



かがやくけん、かがわけん。

香川県

掲載情報は、2025年3月時点のものであり変更される場合があります。

発行

公益社団法人 香川県観光協会

〒760-8570 香川県高松市番町4丁目1番10号

Tel.087-832-3377 Fax.087-861-4151

●2025年3月発行



マップ付き（広域・付近詳細）

満点百店

うどん屋さんを選ぶ至極の百店舗

さぬきうどん

「さぬきうどん百店満点」の掲載店舗は、
香川県公式観光サイト「うどん県旅ネット」でも紹介しています。
<https://www.my-kagawa.jp/udon/list>

うどん県旅ネット

検索



うどん食べ歩き日記

満点百店
さぬきうどん

.....お気に入りの店が見つかりましたか？

県産小麦「さぬきの夢」を使ったさぬきうどんは、
「さぬきの夢こだわり店」、「さぬきの夢応援店」で
召し上がれます。

香川県が「さぬきうどん」のために開発した小麦品種「さぬきの夢」。この県産小麦を100%使用したうどんが味わえるお店のうち、めんやだし、サービスの3つの審査基準を満たした店を「さぬきの夢こだわり店」として、かがわ農産物流通消費推進協議会が認定しています。その他、「さぬきの夢」をブレンドしたうどんを提供する「さぬきの夢応援店」もあります。しなやかで弾力のあるコシ、モチモチとした食感。そして、のどごしの良さを味わってください。

さぬきの夢物語

検索



- 各店データは2025年3月取材時のデータです。
予告なく変更になる場合もございますので、ご了承ください。
- データは、公益社団法人香川県観光協会により、一部改編しているものがあります。
- 本紙掲載記事・写真の無断転載・放送は固くお断りいたします。
- 編集・取材協力／セーラー広告株式会社 出版編集部（セーラー広告株式会社 高松本社企画部内）
〒760-8502 香川県高松市扇町2-7-20 Tel.087-825-1157

さぬきうどんの手引き

● さぬきうどんの種類

うどんを美味しくいただくため、
まずはどんな種類のうどんがあるのか
事前に知っておきましょう。



ぶっかけうどん

ざるうどん等のつけダシを“ぶっかけ”
ていただくので、ダシにつける手間が
いらない。温・冷がある。



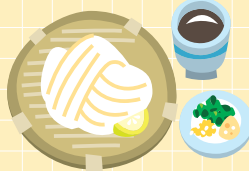
かけうどん

麺にダシをかけるという、最もベーシ
ックなうどん。ダシはイリコ系とカツオ
節系に分けられる。



しょうゆうどん

水でシメた麺にそのまましょう油をか
けて食べる。大根おろしやレモン等
で味をマイルドに調整しよう。



ざるうどん

茹で上がった麺を冷水中でシメて、ざ
る(器)に盛りつけて食べる。薬味
はネギ・ショウガが多い。



釜玉うどん

釜あげうどんの麺に生卵をのせ、薬
味とダシしょうゆをかけて食べる。



釜あげうどん

釜から茹で上がった麺を茹で汁ごと
器に盛りつけ、つけダシでいただく。
注文を受けてから茹でるので、10～
15分ほど待ち時間がある。



しっぽくうどん

里芋や鶏肉、金時人参などといった
数種類の具を醤油で味付けした汁
で煮込む具沢山うどん。お好みで
しょうがを入れれば、体も温まります。



年明けうどん

純白の麺に「紅」を添えた、紅白のう
どんを年の初めに(元旦から1/15頃
まで)食べることで、その年の幸せを
祈願する縁起の良いうどんです。



どじょううどん
(どじょううどん)

田植えの頃、どじょうと野菜、太め
のうどんを大鍋で煮て作る香川の
一部地域の郷土料理。夏バテ防
止の料理としても親しまれる。



カレーうどん

湯であたためたあつあつの麺に、
だしと合わせたカレーをかけたも
の。スパイシーな香りが食欲をそそ
る。

さぬきのうどん店には3タイプあります。
店内で戸惑わないためにも、今から行く店が
どのタイプかを確認しておきましょう。



いわゆる学生食堂ベルトコンベア方式。うどんの玉数を申告し、麺を受け取ったら自分で湯がいてダシをかけ、薬味をのせていただく。食後は自分で器を返却。店によって支払いなどの手順が異なるので、他のお客さんをよく観察しよう。

セルフ店タイプ



麵の卸しが本業だけれど、麵を打つたわらで食べさせてくれるというスタンスのお店。セルフ店よりもセルフ度が高く、店のロケーションに驚かされる個性派が多い。飲食スペースが少ないので、立ったまま食べるのは当たり前！

製麺所タイプ



いわゆるレストラン式。店に入って着席して、メニューを見て注文。うどんが出来上がれば持ってきてくれるので、美味しくいただく。食後はお勘定を済ませる。もちろん器はテーブルに置いたままでOK。メニューの種類が多いのが特徴。

一般店タイプ

セルフうどん
入門編

① 玉数を選ぶ

「かけハ」と言う
さい



② サイドメニューを

③ 會計

支払う場合も

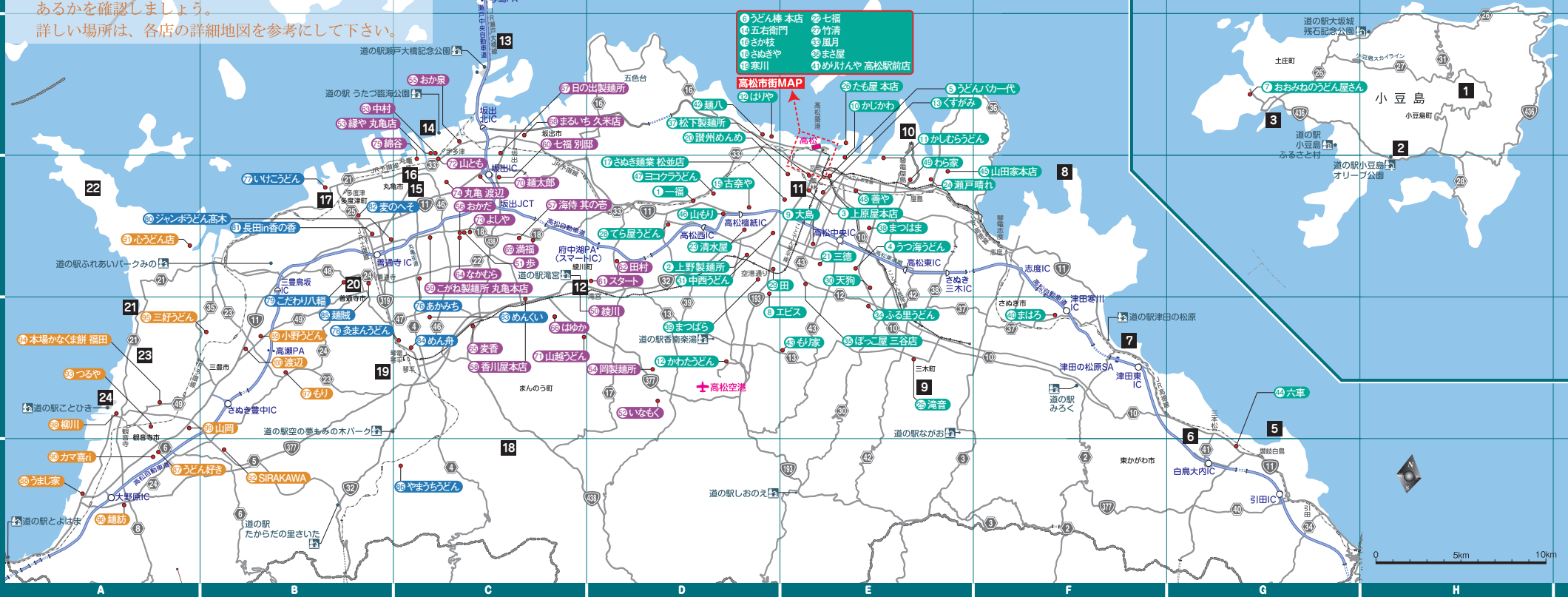


④ うどんを湯がく
金ざるに麺を入れて湯通し

⑤だしと薬味をかけて完成

香川県地図

目的のうどん屋さんや香川県のどのあたりにあるかを確認しましょう。
詳しい場所は、各店の詳細地図を参考にしてください。



紫雲山 22 MAP-A-3



金刀比羅宮 19 MAP-B-4



丸亀市猪熊弦一郎現代美術館 16 MAP-C-3



瀬戸大橋 13 MAP-C-2



屋島 10 MAP-E-2



日本ドルフィンセンター 7 MAP-F-4



赤かぼちゃ 4 MAP-D-1



寒露溪 1 MAP-H-2



高屋神社 23 MAP-A-4



総本山善通寺 20 MAP-B-3



少林寺拳法連盟本部 17 MAP-B-3



四国水族館 14 MAP-C-2



特別名勝 栗林公園 11 MAP-E-3



テatron 8 MAP-F-3



ランプロファイヤ岩脈 5 MAP-G-4



道の駅 小豆島オリブ公園 2 MAP-H-3



銭形砂絵「寛永通宝」 24 MAP-A-4



父母ヶ浜 21 MAP-A-4



国営讃岐まんのう公園 18 MAP-C-5



丸亀城 15 MAP-C-3



道の駅 滝宮 12 MAP-C-3



太古の森 9 MAP-E-4

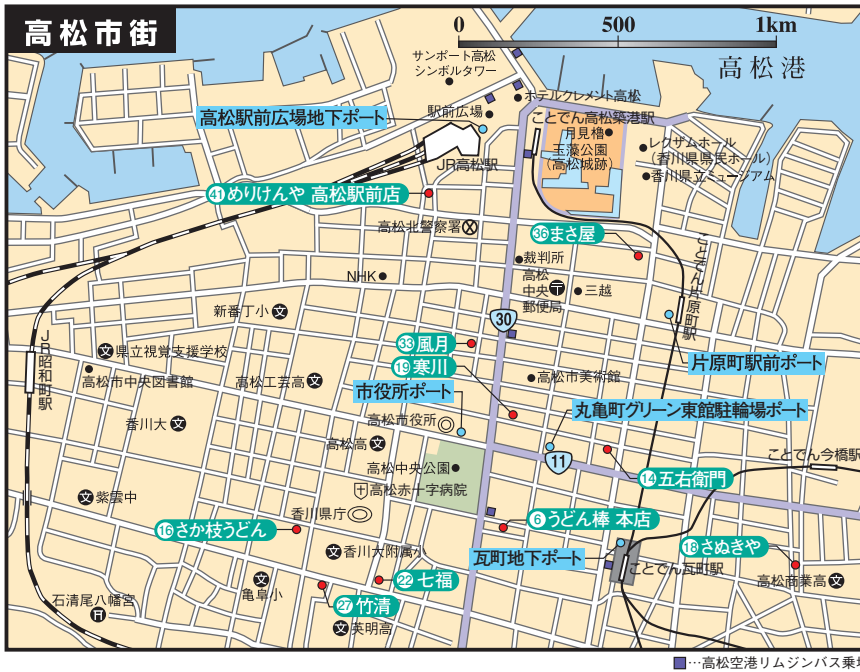


とらまる人形劇ミュージアム 6 MAP-G-5



エンジェルロード 3 MAP-G-2

高松市街地図



■…高松空港リムジンバス乗場



レンタサイクルのすすめ

高松市街中心部のうどん屋巡りなら、自転車ツアーがオススメです。一時利用は、どのレンタサイクルポートでも自転車の貸出・返却ができ、スマートフォンアプリを活用して、簡単・便利な利用ができます。

■利用時間

7時～22時(無人ポート)
7時～23時(有人ポート)

■利用対象者

HELLO CYCLINGアプリの利用規約に同意する方

■利用料金(一時利用)

初回貸出から

24時間以内 一回200円

24時間を超えた場合 24時間までごとに

200円追加

■レンタサイクルポート★は有人ポート

★JR高松駅前広場地下

★瓦町地下 高松市役所

★JR栗林駅前 ★ことでん栗林公園駅前

ことでん片原駅前

・丸亀町クリーン

■お問い合わせ

レンタサイクル管理センター

0877・8333・5000

高松市 周辺エリア



一福

のんびりとしたロケーションの中にたたずむこちら。丸亀の有名店「中村」で修行を積んだご主人が、手間暇をかけて仕上げるダシと喉ごしのいい細麺が特徴のお店だ。

MAP D-3

- かけ
- ぶっかけ
- 釜玉



高松市国分寺町新居169-1
TEL/0874-5088 席/45席 駐/25台
営/10:00~14:00 休/金曜



一般店タイプ



製麺所タイプ



セルフ店タイプ

さぬきの夢 …さぬきの夢こだわり店

4 うつ海うどん

見た目だけで食欲をかき立てるツヤツヤの麺は、期待の上を行く素晴らしい喉ごし。「うどんに忠実に向き合い、安くてもおいしい物を届けたい」という大将の思いが感じられる味だ。

MAP E-3

- ぶっかけうどん
- 肉ぶっかけ
- かけうどん

高松市下田井町359-2 TEL / 087-813-0365
 席 / 50席 駐 / 20台
 営 / 6:00~15:00(最終了次第) 休 / 火曜

3 セルフサービスの店 上原屋本店

かなり余裕を残したレイアウトにバリアフリーを考えた店内は、車椅子のお客さんもゆったりとうどんを満喫できる。麺もダシも主張すぎず控え目で上品な一杯を広い店内でいただく。

MAP E-3

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- ざるうどん

高松市栗林町1-18-8 TEL / 087-831-6779 席 / 48席 駐 / 16台
 営 / 9:30~15:30 休 / 日曜

2 上野製麺所

元々は趣味だったうどん作り。知る人ぞ知る津田の名人のもとで修行を積むなど、味も確か。店内は木の香りがほのかに漂う純和風造りでゆっくりくつろげる。

MAP D-3

- かけ
- ざる
- しほうどん(冬季限定)

高松市円座町2283-3 TEL / 087-886-8841 席 / 35席 駐 / 7台
 営 / 10:30~14:00(最終了次第) 休 / 日、第1土曜

7 おおみわのうどん屋さん

30年以上続く製麺所のセルフ店。麺にももちもち感とさぬきうどんならではのコンソントラル感が特徴の「さぬきの夢」を使用。話題の長命草など、地元食材にこだわったメニューも。

MAP G-2

- 肉うどん
- 梅ぼろうどん
- かつおしょうがうどん

小豆郡土庄町甲5164 TEL / 0879-62-1147(事務所)
 席 / 16席 駐 / 10台 営 / 11:00~14:00(最終了次第) 休 / 水曜

6 うどん棒

珠玉の細めの「伸びるコシ」の麺はそのままに、大阪店で培った技を融合して讃岐うどんの新境地を開拓。おすすめの「オリーブ豚讃岐つけ麺」は、つけダシを釜湯で割ると2度美味しい逸品だ。

MAP 高松市街

- かけ
- 天ぷら
- オリーブ豚讃岐つけ麺

高松市亀井町8-19 TEL / 087-831-3204 席 / 55席
 駐 / 6台 営 / 11:00~14:30(金、土、日曜・祝日は17:00~19:30も営業) 休 / 水曜

5 手打十段うどんバカー代

常に出来たてを食べてもらうため、茹でから10分以上上経ったうどんは出さないのだそう。「昨日よりも美味しいうどん」を作ることが大将のモットーだ。

MAP E-3

- 元祖釜バターうどん
- 釜あげうどん
- しょうゆうどん

高松市多賀町1-6-7 TEL / 087-862-4705 席 / 42席
 駐 / 45台 営 / 6:00~18:00(12月31日6:00~16:00、1月2日10:00~16:00) 休 / 無休(元旦だけ休み)

10 かじかわ

うどんだけでなく素麺も食べられるお店。かなり太目のうどんは、外はモチモチで中に芯の通った弾けるような食感が魅力。イリコと昆布のみを使ったダシは、温かい素麺にも良く合う。

MAP E-3

- かけうどん
- 肉うどん
- ひやしうめん

高松市朝日町2-11-12 TEL / 080-2850-4802 席 / 54席 駐 / 4台
 営 / 11:00~14:00(最終了次第) 休 / 日曜

9 手打種や大島

玉を持ち帰ったり、天ぷらを持ち帰ったりするお客さんも多い製麺所型セルフのお店。各種天ぷらやご飯ものなど、オプションもたくさん揃っている。

MAP E-3

- 1玉
- 天ぷら類
- コロッケ

高松市太田下町3013-1 TEL / 087-867-2895 席 / 40席 駐 / 20台
 営 / 9:30~15:00 休 / 第1・3・5日曜

8 エビス

開放感のあるカフェのような店内でうどんが楽しめるセルフ店。「さぬきの夢」をブレンドした麺と一緒に、市場から食材を仕入れた旬のオプションをいただく。

MAP D-3

- 肉ぶっかけ
- 肉釜玉
- きつね

高松市香川町浅野258-1 TEL / 090-1329-6992 席 / 38席 駐 / 14台 営 / 10:00~最終了次第 休 / 不定休(土、日曜・祝日は営業)

13 さぬきの夢は麺屋 ぐすくみ

様々な旨味がハーモニーを奏でる、洗練されたつけうどんが食べられるお店。水の衣をまとったような、みずみずしい麺も極上。新鮮なネギたっぷりメニューや中継そばも見逃せない。

MAP E-3

- ホルモンのつけうどん
- 牛肉のつけうどん
- 特撰天ぷらうどん

高松市橋上町2-6-36 TEL / 087-880-5496 席 / 40席 駐 / 12台
 営 / 10:00~15:00(14:30LO) 休 / 火曜

12 かわたうどん

看板メニューは、具だくさんで体が温まる「鍋焼うどん」や「牛鍋うどん」。車椅子専用トイレやベビーシートを完備した、幅広い層に親しまれているお店だ。

MAP D-4

- 鍋焼うどん(黒肉)
- 天ぷら釜あげうどん
- きつねうどん

高松市香南町間1358-1 TEL / 087-879-8686 席 / 90席 駐 / 30台 営 / 10:00~15:00 17:00~19:00(火曜・金曜は15:00) 休 / 水、第2火曜

11 うどん馬鹿一代 かしわうどん

お座敷もあるセルフの店。人気メニューは卵入りの「ぶっかけうどん」。1玉100円増しで玉を大にできる。ご主人の人格のお店はとっても居心地がいい。

MAP E-3

- 肉うどん
- 肉ワカメうどん
- 肉玉

高松市屋島西町2485-12 TEL / 087-841-1027 席 / 28席 駐 / 35台
 営 / 11:00~15:00 休 / 火曜

16 さかばうどん
本店

県庁裏の超人気老舗セルフ店。自分で麺を温め、ダシをかけ、自分でトッピングするセルフの典型スタイルが県外客にも大人気。60種の天ぷら類がずらりと並び様は壮観だ。

MAP 高松市街

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- ざるうどん

高松市番町5-2-23
TEL / 087-834-6291 席 / 50席 駐 / 6台
営 / 7:00~15:00 休 / 土曜不定休・日曜・祝日

15 古奈や

麺は手打ちというこの店は、打ちたてのうどんを食べてもらえるように心がけているそだ。また天ぷらの種類も豊富でその他のサイドメニューも充実している。

MAP D-3

- 肉うどん
- 肉ぶっかけうどん
- 釜玉うどん

高松市勸使町302-7
TEL / 087-866-3339 席 / 50席 駐 / 50台
営 / 7:00~15:00 (最終了次第) 休 / 日曜・祝日

14 五右衛門
純家

香川の繁華街のうどん屋「五右衛門」。その名を轟かせた看板メニューが「カレーうどん」や「黒カレーうどん」だ。麺とスパイシーなカレーとの絶妙なコラボレーションを堪能しよう。

MAP 高松市街

- カレーうどん
- あきりうどん
- 天ぷらうどん

高松市古馬場町13-15 (Aビル1F) TEL / 087-821-2711
席 / 30席 駐 / なし 営 / 20:00~最終了次第
休 / 日・月曜・祝日 (連休は最終日とその翌日が休業)

19 讃岐つけ麺 寒川

表面に水をまட்டようなみずみずしい麺と、様々な旨味が複雑に絡み合うつけ汁との出会いはまさに至福の味。お酒やおつまみも充実しているので、ちょっとした飲み会や二次会にも。

MAP 高松市街

- 和牛ホルモンつけ麺
- 激辛!?タイカレーつけ麺
- 鶏さきみ天ざるつけ麺

高松市鍛冶屋町4-16 (SOUZENビル1F)
TEL / 087-826-7505 席 / 25席 駐 / なし
営 / 18:00~24:00 (金・土曜は~翌2:00) 休 / 日・月曜

18 うどん処 さぬきや

高南の西側に店を構える「さぬきや」では、夏は「天ざる」、冬は「天かま」が大好評。国産地鶏を使っているのに値段が手頃な「かもなんばん」も一度は試してみたいメニューだ。

MAP 高松市街

- 親子うどん
- ぶっかけ
- かもなんばん

高松市塩上町3-13-6
TEL / 087-833-1357 席 / 25席 駐 / 2台
営 / 10:30~15:00 休 / 日曜・祝日

17 手打発許 さぬきうどん さぬき蕎麦
松屋

蕎麦三代90年の味が堪能できるお店。人気はざるうどんと天井などがセットになった「天井セット」(980円)。手頃な価格設定で盛りだくさん内容は幅広い世代から支持されている。

MAP E-3

- 天ぷら蕎麦あげ
- 天井セット (かけ・ざる)
- 野菜天ぶっかけ

高松市西八幡町235-1
TEL / 087-866-4981 席 / 120席 駐 / 40台
営 / 8:00~18:00 休 / 無休

22 めんや 七福

やや細目でコシの強い麺はどっしりと力強く、その表面はツヤツヤで滑らか。おすめは牛豚が選べるあつさり味の「肉ぶっかけ」。両方入った豪華版の「えびすぶっかけ」も人気だ。

MAP 高松市街

- かけ
- えびすぶっかけ
- 黄金 (釜玉)

高松市天神前6-10
TEL / 087-802-1975 席 / 22席 駐 / なし
営 / 10:00~14:30 (最終了次第) 休 / 日曜・祝日

21 手打うどん 三徳

定番はもちろん「中華風ビリカラうどん」や「山かけ鉄火しょうゆうどん」など創作うどんも多数スタンバイ。粉や塩、水などは常に最良の厳選素材を使っている。

MAP E-3

- もちろし肉ぶっかけ
- 肉ぶっかけ
- 揚げもちろし肉ぶっかけ

高松市林町390-1
TEL / 087-888-2368 席 / 95席 駐 / 30台
営 / 11:00~16:00 休 / 木曜・第2・第4水曜

20 讃州めんめ

高松美山ホテルの中にあるお店。以前菊池寛通りでうどん店を営んでいたご主人が、30年ぶりに店を再開。練りから切りまで全て手作りの麺は、しっとりとした口どりが喉ごしも抜群だ。

MAP E-3

- かけ
- ざる
- 釜あげ

高松市宮脇町2-32-40 (高松美山ホテル内)
TEL / 087-831-7185 席 / 30席 駐 / 10台 営 / 11:00~14:00 (最終了次第) 休 / 日曜・第2・第4水曜

25 手織うどん 滝音

足で踏まずに手で折って折ってつくっている「手織り」の麺が食べられるお店。「毎日でも行きたい店」をコンセプトに「玉が大きい、味も値段もあきか来ない」を目指しているぞ。

MAP E-4

- ぶっかけ
- かけ
- まかないぶっかけ

木田郡三木町上高岡266-1 TEL / 087-898-4800
席 / 80席 駐 / 64台 営 / 10:00~15:00 (土・日曜・祝日は~15:30、最終了次第) 休 / 月曜 (祝日の場合は営業、翌日休)

24 おうどん 瀬戸晴れ

しなやかさと適度な弾力を兼ね備えた麺は、気付くと丼が空になっているほど抜群ののど越し。じわりと後から旨みが効いてくる上品なダシも秀逸。お供には「はも天」をぜひどうぞ。

MAP E-3

- かけうどん
- 生じょうゆうどん
- はも天 (香川県産)

高松市牟礼町牟礼2694-1
TEL / 087-813-6988 席 / 26席 駐 / 30台
営 / 9:00~15:00 (最終了次第) 休 / 木・第2・第4水曜

23 清水屋

昆布、イリコ、カツオ節などをバランス良く配合した香り高くコシのあるダシと、もちもち感としなやかにコシを併せ持つ麺を楽しむのも肉の「とり天」もオススメだ。

MAP D-3

- 肉玉ぶっかけ
- かけ
- カレーうどん

高松市成合町8 (ナカノヤ高松内)
TEL / 087-886-3212 席 / 49席 駐 / 15台
営 / 10:00~14:00 (最終了次第) 休 / 日曜

28 **てら屋うどん**



街道沿いの大きなセルフ店で、天ぷらやご飯類などサイドメニューも豊富。運転に疲れた時などは、座敷でのんびりとくつろぐことができる。

MAP D-3

- 小
- 中
- 大

高松市国分寺町福家3835-2
TEL / なし 席 / 50席 駐 / 15台
営 / 9:30～ 随終了次第 休 / 不定休

27 **竹清**



“実演天ぷら揚げ”の超人気セルフ。有名な半熟ゆで卵の天ぷらだけでなく、サクサクのコロモに包まれたちくわも各種野菜天も、どれも絶品だ。半玉は180円。

MAP 高松市街

- 1玉入り
- 1.5玉入り
- 天ぷら類

高松市亀岡町2-23
TEL / 087-834-7296 席 / 25席 駐 / 7台
営 / 10:45～14:30 休 / 日・月曜

26 **本場讃岐うどん たも屋**



揚げたての天ぷらをはじめ、トッピング類はすべてが手作り。麺の量も多く、食いしん坊にはうれしいセルフ店だ。席の間隔も広目なので、子ども連れでもゆったり食事ができる。

MAP E-2

- ぶっかけ
- 肉
- 黒カレーうどん

高松市朝日新町1-16
TEL / 087-821-4480 席 / 74席 駐 / 16台
営 / 8:00～15:00 休 / 無休

31 **中西うどん**



早朝から開いている老舗セルフ店。“カレー”や“肉うどん”はお昼からのメニュー。広々とした店内でゆっくりと楽しく讃岐うどんを満喫出来る。

MAP D-3

- カレー
- かけ
- 肉

高松市鹿角町823-1 TEL / 087-885-1568
席 / 68席 駐 / 40台 営 / 7:00～15:00 (土・日曜・祝日～14:00、随終了次第) 休 / 火曜

30 **セルフうどん 天狗**



名前は天狗でも、味とサービスと値段は天狗にならないように、常に全力で頑張る店。数多いメニューの中で、イチオシは“カレーうどん”。少し辛目の自家製ルーが後を引く美味さだ。

MAP E-3

- カレーうどん
- しっぽくうどん(冬季限定)
- ぶっかけうどん

高松市小村町168-1
TEL / 087-848-6984 席 / 150席 駐 / 70台
営 / 8:00～17:00 休 / 無休

29 **手打ちうどんの 田**



“うどんとダシ”そのどちらにも店主のおいさへの追求が。3種類の粉や山水水を用いていることまうまさの秘訣だ。ダントツ人気は“角煮うどん”。

MAP D-3

- かけうどん
- 角煮うどん
- ざるうどん

高松市寺井町38-1 TEL / 087-889-2930
席 / 50席 駐 / 15台 営 / 10:00～14:00 (土曜は6:00～9:00、10:00～14:00) 休 / 日曜

34 **ふる里うどん**



麺・具・ダシの3つが足並みを揃えた、満足度の高い1杯を食べさせてくれる店。定期的に登場する新メニューも楽しみの一つ。和牛を使ったおでんのスジ肉にハマる人が続出そう。

MAP E-4

- しっぽくうどん(冬季限定)
- オリーブ牛肉うどん
- カレーうどん

高松市川島東町523-4 TEL / 080-6399-9509
席 / 24席 駐 / なし 営 / 11:00～15:00 (14:30LO、随終了次第) 休 / 水曜

33 **手打ちうどん 風月**



季節によって麺とダシがよく絡むよう、麺の太さを微調整するという大将の細やかな心配りがうれしい。その微細な麺の違いを年間通して実感してみて。

MAP 高松市街

- かかわ天おろし
- ぜいたくおろし(かかわ天)
- かかわ天ざる

高松市組屋町4-13(中井ビル1F)
TEL / 090-5716-4445 席 / 14席 駐 / なし
営 / 11:15頃～随終了次第 休 / 日曜・祝日

32 **手打ちうどん はりや**



細長いカウンターは常に満席状態の人気店。「いつもお待たせしています」とは、店主からのお詫びのメッセージ。自宅で「はりや」の味が楽しめるお土産うどんもオススメ。

MAP D-2

高松市郷東町587-174
TEL / 087-882-3301 席 / 14席 駐 / 25台
営 / 11:00～随終了次第 休 / 日曜・祝日

37 **松下製麺所**



玉数を申告してうどんを受け取り、天カスやネギで自分流にアレンジする製麺所タイプの店。カウンター席のほか、倉庫を改造した立ち食いスペースもある。

MAP E-3

- 小(1玉)
- 中(2玉)
- 大(3玉)

高松市中野町2-2
TEL / 087-831-6279 席 / 8席 駐 / 9台
営 / 7:00～15:00 (随終了次第) 休 / 日曜

36 **手打ち一本 まさ屋**



細身でしっかりとコシもある麺は、すすりだすと止まらないのど越しの良さ。あえてイリコ以外の魚から取っているダシも、旨み・香り共に◎。お供にはとり天やバター炊き込みご飯を。

MAP 高松市街

- かけ
- ざる
- 肉ぶっかけ

高松市丸の内7-34(あわじビル1F)
TEL / 090-1009-3526 席 / 35席 駐 / 3台
営 / 11:30～14:00 (随終了次第) 休 / 土・第3日曜

35 **セルフうどん ぽっこ屋**



低価格と味が自慢のうどんは、ピーター多し。2玉入る“大メニュー”は、+80円で3玉にもできる。うどんの玉売りもしているぞ。

MAP E-3

- かけ
- ぶっかけ
- 肉うどん

高松市三谷町1700-1
TEL / 087-889-4778 席 / 86席 駐 / 40台
営 / 9:00～16:00 休 / 無休

40 **麵処 まはろ**

香川県主催「さぬきの夢」うどん技能グランプリで、度々入賞する実力派。「美味しい」の噂が口コミで広がり、多くのお客で行列が出来る名店。旬の食材ともちもちのうどんを是非。

MAP F-4

- 天盛りうどん
- ぶり揚げ海老のかき揚げうどん
- 海鮮天ぷらうどん

さぬき市寒川町神前3970 TEL/0879-23-2668
席/38席 駐/25台 営/11:00~14:00(土曜・日曜・祝日は10:30~15:00、最終了次第) 休・水曜

39 **手打うどん まつばら**

おすすめは、ジュシーで柔らかなしわが付いたメニュー。3日間じっくり熟成させた、喉ごし強い弾力のあるうどんと、上品で飲みやすく仕上げられたダシとの相性も抜群だ。

MAP D-3

- かしわ天ざる
- オリブ牛肉うどん
- カレーうどん

高松市寺井町1015
TEL/087-814-5417 席/56席 駐/40台
営/10:00~15:00(最終了次第) 休・金、第3水曜

38 **うどん屋 まつはま**

佐渡ヶ島出身の大将が地元でソバに入れるという「ながも」を入れたうどんがある。「ながも」のヌルッとした食感とジャackyとした歯触り、海草の香りが鮮烈で、麺との絡まりも抜群。

MAP E-3

- 梅ながもぶっかけ
- ざるうどん
- かけ

高松市元山町308-1
TEL/087-847-3439 席/30席 駐/8台
営/10:30~最終了次第 休・不定休

43 **本格手打 もり家**

“冷”はもちろん“温”でも歯ごたえを充分に楽しめる麺のコシが魅力。一般店ならではの豊富なメニューも見逃せない。空港からも近く、県外への行き帰りに立ち寄りやすいのもポイント。

MAP E-4

- かき揚げおろしうどん
- とり天ぶっかけ
- ぶっかけおろしうどん

高松市香川町川内原1575-1 TEL/087-979-8815
席/50席 駐/40台 営/10:30~18:00
休・水、金曜(祝日の場合は営業)

42 **セルフの店 麺ハ**

オススメは「麺ハカレーうどん」。関西修行を経験した店主が関西の味を讃岐風にアレンジした逸品で、ダシの風味を損なわないカレーとかけダシのブレンド具合が絶妙だ。

MAP D-2

- 麺ハカレーうどん
- おやカレーうどん
- 親子丼

高松市郷東町792-7
TEL/087-882-9671 席/30席 駐/5台
営/9:00~15:00 休・日曜・祝日

41 **めりけんや**

帰省客や出張帰りにオススメなのが、JR高松駅前のこちら。定評がある太めの麺は、もちもちした弾力の中にコシがあり、見るからにツルツルだ。

MAP 高松市街

- ぶっかけうどん
- かけうどん
- 釜たま

高松市西の丸町6-20
TEL/087-811-6358 席/55席 駐/なし
営/7:00~20:00 休・無休

46 **山もり**

「目が行き届く範囲で丁寧なうどん作りがしたい」という大将の言葉通り、麺の艶と弾力のキレは特筆もの。人気のきょうゆ温泉うどん*でぜひその食感を堪能してほしい。

MAP D-3

- しょうゆ温泉うどん
- 温泉たまごうどん
- 肉ぶっかけうどん

高松市植紙町1593-5 TEL/087-885-1690
席/40席 駐/14台 営/11:00~15:30(最終了次第) 休・水曜(祝日の場合は営業、翌日休)

45 **うどん本陣 山田家**

牟礼町の名所とも言えるべき風格の、庭付きお屋敷型うどん店。広い店内の座敷席、テーブル席もいければ、天気の良い日には縁台で青空うどんをぜひ。

MAP E-3

- 上天ぶらうどん
- 釜あげうどん
- ざるぶっかけ

高松市牟礼町牟礼3186
TEL/0120-04-6522 席/300席 駐/160台
営/10:00~20:00 休・無休

44 **麺工房 六車**

餅のように練り上げる技法と、地下水ミネラル塩を使った超多加水麺は、口当たりが良く強いコシともちもち感が味わえる。名物の「釜ぬきうどん」はまさにうどんのカルボナーラだ。

MAP G-5

- 釜ぬきうどん
- 肉うどん
- 肉ぶっかけうどん

東かがわ市湊6-1 TEL/0879-25-2031
席/29席 駐/20台 営/11:00~13:30(最終了次第) 休・月、第2火曜(祝日の場合は営業、翌日休)

49 **わら家**

秘伝のダシで食べる恍惚の「釜揚げうどん」が有名。建物は江戸末期の古民家を移築したもので、ロケーションも抜群だ。おすすめは、たらいに入った名物の「家族うどん*」。

MAP E-3

- 釜あげ
- ぶっかけ
- えび天ぶっかけ

高松市屋島町91
TEL/087-843-3115 席/160席 駐/150台
営/9:30~18:00(17:30LO) 休・無休

48 **手打うどん 善や**

「なんといっても素材が一番」という言葉に裏付けされたうどんは、ムチムチとした食感と、なめらかな喉ごしが自慢。「野菜天ざる」(550円)は見逃せないメニューだ。

MAP E-3

- なべやきうどん
- かやくうどん
- 釜あげうどん

高松市新田町甲69-10
TEL/0120-43-2995 席/64席 駐/30台
営/10:15~15:00 休・無休

47 **ヨコクラうどん**

現大将で5代目という、地元で愛されてきた老舗店。基本に忠実なその味に、親子三代でファンという常連客もいるそう。「生活の“一部”にあるうどん*でありたい」と大将。

MAP D-3

- かけうどん
- しょうゆうどん
- やまかけしょうゆうどん

高松市鬼無町鬼無136-1
TEL/087-881-4471 席/40席 駐/15台
営/8:00~14:00頃(最終了次第) 休・水曜

61 **手打ちうどん 歩**

飯山街道を丸亀方面に向いて走ったことのある人なら、一度は看板を目にしたことがあるはず。41種類のうどんや炊き込み飯など、メニューも豊富な。

MAP C-3

- ぶっかけうどん
- 山ぶっかけうどん
- 天ぷらぶっかけうどん

丸亀市飯野町東2484 TEL / 0877-23-5654
席 / 36席 駐 / 30台 営 / 10:30~15:00 (最終了次第)
休 / 火、第2・4水曜 (祝日の場合は営業)

50 **さぬきうどんの駅 綾川**

「道の駅 滝宮」内にあるセルフ店。やや細目のモチリ麺とスッパリしたダシの組み合わせは、どこかほっとさせる味。和歌山の梅肉を練り込んだ「梅うどん」や、「綾川そば」も人気だ。

MAP C-3

- 梅ぶっかけ
- 綾川そば
- しぼく (冬期限定)

綾歌郡綾川町滝宮1578 (道の駅 滝宮 綾川町うどん会館内)
TEL / 087-813-7037 席 / 61席 駐 / あり 営 / 9:00~15:00
(土、日曜、祝日は~16:00) 休 / 火曜 (祝日の場合は営業)

周辺エリア

坂出市 丸亀市

64 **手打ちうどん 岡製麺所**

食器を自分でカウンターに返すセルフタイプの店。山道沿いの民家の中という立地が、ちょっとわくわくさせてくれるぞ。日替りの旬野菜の天ぷらは自家製の。

MAP D-4

- 肉うどん
- あげうどん
- 肉あげうどん

綾歌郡綾川町山田上甲1949-8
TEL / 087-878-1780 席 / 20席 駐 / 20台
営 / 10:00~14:00 休 / 日、火曜

53 **讃岐種食堂 緑や**

国産小麦100%のモチリ麺に、カツオベースの甘口ダシが良く合う。ボリュームもたっぷりて惣菜メニューも充実。「種食堂」という名前通り、しっかり食べた人にオススメの店だ。

MAP C-2

- 温玉ぶっかけうどん
- 肉うどん
- かけうどん

丸亀市土器町東8-514-2
TEL / 080-2975-1201 席 / 120席 駐 / 25台
営 / 7:00~15:00 休 / 不定休

52 **いなもく**

大将のイチオシは「しょうゆ」。国産小麦を使った、コシが強くツツヤの麺と特製ダシ醤油の組み合わせが抜群だ。店は綾川町のかき山の中だが、わざわざ来て良かったと思わせる味。

MAP D-4

- しょうゆ
- かけ
- 釜かけ

綾歌郡綾川町粉所西甲1420-3
TEL / 087-814-4154 席 / 15席 駐 / 10台
営 / 10:30~14:00 (最終了次第) 休 / 木、第2水曜

67 **讃岐うどん 海待**

伊吹の網元から直接仕入れるイロコを使ったダシと、程良いコシの麺の組み合わせは、毎日食べても飽きない。「きゅりわき漬」ぶっかけは1度は食べて欲しい一品だ。

MAP C-3

- かけ
- しぼく (冬期限定)
- きゅりわき漬ぶっかけうどん

丸亀市飯山町東坂2710-5 TEL / 0877-98-0753
席 / 50席 駐 / 25台 営 / 9:00~15:00 休 / 月曜
(祝日の場合は営業、振替休はFB・HPで確認を)

56 **うどん おかだ**

「おか泉」の工場に併設されたセルフ店。本店に引けを取らないしなやかで伸びのある麺と、素材にこだわった上品なダシがリーズナブルに楽しめる。隣の売店で土産うどんの購入もOK。

MAP C-3

- ぶっかけおろし
- 肉冷やし
- きつね

丸亀市飯野町東2-623-1
TEL / 0877-58-4422 席 / 23席 駐 / 23台
営 / 10:30~14:00 休 / 土、日曜・祝日

65 **本格手打ちうどん おか泉**

絶品の「ひや天おろし」がここが元祖。夏季メニューの「肉冷し」もお見逃しなく。お土産の半生麺はインターネットでも購入できる。

MAP C-2

- ぶっかけ
- しぼく
- しょうゆ
- 釜上

綾歌郡宇多津町浜八番丁129-10
TEL / 0877-49-4422 席 / 50席 駐 / 41台 営 / 11:00~19:00 L
休 / 火、火曜 (祝日の場合は営業)

60 **めんや 七福**

県庁前の「めんや七福」の支店。店舗こそ昭和レトロな雰囲気だが、うどんは現代技術の粋を凝らした、艶のあるモチリした熟成麺。鍋焼きうどんが大人気メニューだ。

MAP C-3

- 鍋焼きうどん
- カツカレーうどん
- 別邸えびすぶっかけ

坂出市川津町連尺3355-2
TEL / 0877-35-7567 席 / 80席 駐 / 60台
営 / 10:00~15:00 (最終了次第) 休 / 水曜

59 **セルフうどん こがね製麺所**

もっちり感の中にしっかりコシのある麺と、甘口で丸みのあるダシとのコンビネーションが好評のセルフ店。店内は広々としていて、ノリアフリーにも対応している。

MAP C-3

- 釜あげ
- 肉温玉ぶっかけ
- かけうどん

丸亀市都家町1865-1
TEL / 0877-85-5533 席 / 120席 駐 / 37台
営 / 7:00~16:00 休 / 無休

58 **本格手打ちうどん 香川屋本店**

製麺業の老舗「サヌキ食品」のアンテナショップとして営業。県内外を問わず長く愛されているうどんがその場で味わえる。特にダシにこだわった「ぶっかけ」は必食だ。

MAP C-4

- かけ
- ぶっかけ
- ざる

丸亀市綾歌町栗熊469-1 TEL / 0877-57-1675
席 / 84席 駐 / 40台 営 / 10:00~16:00
休 / 火、火曜 (月曜が祝日の場合は水曜休)

63 **中村**

丸亀の超人気店。「毎日
が修業」と言う大将は、昔
ながらの製法で個性ある
伝統うどんを守る。大将の
夢はいろいろある」そう
だ。(料金は変更になる場
合あり)

MAP C-2

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- おでん

丸亀市土器町東9-283
TEL / 0877-21-6477 席 / 28席 駐 / 4台
営 / 10:00~14:00頃(最終了次第) 休 / 金曜

62 **手打うどん
田村**

県産小麦を自家配合した
素朴な田舎うどんが、ぶ
りぶりのコシとツヤで大人
気。ピーク時は長蛇の列
になるけれど、この味を堪
能せずしきぬうどんは
語れないぞ。

MAP D-3

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- 天ぷら

綾歌郡綾川町陶1080-3
TEL / 087-876-0922 席 / 15席 駐 / 30台
営 / 9:00~13:00頃(最終了次第) 休 / 日曜・祝日

61 **うどん喫茶
スタート**

うどん店出身のマスターが
うどんを打つ本格的「うどん
喫茶」。トーストとうどんの
「モーニングセット」、「コー
ヒーうどん」は体験すべし。ち
なみに、箸袋に古いが付い
ているぞ。

MAP D-3

- しょうゆ焼うどん
- コーヒーうどん
- スタート定食

綾歌郡綾川町滝宮297-141
TEL / 087-876-3038 席 / 50席 駐 / 20台
営 / 7:30~15:00 休 / 月・火曜

66 **本格手打うどんセルフ
はゆか**

ぶっかけのダシはお好み
で、薄口と濃い口が選べ
る。天ぷらの種類が豊富
で、「うどんのかき揚げ」など
ユニークなものもあるので
お試あれ。

MAP C-4

- 釜玉ぶっかけうどん
- ぶっかけうどん
- かけうどん

綾歌郡綾川町羽床下2222-5
TEL / 087-876-5377 席 / 72席 駐 / 23台
営 / 10:00~15:30 休 / 日曜

65 **麦香**

北海道産の「キタホナミ」と
「さぬきの夢」をブレンドした
麺など、素材選びやその味
付けに独自のこだわりを持
つ。1日15食限定のセット
メニューは720円とお得。

MAP C-4

- クリーミーカレーうどん
- 麦香のお得なセットメニュー
- ぶっかけうどん

丸亀市綾歌町岡田上1898-3
TEL / 0877-86-2910 席 / 37席 駐 / 15台
営 / 10:00~15:00(最終了次第) 休 / 水曜

64 **なかむら**

畑からネギを取ってくる(現
在は切ったネギを用意して
いる)ことで知られる「なか
むら」。グミのようと言われる
うどんはソフトな口当たりと
伸びるようなコシを兼ね備
えた麺だ。

MAP C-3

- 小(1玉)
- 大(2玉)
- 特大

丸亀市飯山町西坂元1373-3
TEL / 0877-98-4818 席 / 60席 駐 / 28台
営 / 9:00~14:00(最終了次第) 休 / 火・第2・4水曜

69 **満福**

うどんは極太のモチリ
麺。ダシは伊吹のイロコ
の旨味と香りを鮮烈に感じ
るに後味スッキリ。おすす
めは、じっくり煮込んだス
ジとコンヤクがたっぷり
入った「ばっかけだ」。

MAP C-3

- ばっかけ
- かけ
- 鶏めし

丸亀市飯山町東坂元3626-1 席 / 38席 駐 / 9台
営 / 10:00~14:00(土・日曜・祝日9:00~、最終了次第) 休 / 火曜(祝日の場合は営業)

68 **讃岐うどん
まるいち**

セルフチェーン店「まるい
ち」の1号店がこちら。店内
は広々として明るく、ゆっ
たりくつろげる。うどんはもち
ろん、「とり天」などの充実し
たサイドメニューも人気だ。

MAP C-2

- かけうどん
- ぶっかけうどん
- しっぽくうどん(冬季限定)

坂出市久米町1-14-19
TEL / 0877-45-6655 席 / 114席 駐 / 35台
営 / 10:00~16:00 休 / 無休

67 **日の出製麺所**

昼時1時間のみのという、恐
らく県内で一番営業時間
の短いうどん屋。これもお
客さんに出来たての麺を
味わって欲しいという店主
の強いこだわりから。

MAP C-2

- かま玉小(1玉)
- かま玉中(1.5玉)
- かま玉大(2玉)

坂出市富士見町1-8-5
TEL / 0877-46-3882 席 / 30席 駐 / 30台
営 / 11:30~12:30 休 / 不定休

72 **純手打うどん
山とも**

「プラタモリ」の香川ロケ
で、タモリさんが訪れた店。
全行程を機械に一切頼ら
ず仕上げるうどんは、細目
なのにしっとりしたコシがあ
る。麺が程良く冷たいの
もポイントだ。

MAP C-3

- かけうどん
- しょうゆ
- 肉うどん

丸亀市土器町東9-194 TEL / 080-1992-3716 席 / 25席
駐 / 10台 営 / 平日10:00~13:30(最終了次第) 土日祝
9:30~13:30(最終了次第) 休 / 火曜(祝日の場合は営業)

71 **山越うどん**

今や製麺所型うどん店の
最著名店。「釜玉」は言わ
ずと知れた名物だが(ダシ
を少しけるのが美味しい)、
山芋をかけた「月見
山」も絶品だ。色々試して
みよう。

MAP C-4

- 冷やしかけ
- 釜玉
- 山かけ

綾歌郡綾川町羽床上602-2
TEL / 087-878-0420 席 / 100席 駐 / 150台
営 / 9:00~13:30 休 / 日・水曜

70 **セルフうどん
麵太郎**

一晩熟成させた麺は、ツル
ツルモチモチしているが、
しっかりコシが感じられる逸
品。うどんやオブラションはも
ちろん、井等かのメニューも
充実。出勤前からお昼まで
使い勝手の良い店だ。

MAP C-3

- かけ
- 釜あげ
- しっぽく

綾歌郡宇多津町東分1680-1
TEL / 0877-56-7887 席 / 51席 駐 / 80台
営 / 9:00~14:30(土・日曜6:00~) 休 / 水曜

75 麵処 綿谷



1玉が大きいボリューム満点ながら、リーズナブルな価格設定が嬉しい。肉ぶっかけ(牛・豚)などのスタミナメニューが豊富だ。



● かけうどん
● ぶっかけ
● 肉うどん

MAP C-3

丸亀市北平山町2-6-18
TEL / 0877-21-1955 席 / 130席 駐 / 75台
営 / 8:30~14:00 休 / 日曜・祝日

74 手打うどん 丸亀 渡辺



おすすめは「いか天ぶっかけ」。揚げ立てで量もたっぷりのいか天は、スモークして揚けているためひと味違う味。コシの強いうどんとの相性も抜群だ。「中」は2玉入りで多いので注意。



● えびうどん
● 焼いか天ぶっかけ
● 肉とじうどん

MAP C-3

丸亀市土器町東1-97
TEL / 0877-24-3532 席 / 32席 駐 / 21台
営 / 11:00~17:00 (最終了次第) 休 / 木曜

73 純手打うどん よしや



純手打ちにこだわり包丁で1本1本丁寧に切るうどんは、麺がねじれダシとよく絡む。機械切りにはない、手切りならではの心地良いムラと素材で懐かしい味わいが魅力。



● 讃岐もち豚の肉うどん
● かけうどん
● 温玉ぶっかけ

MAP C-3

丸亀市飯野町東2-343-1
TEL / 0877-21-7523 席 / 34席 駐 / 20台
営 / 7:00~14:00 (最終了次第) 休 / 火曜

77 いけこうどん



うどんは2種の太さの麺と一緒に茹でることで、のど越しの良さモチモチ感が同時に味わえる。ダシは繊細かつ上品。「肉鴨うどん」など、柔らかな肉を使ったメニューは必食だ。



● 肉鴨うどん
● 鴨ぶっかけ
● すだちざる (夏期限定)

MAP B-3

仲多度郡多度津町西浜11-18
TEL / 0877-85-5301 席 / 30席 駐 / 15台
営 / 10:00~15:00 (最終了次第) 休 / 月曜

76 本格手打 あかみち



普通寺へ移転。麺は水が滴るほどのみずみずしさと、しっかりしたエッジとコシを両立させた奇跡の仕上がり。メニュー毎に素材を変えたダシが全て味わえる「利き汁うどん」がおすすめ。



● 利きダシうどん
● 生醤油
● いりフイコンの黒カレーうどん

MAP C-3

普通寺市市北町1014-4 TEL / なし 席 / 50席
駐 / 25台 営 / 10:00~15:00 (最終了次第)
休 / 月曜 (臨時休業あり)

善通寺市 周辺エリア



80 ジャンボうどん高木



飾り気のないうどん本来の旨さを、麺とダシだけで堪能できる。厳選した素材を使用したサイドメニューの「御寿司」や「おにぎり」など、おでも人気だ。



● 釜あげうどん
● 釜あげジャンボ
● ざるうどん

MAP B-3

普通寺市原田町1000-2
TEL / 0877-62-0908 席 / 60席 駐 / 20台
営 / 9:00~14:00 (土曜14:30~) 休 / 日曜・祝日

79 総本山 普通寺 越前 越前 越前



総本山普通寺の駐車場横で営むセルフ店。「うどん」は庶民の味だから、毎日食べ飽きず財布にも優しいものを目指したいと語る大将の言葉通り、リーズナブルで優しい1味だ。



● 温玉しょうゆ
● 釜玉
● ざる

MAP B-3

普通寺市普通寺町1059-1
TEL / 0877-62-8818 席 / 34席 駐 / 30台
営 / 11:00~14:00 (最終了次第) 休 / 火・金曜

78 こんびろ名物 炭まんうどん



本来のさぬうどんの特徴をガンコに守る店主。この打ち立て麺にハマっているファン多し。隣は「炭まん美術館」なので、うどんの後は炭まんも食べよう。



● 冷肉ぶっかけ
● 釜揚げうどん
● 肉うどん

MAP C-4

普通寺市大森町388
TEL / 0877-73-3751 席 / 100席 駐 / 50台
営 / 10:00~17:00 休 / 木曜

83 フの店 手打うどん めんくい



「麺を食べる」=「麺食い」=「めんくい」というのが店名の由来。「うまい!安い!早い」のモットーを忠実に守っている。自家製天ぷらも合わせてどうぞ。



● かけうどん
● ぶっかけうどん

MAP C-2

仲多度郡まんのう町西高篠452-1
TEL / 0877-73-3143 席 / 50席 駐 / 30台
営 / 7:30~16:00 休 / 無休

82 麦のへそ



ひと晩じっくり熟成させた麺は、やや細身だが強いコシがあり、すり込むと小麦の香りが鮮烈に感じる。塩コショウのみで味付けた天ぷらは、かけダシに入るとちょうど良い。



● 肉うどん
● ざる
● 釜あげ

MAP B-3

仲多度郡多度津町葛原680
TEL / 0877-85-3619 席 / 33席 駐 / 15台
営 / 10:00~14:00 休 / 木曜

81 釜あげうどん 長田in香の香



徳利に入られた香り高いダシとともに楽しむ「釜あげ」は、表面はとろけそうに滑らかなのにしっかりとしたコシに驚かされる。麺、ダシともにじっくりと味わいたいお店。



● 釜あげ
● 冷やし
● たらひ

MAP B-3

普通寺市金蔵町1180 TEL / 0877-63-5921
席 / 120席 駐 / 160台 営 / 9:00~15:00
休 / 水・木曜 (祝日の場合は営業)

86 **純手打うどん やまうちうどん**

まさに「山に入っていく」というアプローチに驚かされる。[宮武ファミリー]の一新。薪で焚き、おいしい水で練めるうどんと、特製のイリコダシが絶品だ。

●小(1玉)
●大(2玉)
●特大(3玉)

MAP C-5

仲多度郡まんのう町大口1010
TEL / 0877-77-2916 席 / 30席 駐 / 30台
営 / 9:00～随終了次第 休 / 木曜

85 **麺賊**

四国学院大学の正門前にあるセルフ店。一見しなやかそうな麺は、口に運ぶとその太さとコシのギャップに驚愕するほど。その分ダシは控えめながら、まろやかで優しい味わいだ。

●梅おろし
●肉ぶっかけ
●釜玉

MAP B-3

普通寺市上吉田町3-24
TEL / 0877-63-6076 席 / 50席 駐 / 8台
営 / 6:30～15:00(随終了次第) 休 / 不定休

84 **讃岐うどん めん舟**

柔らかな中に一本コシが通ったうどんはのどごし抜群。[伊吹イリコ]の旨味を強く感じられる普風のダシも好評だ。手間暇かけて煮込まれた牛すじがたっぷり乗った「牛すじうどん」をぜひ。

●牛すじうどん
●肉としょうゆ
●かけうどん

MAP C-4

仲多度郡琴平町苗田957-5 TEL / 0877-85-9776
席 / 50席 駐 / 20台 営 / 10:00～14:00(土・日曜・祝日は～15:00、随終了次第) 休 / 月曜

88 **本格手打ちうどん うまじ家**

セルフで、リーズナブルに高レベルのうどんが食べられる。限りなく手作りで作られる麺は、滑らかかつ粘るようなコシが特徴だ。

●温玉肉ぶっかけ(小)
●おろしぶっかけ(小)
●ざる(小)

MAP A-5

観音寺市豊浜町姫浜宮前8-1
TEL / 0875-52-5835 席 / 50席 駐 / 19台
営 / 10:00～随終了次第 休 / 無休

87 **うどん好き**

路地の奥にある隠れ家のようなお店。常に出立てが食べられるうどんは、ぐんと伸びる細麺。カツオと昆布から取った香り高いダシとの組み合わせを、様々なメニューで味わってみたい。

●かけ
●釜あげ
●肉

MAP A-5

観音寺市出作町811-1
TEL / 0875-24-8745 席 / 18席 駐 / 20台
営 / 5:30～8:30、11:00～14:00 休 / 火曜

三豊市 観音寺市 エリア

三豊市 観音寺市 エリア

91 **心うどん店**

「驚きのうどん屋! 早さと安さとうまさの魅力」という店長さんの言葉通り、大人気の詫間のセルフ店。山盛りの天ぷらも、あるのみうちになくなっていくぞ。

●かけうどん
●国産牛肉うどん
●ぶっかけうどん

MAP A-3

三豊市詫間町詫間経面2102-16
TEL / 0875-83-5673 席 / 55席 駐 / 40台
営 / 11:00～15:00(随終了次第) 休 / 日、第3月曜

90 **うどんや カマ喜ri**

古い店舗を改装した、まるでカフェのようなオシャレな出で立ち。うどんは「かけ」や「つけ」、天ぷらのセットなどシンプルだ。天ぷらはとりち、けそち、ちくたまから選べる。

●かけ
●つけ
●釜あげ

MAP A-5

観音寺市作田町甲46-3 TEL / 0875-24-8288 席 / 28席 駐 / 20台 営 / 11:00～14:00(水曜はうどん以外の営業で～13:00、随終了次第) 休 / 日曜

89 **手打ちうどん 小野うどん**

創業は明治43年。現在は4代目がその味を受け継いでいる。麺は切り手で一切機械を使わない純手打ち麺。5種類の材料をブレンドして作り上げたダシも自慢だ。

●かけうどん
●天ぷらうどん
●ぶっかけうどん

MAP B-4

三豊市高瀬町上高瀬1953-1
TEL / 0875-72-5288 席 / 36席 駐 / 30台
営 / 10:30～随終了次第 休 / 日曜

94 **本場かなくま餅 福田**

明治より創業百余年。自家製のあん餅が入った「あん雑煮」は看板メニューの一つだ。寒期限定の白味噌仕立ても人気。さつねずしや赤飯、エビおこわも忘れなく。

●アンズうどん
●野菜天ぷらうどん
●天ぷらうどん

MAP A-4

観音寺市流岡町1436-2
TEL / 0875-25-3421 席 / 50席 駐 / 30台
営 / 10:00～14:00前後(随終了次第) 休 / 月曜、火曜

93 **手打ちうどん つるや**

「黄金うどん」とは釜玉のこと。生卵を銭形に例えて「お金が貯まるように」という意味を込めたメニューだ。とろとしたルーが麺に絡む絶品の「カレーうどん」も人気。

●かけうどん
●天ぷらうどん
●釜あげうどん

MAP A-4

観音寺市坂本町3-7-18
TEL / 0875-23-1761 席 / 66席 駐 / 100台
営 / 10:00～20:00 休 / 火曜

92 **SIRAKAWA**

斬新なローマ字の店名が、いい意味でらしくないうどん屋。独特の食感が楽しめる「ちこちくわ」や「えびちくわ」を使ったうどんが特におすすめ。平日に登場する気まぐれメニューも。

●ちこちくぶかけ
●えびちくぶかけ
●ちこちくかけ

MAP B-5

三豊市山本町大野2854-8
TEL / なし 席 / 12席 駐 / 30台
営 / 11:00～13:15(随終了次第) 休 / 月曜

97 **本格手打ちうどん もり**

全て手作業で作るうどんは、ぐんと伸びる弾力と力強いコシ。ツヤツヤの表面を持つ極上品。揚げ立て巨大アナゴの天や“肉かず”などの個性的なメニューも魅力だ。

MAP B-4

- あなご一本揚げぶっかけ
- 肉かずうどん
- 天ぶっかけ

三豊市高瀬町下麻678-2 TEL / 0875-74-6755 席 / 45席 駐 / 30台 営 / 10:00～14:00(土、日曜・休日8:00～、最終了次第) 休 / 火曜(祝日の場合は営業、翌日休)

96 **うどん処 麵紡**

観音寺市役所大野原支所の近くにあるセルフ店。やや細身で程良い弾力のある麺と香りの良いダシは、ともにご主人の丁寧な手仕事の賜物だ。三陸から取り寄せているワケモノも美味。

MAP A-5

- 三陸わかめうどん
- 肉うどん
- ニロ玉肉みそあんかけ

観音寺市大野原町大野原1257-7 TEL / 0875-23-7585 席 / 33席 駐 / 6台 営 / 11:00～14:00(最終了次第) 休 / 月曜

95 **三好うどん**

うどん屋らしからぬメルヘンな空間を醸し出すお店。おすすめメニューは、もちもちした食感とコシの強さ、そして滑らかさが印象的な麺が一番よく分かる“ぶっかけだ”。

MAP B-4

- ぶっかけ
- 釜たま
- ちくわ天

三豊市高瀬町比地1583-1 TEL / 090-1000-7908 席 / 25席 駐 / 20台 営 / 10:00～14:00 休 / 日曜・祝日

100 **手打ちうどん 渡辺**

井に入りきらないくらい大きなオリジナル・木の葉型の天ぷらがのった“天ぷらうどん”、麺が見える巨大アゲ入りの“きつねうどん”、そのご本家がこちらだ。

MAP B-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- 釜あげうどん

三豊市高瀬町下勝間2552 TEL / 0875-72-1073 席 / 55席 駐 / 20台 営 / 10:30～19:00頃 休 / 木曜

99 **讃岐うどん 山岡**

鍛った生地を棒と臼でつくという独特の方法で鍛えたうどんは、県下でも有数の極太。モチモチしているのにエッジが立っているという独特な食感だ。量もかなり多くて、満足度も抜群。

MAP A-4

- 山芋卵器油蘸純
- 卵器油蘸純
- 肉食山芋金卵蘸純

観音寺市古川町273-1 TEL / 070-3131-1627 席 / 50席 駐 / 20台 営 / 10:00～15:00 休 / 木、金曜

98 **柳川**

観音寺の町のうどん屋がそのまま残ったようなたたずまい。細めのうどんとまろやかなダシのバランスは、とても体に優しいそう。

MAP A-4

- かけうどん
- 天ぷらうどん
- 釜あげうどん

観音寺市観音寺町甲2814-1 TEL / 0875-25-3846 席 / 20席 駐 / 10台 営 / 8:00～15:00 休 / 木曜

うどん県
それだけ
じゃない
香川県
イベント情報は
香川県公式観光サイト
「うどん県旅ネット」等を
ご覧ください。



Instagram



X (旧Twitter)



Facebook



うどん県旅ネット

