



年明けうどん

PRプレゼントキャンペーン!

平成31年1月4日(金)～15日(火)

プレゼントその1



期間中、2階かおりひめでお食事をされた方、毎日、先着60名様に「年明けうどん(2人前)」をプレゼント

プレゼントその2



期間中、2階かおりひめで「さぬきの年明けうどん(税込750円)」をご注文された方、先着200名様に「うどん川柳ステッカー」をプレゼント(5種類のうち1種類、選定不可)

年明けうどんとは、純白で清楚なうどんを年の初めに食べることで、その年の人々の幸せを願うものです。うどんに紅いトッピングを添え、元旦から1月15日までに食べることで、家庭でも手軽に元旦のお祝いができます。簡単にできるお正月のお祝い「年明けうどん」。

今年のお正月には、その年の幸せを祈りながら「年明けうどん」を家族皆で食べましょう!



年明けうどん

まっさらな白い気持ちに **紅**添えて

あなたはなにをのせますか？

年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに **紅**を添えて、年の初め(元旦〜15日)に食べることで、その年の幸せを願うものです。



あなただけの年明けうどんを。

うどんは、太くて長いことから、古来より長寿を折る縁起物として食べられてきました。



年明けうどんとは？

年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに **紅**を添えた、紅白のめでたいうどんを年の初め(1月1日〜15日)に食べることで、その年の幸せを願うものです。

紅いトッピングは何でもOK。

家庭でも手軽に新年のお祝いができます。

お正月には、その年の幸せを願いながら「年明けうどん」を家族皆で美味しく食べましょう！



年明けうどん

まっさらな白い気持ちに **紅**添えて



香川県で生まれた 年明けうどんメニュー



「さぬきの年明けうどん」とは、本場さぬきうどん協同組合が新たに開発した香川県の食文化を活かした年明けうどんのこと。香川のお雑煮といえは、白味噌・あんもちのあんもち雑煮。砂糖が貴重だった時代に、お正月くらいは贅沢にとの先人の思いが込められたお雑煮です。そんなうどん県原の食文化を活かして、**紅いあんもち入りさぬきうどん**を開発しました。いりこ出汁とあんもちの相性が絶品の年明けうどんです。



要のヘルシー年明けうどん

要うどん県知事が考案した、身体にやさしくヘルシーで、元氣が出る年明けうどん。香川県産食材もふんだんに使用しています。香川県のしらす、自然薯、ハートと矢の形に現抜き加工するうどん県よりしらす金時入るトッピング。出汁は、自然薯と煮みずすいよう、にあつあつのごっけかけ出汁。自然薯のとろみとしらすの塩味が食欲をそそるヘルシーな逸品です。



さぬきのオススメ **紅** 具材

年明けうどんに合う、さぬきの紅食材をご紹介します。



金時にんじん

西洋にんじんに比べて肉質が柔らかく甘味が強いことや、鮮やかな赤色が特徴で、その色の良から、おせち料理や京料理に愛用されています。香川県は金時にんじんの生産量が全国第1位。復旧市と徳島市の産地で栽培されています。県外にも多く出荷されている自然の甘味がたっぷりの真っ赤なにんじんです。



小エビ

香川県で獲れるエビにはたんの種類がありますが、その中でも10cm前後までしか成長しないのが「小エビ」呼ばれています。大きめのは茹でゆでや刺身に、小さめのはお揚げの天ぷらなど、料理の幅も広く、干しエビやエビせんべいなど、香川のお土産としても親しまれています。



オリーブ牛

オリーブ採油後の果実を配合した特別な「オリーブ焼肉」を食べさせて育てた香川県のプレミアム黒毛和牛。オリーブオイルの主成分であるポリフェノールが豊富に含まれており、コクが味わいからいっしょにささやかなる大人気です。



かまぼこ

香川のかまぼこは、明治時代中ごろより瀬戸内海で大量に獲れる小魚を原料に作り始められました。蒸し煎や焼き煎のほかにも、天ぷらや竹巻など多岐多様です。風味豊かで歯ごたえが良く、魚の栄養分を手軽に美味しく取り入れることができるのも嬉しいところです。

ミニトマト

ビタミンCやβカロテンを含んだ健康的な野菜です。香川のミニトマトは日照時間の長さから、実が揃って色づきよく、品質の高さが人気です。サラダなどの生食が一般的ですが、加熱するとさらに甘味が増しておいしくなります。



年明けうどんの詳しい情報はこちら <https://www.kensanpin.org/umaimon/>

さぬきうまいもん

年明けうどん公式HP <https://www.toshiakudon.jp/>

「年明けうどん」が食べられる香川県のお店の詳しい情報は、特設サイトをご覧ください。 [年明けうどん提供店](https://www.kensanpin.org/toshiakudonmap/) <https://www.kensanpin.org/toshiakudonmap/>