

10th
おかげさまで入場
無料
チケット制
(食券)

全国年明けうどん大会

2023 in さぬき



開催時
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!



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!!

※配布時にご着席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 = ことでん瓦町駅 = 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 3枚綴り 1,500円 (税込)

うどん県PR団
ヤドンがあそびにくるよ!!

Supported by サンエー食品ホールディングス

©Nihon Ninkodo Creatures Inc./GAME FREAK INC.

※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、チケットびあの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事務局 ☎ 087-835-8821

■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、朝日新聞高松経済局、読売新聞高松経済局、毎日新聞高松支局、産經新聞社、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、(公社)香川県農業振興協会、四国旅客鉄道(株)、香川県ホテル旅館業衛生同業組合、さぬきうどん研究会、日本うどん学会、香川県農業工芸会連合会、香川県農業会連合会、(一社)香川経済同友会、(一社)香川県婦人団体連絡協議会、香川県食文化産業協議会、香川県農業協同組合、香川県漁業協同組合連合会、(一財)かがわ県農品振興機構、(株)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、東かがわ市、三豊市、土庄町、小豆島町、三木町、直島町、宇多津町、綾川町、琴平町、多度津町、まんのう町、いવاتソポート校(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 (平日の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.toshiakeudon.com/>

全国年明けうどん大会

検索

QRコード

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

全国明けうどん大会

2023 in さぬき



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))



うどん提供ブース紹介

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。紅ズ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。紅い食材に、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



茨城県産のオスマポ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。紅い食材に、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け汁に、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产地。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！紅い食材に、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・パスタ委員会



名古屋名物の海老フライの乗ったきしめん。「エビふりや～」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



おかげめし総選挙第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ろやかでやさしい味わいです。紅い食材に、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、紅い食材にかまぼこをトッピング！一度食べた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や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。明太子のビ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。紅い食材に、紅白白玉をトッピング！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。紅い食材に、福神漬をトッピング。いっぺん食べてみんちゃい！

岡山県 初出店

備中浅口手延うどん

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、あえて食材はシンプルに、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「ぶひ丼」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

大町たろめん

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食材も楽しめます。

台湾

台湾鶏肉トマトうどん

樺林商店



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！紅い食材は、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。