

2024

WINTER

新春号

まだ知らない香川を
旅する小冊子

TRAVEL KAGAWA

トラベルカガワ

冬
グ
ル
メ

県民だけが知っている

かがやくけん、かがわけん。

香川県

travel.my-kagawa.jp



寒くなるほど
うまくなる!!

県民だけが知っている

冬グルメ

香川のグルメは讃岐うどんや骨付鳥…だけではありません!瀬戸内海に育まれた鮮度抜群のカキや、身も心も温まるしっぽくうどんなど、県民だけが知っている、冬ならではのグルメを大公開!個性豊かな地酒・クラフト酒もご紹介します。

カキ小屋 ってどんな場所?



香川の冬の風物詩

県産カキが旬を迎える冬になると、各地で季節限定のカキ小屋がオープンし、多くの人がカキ焼きを楽しみます。高松市ではカキの家計支出額が全国1位になる(総務省2022年家計調査)など、香川県は全国屈指の「カキ好き県」と言えるかもしれません。

穏やかな海沿いに集中

波が穏やかで栄養豊富な瀬戸内海はカキの養殖にぴったり。カキ小屋の多くも海沿いに集中しています。香川県では内湾にカキいかだを設置しやすいこと、夏に海水温が高く冬に低下することなどから、良質なカキが生産されています。

生産者直送でおいしい

カキ小屋の多くは生産者によって営まれているため、大切に育てたカキを一番おいしいタイミングで味わうことができます。鮮度抜群の殻付きカキを鉄板で豪快に焼き、身も心も温まったら潮風を浴びて一休み…冬のカキ小屋ならではの光景です。

HOW TO カキ小屋

1 鉄板を囲んで座ろう



2 焼き方を聞いて、いざ!



3 利き手にナイフ、 逆の手に軍手を



4 お好みの味付けでどうぞ



色々なスタイルがある

多くのカキ小屋は食べ放題制。大きな特製鉄板にどっさりとお刺し身が並べられて豪快に焼きます! 予め量が決まっているお店もあります。



調味料 × トッピングで味わい無限大!

定番のレモンや醤油のほか、チーズやバジルソースなど様々な調味料とトッピングが用意されています。調味料の持ち込みOKのお店もあります。
※お店によって用意されている調味料等は異なり、有料のものもあります。



サイドメニューもいろいろ

カキ飯やカキ汁、カキフライといった定番メニューに加え、カキのオイル漬けや佃煮、煮付けなど、生産者ならではのめずらしいカキメニューがあるお店も。

カキ飯



カキ煮付け



カキフライ



《 お取り寄せでうち時間を楽しむ 》

カキに合う!



香川のお酒

県産のオリブから生まれた「さぬきオリブ酵母」や、温暖な気候風土に育まれた柑橘や穀物などの素材からつくるお酒は、瀬戸内海で育ったカキとも相性抜群。ぜひ、お取り寄せして香川ならではのマリアージュをご自宅で味わってください。



A
W
A
S
A
K
E
泡
菊

5
5
0
0
円
/
7
2
0
ml

“泡の日本酒”は
キリリと冷やして

県内の老舗酒造が手がける本格的なスパークリング日本酒。きめ細かい泡とフルーティーで爽やかな酸味、キレの良さが特長の辛口タイプ。「さぬきオリブ酵母」を使用した豊かな味わいです。

綾菊酒造株式会社
綾歌郡綾川町山田下
3393 番地 1
tel. 087-878-2222



カキ小屋 に行ってみよう!!

香川県内では主にさぬき市^{しど}志度、多度津町^{たどつ}白方、高松市牟礼町^{むれ}、三豊市詫間町^{みとよ たくま}などでカキが生産されており、カキ小屋が集中しています。ここではその一部をご紹介します。



このマークはお取り寄せまたは店頭購入もできます

カキ小屋を
「もっと」楽しむために

カキ小屋は事前予約が
おすすめです。

調味料などの持ち込み可否は
各店舗にご確認ください。

食べ残しは
NGです。

多くの店舗は11月～3月までの営業と
なります。詳しくは各店舗にご確認ください。



お店で提供されているカキは、志度湾に浮かぶ養殖いかだで毎朝獲られているから新鮮そのもの。大きいサイズはカキ焼きに、小さいサイズはカキフライやカキご飯に使われます。



かき焼き わたなべ

豊富すぎるトッピングと サイドメニューも魅力

カキ養殖漁師が営む、カキ焼き食べ放題のお店。カキはそのまま焼くだけでもおいしさを堪能できますが、20種類以上ある無料のトッピングを乗せて味を変えるのもおすすめ。食べ放題はカキご飯・カキのみそ汁付き。サイドメニューも充実していて、中でもカキの煮付けは絶品です。また海を眺めながら食事ができる2階席も◎。

出始めのカキは小ぶりですが、シーズンが進むにつれて大きく味も濃厚になっていきます。それぞれ違ったおいしさがあるので、食べ比べてみて。

かき焼き わたなべ 八村治樹さん



COLUMN

志度湾はカキ養殖に最適！

●旨さのひみつ

カキはプランクトンを食べて成長するので、波が穏やかで川から流れ込む栄養が流されにくい志度湾のカキは、旨みをたっぷり蓄えます。またカキは水温が1℃下がる毎においしくなると言われていて、旬の冬には日毎に旨さとプリプリした食感が増していきます。

●おすすめの食べ方

まずはシンプルに焼いてそのままの味を楽しんで下さい。ポン酢や大根おろし、レモンも、カキ本来の旨みを引き立ててくれます。程よく食べたらトッピングで味を変え、自分だけの組み合わせを見つけるのも楽しいですよ。



かき焼き わたなべ 八村裕之さん



平日昼1日限定15食のカキフライ定食。カキフライにカキご飯、カキの味噌汁、カキの煮付け付き。※カキフライの数はカキの大きさによって増減します

さぬき市志度5382-47 / tel. 087-894-8676 (予約優先 / 予約は電話のみ) / 月・水～金曜12:00～15:00、17:00～22:00、土日祝11:00～22:00 / 火曜定休、12/29～1/3休 / 50席 / P共同20台・専用3台

食べ放題

・120分 3,700円 / 人
カキ飯、カキ汁付き



宵

750円 / 330ml

麦芽の香りとほろ苦さを 楽しむ黒ビール

焙煎麦芽の香ばしくビターな風味は、しっかりした味わいながら後味すっきり。繊細なカキの香りを引き立てます。夕食や晩酌など豊かなくつろぎの時間によりそうビールです。

福繁食品麦酒醸造部

東かがわ市水主4660番地1

※店頭販売は土・日曜日12:00～17:00
出店等不在の場合あり



夕
風
G
I
N

3850円 / 500ml

穏やかに酔いしれる ジャパニーズクラフトジン

地元の酒米を使用した本格焼酎をベースに、瀬戸内産オリーブや山椒、生姜、柚子など10種のボタニカルをブレンドし、夕風を思わせるノスタルジックな印象に。濃厚なカキと相性抜群です。

西野金陵株式会社

仲多度郡琴平町623番地
tel. 0120-64-1336



さぬき市
志度
しど

カキ焼き かきの山



さぬき市志度5382-50 /
tel. 087-880-7649(予約は
電話のみ / 2名〜) / 11:30
〜14:00、17:00〜21:00(最
終入店時間は電話にて要相
談) / 火曜定休、12/30〜1/3
休 / 40席 / P 共同20台

食べ放題

・120分 3,800円 / 人
カキ飯、お汁付き (+500円
でカキオイル漬け、カキフ
ライ、デザート付き)

おいしいカキを“山のように”味わって

店名は「カキをたくさん食べてもらいたい」という想いから。濃厚な自家製カキのオイル漬け、サクサクのカキフライ (以上+500円)、プリプリのカキがたっぷりのカキ飯もおすすです。木目調の温かな雰囲気店内で思う存分カキ焼きを楽しめます。

高松市
牟礼
むれ

かき焼 中西



高松市牟礼町原623 / tel.
087-845-7460(完全予約
制 / 予約は電話のみ / 4名
〜) / 10:00〜21:00(最終
入店19:00) / 火曜定休、
12/31〜1/3休 / 40席 /
P20台(大1台、中以下2台)

店頭購入可 (要予約)

食べ放題

・120分 4,000円 / 人
カキ飯、カキ汁付き

カキ小屋ブームの初期からある老舗

創業30年超の同店では、ふっくらとしたカキ焼きを存分に味わえます。来店してから炊き始める女将さん自慢のカキ飯は、おいしいと評判で残ったものは持ち帰りも可能。他、カキのみそ汁付き。飲み物は持ち込みを。

坂出市
さかいで

みき水産



2人前 ※提供方法が異なる場合があります



カキ焼き+名物・海鮮太巻きも！

専属漁師が志度湾で育てた新鮮なカキを直送。食べ放題に付く瀬戸内海産の鯛やハマチの他、イカ、マグロなど鮮度抜群の海鮮が巻き込まれた名物の太巻きは、1人5切とボリューム満点です。他、鯛あらのお吸い物付き。

坂出市王越町1779-11 / tel. 0877-42-0124(完全予約制) / 11:00〜13:00、13:30〜15:30、16:00〜18:00、18:30〜20:30の入替制 / 火曜定休、1/4〜6休、12/30〜1/3は18:00まで / 55席 / P15台(大1台、中以下3台)

店頭購入可 (要予約)

食べ放題

・120分 3,500円 / 人
太巻き、鯛あらの吸い物付き

「みき水産」でも飲めます



店頭900円 / 330ml
通販2640円 (3本セット)

レモン
スーン

カキの旨みにぴったり！ 地産レモンのクラフトビール

坂出市王越町産のレモンを100%使用した爽やかなセゾンスタイルビール。レモンとホップ由来のフルーティーなフレーバーに、セゾン酵母の芳醇な余韻が残ります。

王越麦酒

販売は取扱店、通販、イベントのみ。
詳しくはInstagramをご確認ください
@ohgoshi__beer/
tel. 0877-21-2580



※カキ焼きの価格は全て大人価格(税込)です(小人価格は各店にお問い合わせください) ※P表記…大=大型バス、中=中型バス、マ=マイクロバス

多度津町
白方
しらかた

焼き小屋 さと



カキづくしのコースを堪能

県内屈指のブランド牡蠣「白方かき」を炭火焼きで味わえるお店。旨みが強く、加熱しても縮みにくい大粒カキを厳選して提供。カキ焼き以外にカキ飯やカキの佃煮、オイル漬けなど、カキ好きにはたまらない逸品揃いです。

仲多度郡多度津町大字西白方245-1 / tel. 090-4500-7873(完全予約制 / 2名〜) / 12:00〜14:00、18:00〜20:00 / 月・火曜定休(祝日の場合営業)、12/25〜1/1休※水・木曜は昼のみ営業 / 20席 / P 大人数の場合は要相談

・カキ焼き 2kg 3,500円 / 人 ※食べ放題ではありません ※余った分は持ち帰りも可
カキ飯、豚汁、カキ佃煮、カキオイル漬け付き

さぬき市
志度
しど

オイスタロー

持ち帰り・通販のみ

新鮮・濃厚なカキをテイクアウト&お弁当も



さぬき市鴨庄4716-14 /
tel. 080-6377-5857 / 9:00〜17:00
/ 火曜定休(祝日の
場合営業、翌日休)
/ ※弁当は土日祝
日のみ、11:00〜数
量限定 / P10台(大
1台、中1台、マ1台)

お取り寄せ



ながら、純米大吟醸
4000円 / 720ml ※1月頃より販売開始

日本酒を飲み「ながら」 楽しいひとときを

「オリーブ酵母 No15」、再生した休耕田で栽培した酒米など島の素材で醸した、上品な香りの純米大吟醸。柔らかい口当たりとしっかりとした旨味が、カキの芳醇な旨みを引き立てます。

小豆島酒造株式会社

小豆郡小豆島町馬木甲
1010番地1
tel. 0879-61-2077



アル
バリ
ーニ
ヨ



3410円 / 750ml

カ
ベル
ネ・ソ
ーヴィ
ーニ
ヨ
ン
クレ
レ



2750円 / 720ml

小豆島醸造ワインとカキの 極上ペアリング

小豆島の丘上で醸造されるワインは、どこか太陽と潮風を思わせる味わいです。左)別名「海のワイン」と呼ばれ、レモンを絞った蒸しガキと好相性。右)カキのグラタンやバターソテーと相性抜群です。

224winery

小豆郡土庄町甲3406-1
tel.0879-62-8224



寒いときこそ あったかうどん

バリエーション豊かなしっぽくにエスニックなつけ麺、メの定番カレーうどんまで、冬に嬉しいあったかうどんをご紹介します。

昼うどん

半世紀愛されてきた老舗の味

11~3月頃

しっぽくうどん
700円

何種類もの素材を、煮崩れず同じ柔らかさに炊き上げる技はまさに職人芸。和食の汁物のように上品かつ、旨みに溢れた出汁も絶品です。

番丁

高松市番町4-14-26 / tel.087-833-8076 / 10:00~18:30 / 日曜・祝日、第2土曜定休 / 45席 / Pなし

年中食べられるしっぽく

通年

しっぽくうどん
360円

大根やにんじん、鶏肉、油揚げなど、たっぷり入った素材から出たうま味と甘味が、何とも言えない優しい味で、ほっこり癒されます。

うどん亭 みき

木田郡三木町池戸砂入2845-3 / tel.087-898-4190 / 9:30~14:00 (麺終了次第) / 月曜定休 / 34席 / P20台 (大2台、中5台、マ10台)

夜うどん

夜限定の珠玉のつけ麺

通年

激辛!!
タイカレー
のつけ麺
1,180円

カレーはかなり辛口ですが、じっくり味わうと出汁と鶏の旨みを感じられます。水がしたたるようなごっつきの良いうどんにも注目。

讃岐つけ麺 寒川

高松市鍛冶屋町4-16(SOUGENビル1F) / tel.087-826-7505 / 18:00~翌2:00 / 日、月曜定休 / 25席 / Pなし

あん餅とうどんの異色コラボ

通年

アン雑煮うどん
660円

香川の郷土料理「あん餅雑煮」にうどんが入った1杯。甘じょっぱい味が不思議とクセになります。冬季のみの白味噌仕立てもぜひ。

※白味噌アン雑煮うどんは11~3月限定

本場かなくま餅 福田

観音寺市流岡町1436-2 / tel.0875-25-3421 / 10:00~14:00前後(麺終了次第) / 月曜定休 / 50席 / P30台(大 要事前連絡)

1月限定のレアメニュー

1月初め~末頃

しっぽくうどん(小)
500円

たっぷり盛られた具材は野菜が主役。少し濃い目の味付けが絶妙にマッチ。さらに上質のすり身の天ぷらや豆腐が華を添えてくれます。

吉本食品

東かがわ市三本松608 / tel.0879-25-1027 / 8:00~14:00 / 日曜・祝日定休 / 24席 / P25台 (大 要事前連絡、中以下10台)

飲んだ後のメに1杯

通年

カレーうどん
800円

お客様の7割が注文するというカレーうどんは、スパイスが効いているのに辛さは控え目。サラッとしていてメに最適な1杯です。

手打ちうどん 鶴丸

高松市古馬場町9-34 / tel.087-821-3780 / 20:00~翌2:00 (麺終了次第) / 日曜・祝日定休(臨時休業あり) / 48席 / Pなし

アクセスマップ



冬がきたら

しっぽくうどん

いりこ※出汁で煮込んだ冬野菜などの具材を“かけうどん”にたっぷりと乗せていただく、香川県の冬を代表する郷土料理です。県内のうどん店の多くでは冬季限定で提供されており、寒くなるとしっぽくが恋しくなる県民も少なくありません。 ※カタクチワシの煮干し

しっぽくうどんって何？

●具材

里芋・にんじん・大根・ごぼうなどの冬野菜と、鶏肉・油揚げ・こんにゃく・焼き豆腐などが定番。



創業90余年の当店の自慢はこだわりの打ち立て麺。大きな釜で茹で上げた熱々もご提供します。

11~2月
末頃

しっぽく
うどん
700円

身も心も
温まって！

●出汁

いわゆる「かけうどん」の出汁と同じ場合も多く、いりこ風味の澄んだ出汁に冬野菜や鶏肉の旨みが溶け込んでいます。

具材ごろごろ、
ボリュームたっぷりで温まる

県産材料にこだわり、冬野菜が旬を迎える時季に合わせて提供を始めます。里芋は特有の旨みが濃い親芋を、にんじんは甘みと色の濃い金時にんじんを使っています。栄養満点のしっぽくうどんは創業以来の冬の定番。心待ちにするお客様も多い人気商品です。

さぬき麺業 松並店

高松市西ハゼ町235-1 / tel. 087-866-4981 / 8:00~18:00 / 年中無休 / 120席 / P40台(大1台、中2台、マ4台)



さぬき麺業株式会社代表取締役
香川政明さん

食べ応え満点！

しっぽくと看板メニューの肉うどんが合体した贅沢な1杯。絶妙な柔らかさに仕上げられた分厚い野菜と、甘辛い牛肉と玉ネギとのコラボは悪魔的なおいしさ。大ボリュームなのもうれしい。

11~2月
末頃

肉っぽく
うどん
800円



岡製麺所

綾歌郡綾川町山田上甲1949-8 / tel.087-878-1780 / 10:00~14:00 / 日、火曜定休 / 20席 / P20台(マ1台)

《 お取り寄せで楽しむ ☺ 》

しっぽくうどんに合う お酒

いりこ出汁を味わう
旨みの熱燗

観音寺市伊吹島産の上質ないりこを炙り、伝統的な寒造りで醸した日本酒に浸け込みました。うどんのいりこ出汁と相性抜群です。付属のいりこはお酒と一緒に温めてもよし、おつまみとして食べてもよし、お好みで。

川鶴酒造株式会社

観音寺市本大町836番地
tel. 0875-25-0001

※取扱店は川鶴酒造までお問い合わせください

うどんが原料！
和食にも合うIPA

三豊市高瀬町の人気店「本格手打ちうどん もり」の茹でうどんを原料に使用した、出汁の風味にも合うユニークなインディアンパールエール。後味はうどん由来の滑らかな口当たりです。

ミロクブルワリー
MIROC BREWERY
丸亀市北平山町2-5-15
tel. 0877-43-7067



旋風

869円 / 330ml



498円 / 180ml
1870円 / 720ml



※本商品は熱燗専用です。
詳しい飲み方はラベルをご確認ください。

※価格は全て税込みです

