-893-1200 <http://www.shinkabakawa.com>



樟川荘 本館

四国で二つしかない環境省指定の国民保養温泉地。

泉質はアルカリ性温度が高く、ぬるぬるとしたやわらかい湯。美肌効果に優れ、お肌もつるつるに。客室でも温泉を楽しめる。

高松市塩江町安原上東1394-1 ☎087-893-0106 <http://www.kabagawa.jp>



こんぴら温泉郷

湯元こんぴら温泉 華の湯 紅梅亭

館内で湯めぐりが楽しめる充実の温泉リゾート。

2種類の泉質の違う温泉と、15種類の浴槽が勢揃い。女性用の露天風呂は夜はバラ、朝はランの花が浮かぶ。モダンな割烹ダイニングで会席料理を。

仲多度郡琴平町556-1 ☎0877-75-1111 <http://www.koubaitai.jp/>



温泉旅館 宝屋

名物女将が笑顔でもてなしてくれる観光にもビジネスにも便利な宿。

JR琴平駅から徒歩3分。「こんぴらさん」の山の麓の、温泉に入れる庶民的な宿。金刀比羅宮参道まで徒歩4分。料理は「鍋うどん」をはじめ、品数の多さと味に定評あり。

仲多度郡琴平町555 ☎0877-75-5195



ことひら温泉 琴参閣

湯めぐり三昧できるこんぴらさんの麓にある温泉旅館。

日本庭園露天風呂やバラ風呂、岩風呂、薬草湯など14種が揃う湯船が魅力。夕食は、瀬戸内海産の新鮮な魚介や讃岐名産の持ち味を活かした、季節の会席料理。

仲多度郡琴平町685-11 ☎0877-75-1000 <http://www.kotosankaku.jp/>



貸切湯の宿 ことね

静けさ漂う裏参道に佇む宿。多彩な貸切風呂で温泉を満喫。

御影石やむくの木浴槽、畳敷きの浴室など、趣の異なる6つの貸切風呂で温泉を楽しめる。宿泊客は24時間自由に入浴OK。会席料理も堪能できる。

仲多度郡琴平町685-21 ☎0877-75-6633 <http://www.yachiyo.cc/kotone/>



こんぴら温泉湯元 八千代

こんぴら温泉郷始まりの宿。15代続く老舗旅館で湯ったり。

「こんぴらさん」や讃岐平野を360度見渡せる屋上露天風呂や、デザイナーズ貸切風呂が自慢。四国の季節の食材を贅沢に盛り込んだ会席料理に舌鼓。

仲多度郡琴平町611 ☎0877-75-3261 <http://www.yachiyo.cc/>



琴平リバーサイドホテル

便利な立地で温泉大浴場もある川沿いのビジネスホテル。

JR琴平駅から徒歩3分、普通寺ICから車で15分。金刀比羅宮参道まで徒歩5分と、ロケーションは抜群。客室はシングルとツイン。食事はボリュームのある御膳を用意。

仲多度郡琴平町246-1 ☎0877-75-1880 <http://www.hananoyu.co.jp/river/>



つるや旅館

歌舞伎小屋を模した外観が粋な江戸末期創業の温泉宿。

金刀比羅宮の表参道玄関口にある、参拝に便利な宿。瀬戸内海の幸など、地元の食材を活かした懐石料理はボリューム満点。足湯コーナーやショットバーもある。

仲多度郡琴平町620 ☎0877-75-3154 <http://turuya-ryokan.com/>



わたやRYOKAN

ペットと泊まれる部屋が人気の和風情緒あふれる建物。

2016年12月リニューアルオープンした金刀比羅宮の表参道沿いに佇む老舗旅館。泉質の良い温泉や、四季折々の食材を生かした和食会席料理が人気。

仲多度郡琴平町796 ☎0877-75-4111 <http://www.wataya-ryokan.jp/>



瀬戸内海に浮かぶ温泉リゾートでリフレッシュ。

「小豆島温泉」は小豆島に湧く温泉の総称。オリブの育つ温暖な島で、海景色を望みながらの入浴は、リゾート感たっぷり。アルカリ性単純温泉、単純弱放射能線など6つの源泉がある。源泉により、小豆島温泉オリビアン、塩の湯、オリブ温泉、サン・オリブ温泉、湯元オリブ温泉、是枝温泉と名前が付けられている。効能は神経痛、筋肉痛、関節炎、慢性消化器病、運動麻痺、冷え性など。

しょうどしま 小豆島 温泉

〈土庄町・小豆島町〉
小豆島観光協会 ☎0879-82-1775
🚲 レンタサイクルあり

「こんぴらさん」参拝の疲れを由緒ある旅館で癒して。

五穀豊穡、大漁祈願、商売繁盛などの神様として全国から信仰を集める金刀比羅宮の麓に位置し、江戸時代から栄えてきた門前町に新しく湧いた温泉郷。参拝客で賑わう参道周辺に、由緒ある旅館が建ち並び、大浴場に趣向を凝らしたところが多く、1368段の石段を上る「こんぴらさん」の参拝でかいた汗を温泉で流すことができる。裏参道の四季の景観にも癒される。泉質はアルカリ性単純泉、塩化物泉、炭酸水素塩泉で、慢性皮膚病や消化器病などに効能があるそう。

こんぴら 温泉郷

〈琴平町〉
琴平町観光協会 ☎0877-75-3500
🚲 レンタサイクルあり

まつかぜ 小豆島シーサイドホテル松風

島の季節の素材、味、盛り付けにこだわり抜いた料理自慢の温泉宿。

目前に砂浜と海が広がる、家庭的なもてなしの宿。全室和室でタイプが選べる。大浴場や露天風呂では保温効果に優れた塩化物泉。幻のフグ「讃岐でんぶく」も味わえる。

小豆郡土庄町甲1481-1 ☎0879-62-0848 <http://www.matsu-kaze.jp/>



すいめい 小豆島グランドホテル水明

全室オーシャンビューの和の空間。エンジェルロードも目の前に。

展望大浴場やヨット型露天風呂、客室露天風呂で温泉を堪能。地産地消の食事はとれたての魚や山菜、小豆島オリブ牛などを。プールや裏庭で釣りも楽しめる。

小豆郡土庄町甲1171-6 ☎0879-62-1177 <http://sgh-suimei.com/>



かいり 天空ホテル 海蔵

180度の絶景と天空オーシャン240度の大パノラマ、エンジェルロードを眼下に、最高の絶景！

100年以上の伝統を誇るモダンな内装の宿。庭園や部屋、大浴場などのどこからでも海が望め、眼下にはエンジェルロードが。創作会席では瀬戸内の魚介が堪能できる。

小豆郡土庄町甲1135 ☎0879-62-1430 <http://www.kairo-shodoshima.jp/>



小豆島国際ホテル

四方を海に囲まれた温泉宿。波打ち際の露天風呂が心地いい。

1日2回、潮が引くと4つの島がつながるエンジェルロードと砂浜続きに。和洋室や露天風呂付き客室など、全室オーシャンビュー。夕食は和洋会席などから選べる。

小豆郡土庄町甲24-67 ☎0879-62-2111 <http://www.shodoshima-kh.jp/>



しまやど まり 島宿真里

レトロモダンな風情たっぷり。個性豊かな内風呂で温泉三昧。

古民家や文化財指定の蔵をモダンな食事処や客室に。全7室のゆったりとした客室で、美肌成分のメタケイ酸を含む自家源泉の風呂が楽しめる。「醤油会席」が名物。

小豆郡小豆島町苗羽甲2011 ☎0879-82-0086 <http://www.mari.co.jp/>



ベイリゾートホテル小豆島

天井までガラス張り的大浴場から雄大な海景色と星空を眺めて。

眺望抜群の自家源泉の大浴場と、貫切露天風呂が自慢。名物オリブオイルフォンデュをはじめ、島の幸が集うバイキングも評判だ。全室オーシャンビュー。

小豆郡小豆島町古江乙16-3 ☎0879-82-5000 <http://www.bayresort-shodoshima.jp/>



国民宿舎小豆島

小豆島ふるさと村内に佇む温泉と郷土の味を堪能できる宿。

多島美と夕日が望める温泉展望風呂や、和室・洋室を用意。食事は天然魚の刺身にこだわり、季節の素材を活かした小豆島ならではの味付けが楽しめる。

小豆郡小豆島町池田1500-4 ☎0879-75-1115 <http://kokuminshukusha.com>



公共の宿ふるさと荘

ユニバーサルデザインに配慮した幅広い層で利用できる国民宿舎別館。

眼下に小豆島ふるさと村が一望できる、緑豊かな高台の宿。駐車場から部屋まで床面はすべてフラット設計。夕日が見える温泉展望風呂も利用できる。

小豆郡小豆島町池田1500-4 ☎0879-75-1115 <http://kokuminshukusha.com>



さくら しょう 琴平グランドホテル 桜の抄

趣向を凝らした風呂と展望レストランが人気の表参道の宿。

露天風呂からは金刀比羅宮が望め、女性限定でバラの花が浮かぶ。和モダンやリラクセスがテーマの客室や、和洋約50種が揃う豪華な朝食バイキングも好評。

仲多度郡琴平町977-1 ☎0877-75-3218 <http://www.sakuranosho.jp/>



とら丸旅館

「こんぴらさん」参りに一番近い生け簀料理が自慢の家庭的な宿。

ノスタルジックな老舗旅館。温泉は黒大理石の浴槽で。自慢の料理は生け簀で泳ぐ瀬戸内の魚をさばいた刺身や讃岐うどんなど、郷土の味が満載。専門店も併設。

仲多度郡琴平町1017 ☎0877-75-2161



ことひらかだん 琴平花壇

創業400年。多くの文人に愛された優雅な佇まいの老舗旅館。

客室は日本庭園に点在する数寄屋造りの離れや、和モダンな掘りごたつき洋室など個性豊かな。大浴場からは讃岐富士や町並みを望める。四国の山海の幸も堪能して。

仲多度郡琴平町1241-5 ☎0877-75-3232 <http://www.kotohira-kadan.jp/>



小豆島温泉

リゾートホテル オリビアン小豆島

温泉やレジャーメニューが充実。夕日のビューポイントに建つホテル。

広大な敷地に湧く天然温泉やテニスコート、プール、ミニゴルフなど施設は多彩。夕食バイキングでは、ライブコーナーも充実。島の魅力満載の料理が楽しめる。

小豆郡土庄町星形崎甲63-1 ☎0879-65-2311 <http://www.olivean.com/>



ホテルグリーンプラザ小豆島

露天風呂から海に沈む夕日を望む。夏はガーデンプールも楽しんで。

和室・洋室・和洋室のすべてがオーシャンビュー。ロビー前に夕日を望めるテラス席も用意。大浴場はジャグジーやサウナ付き。素材の味を活かした郷土料理も堪能できる。

小豆郡土庄町伊喜末2464 ☎0879-62-2201 <http://hgp-shodoshima.com/>



オーキドホテル

「塩の湯」が湧く湯元温泉宿。地産地消の料理にも舌鼓。

土庄港から徒歩1分。島ならではのとれたての海の幸と、自家源泉の湯が心身を満たしてくれる。朝食では小豆島名産の醤油が16種類も登場。レディースルームも用意。

小豆郡土庄町甲5165-216 ☎0879-62-5001 <http://www.ohkido.com/>



小豆島温泉 瀬戸の御湯 ホテルニュー海風

海辺の高低ある小豆島に淡いオリブ色の天然温泉に入浴。

部屋からの景色や寒霞渓などの山々が望める。夕食は、毎日市場から仕入れる朝どれの魚介が中心のコース料理。大浴場は平日は貸切入浴もOK。

小豆郡土庄町甲2111-1 ☎0879-62-1323 <http://www.newkaifu.com/>



かしまそう ビーチサイドホテル鹿島荘

海水浴を楽しんだ後は大浴場と露天風呂で温泉を。

鹿島海水浴場のすぐそば。全室バス・トイレ付の和室で、宿泊客は海の家を無料で使える。自家栽培野菜、地魚、そうめんなど小豆島の食材満載の「島会席」が人気。

小豆郡土庄町甲1656-1 ☎0879-62-0492 <http://www.kashimaso.com/>





(公社) 香川県観光協会

〒760-0017 香川県高松市番町4丁目1-10
電話 087-832-3377 FAX 087-861-4151

<http://www.my-kagawa.jp/>

うどん県旅ネット 検索



※掲載情報は平成29年3月現在の情報です。営業時間、お休みなどの詳細は各施設へお問い合わせください。