



年明けうどん

プレゼントキャンペーン！

平成30年1月4日(木)～15日(月)

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720円)」をご注文された方、先着100名様に「年明けうどん・すごろくランチヨンマット」をプレゼント

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、古来より長寿を祈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！



まっさらな白い気持ちに **紅**添えて 年明けうどん

さぬきの 年明けうどん

「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・あんもろのあんもろ雑煮。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。そんなうどん県食文化を活かして、**紅いあんもろ**入りのさぬきうどんを開発しました。いりこ汁とあんもろの相性が絶品の年明けうどんです。

香川県で生まれた 年明けうどんメニュー



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。**ヘルシー**香川県産のしらす、自然薯、ハートと矢の形に型抜き(蒸す)するうどん県よりしらす **金時入**をトッピング。出汁は、自然薯と煮みずすいよう、にあつあつのがっけ出汁、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、その色の良さから、おせち料理や京料理に愛用されてきた。香川県は金時にんじんの生産量が全国第1位。坂出市と観音寺市の砂地で栽培されている。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んじんです。



小エビ

香川県で獲れるエビにはたくさ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と呼ばれています。大きめのは塩ゆでや刺身に、小さめのはかき揚げの天ぷらなど、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馴染まれています。



かまぼこ

香川のかまぼこは、明治時代中ごろに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種多様です。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。



オリーブ牛

オリーブ採油後の果実を配合した特別な「オリーブ潤滑」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成分が豊富に含まれており、コクがありやわらかい赤身とぎっしりとした脂が人気です。



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.toshiakaudon.jp/>

「年明けうどん」が食べられる香川県の店の詳しい情報は、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/toshiakaudonmap/>

