

かがやくけん、かがわけん。

香川県

新しい生活様式で

新年の幸せを願う



「全国から」ご当地うどん
「年明けうどん」が大集合!!

入場無料
チケット(食券)制

全国 年明けうどん大会

2022 in さぬき

事前予約制

日時 12/3(土)・4(日) 9:00~15:50

場所 サンメッセ香川 高松市林町 2217-1
高松中央インターチェンジから車で5分
大展示場、第一屋外展示場、大会議室等

事前予約制について

2日間とも1日6回、60分ごとの入替制になります。時間帯は下記の通りです。
各回あたりの入場制限は600人の先着順(予約制)となります。
事前予約方法については公式ホームページをご確認ください。

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1回目 09:00~10:00(60分) | 4回目 12:30~13:30(60分) |
| 2回目 10:10~11:10(60分) | 5回目 13:40~14:40(60分) |
| 3回目 11:20~12:20(60分) | 6回目 14:50~15:50(60分) |

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→各回(6回)会場の60分前に高松駅発車
・サンメッセ香川発→各回(6回)終了の20分後にサンメッセを発車
※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 12/2(金)まで
うどん券 3枚綴り 1,200円 (税込)
※提供するうどんは一律一杯400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

※前売りチケット購入前に、必ず会場事前予約を行ってください。
※詳しい販売店情報は公式ホームページや事前予約サイトに掲載しています。
※コンビニでお買い求めの場合は、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、チケットぴあのPコードは事前予約サイトをご確認ください。

事前予約・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2022 in さぬき事務局 ☎087-835-8821

新型コロナウイルス
感染拡大予防ガイドラインや
「かがわ安心飲食店認証基準」に
基づいて適切な感染防止対策を
実施して開催いたします。

- ご来場の皆様へお願い
- 必ず事前予約を行ってください
 - 飲食時以外のマスク着用、手洗い・手指消毒、社会的距離の確保にご協力ください
 - 発熱等の症状のある方は来場をご遠慮ください
 - 会場で換温を実施し、37.5℃以上の方には入場をご遠慮いただきます

主催/「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会、香川県
■後援/全国製菓同組合連合会、朝日新聞高松総局、読売新聞高松総局、毎日新聞高松支局、産経新聞社、四国新聞社、山陽新聞社、NHK高松放送局、RNC西日本放送、KBS神戸放送、RSK山陽放送、OHK岡山放送、TSCテレビせとうち、FNN香川
■協力/全日本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研究会、香川県製菓協同組合、(公社)香川県観光協会、四国旅客鉄道(株)、香川ホテル旅館生活衛生同業組合、さぬきうどん研究会、日本うどん学会、香川県農工会議所連合会、香川県農工連合会、(一社)香川経済同友会、(一社)香川県農人団体連絡協議会、香川県食品産業協議会、香川県農業協同組合、香川県漁業協同組合連合会、(一財)かがわ県産品振興機構、(株)百十四銀行、高松市、丸亀市、坂出市、普通寺市、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

感染防止対策、出展者の情報など、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

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

北海道純雪うどん

北海道 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。北海道名物「みずだこ」のしゃぶしゃぶと北海道純雪うどんのコラボです！

入場無料
チケット(食事)制



全国年明けうどん大会

2022 in さぬき

うどん提供ブース情報はHPにて随時更新中!



※うどんの写真はイメージです。

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。本場秋田の味をご賞味ください。

塩ホルモンうどん

茨城県 朝日堂



茨城県産のオノマポークとたっぷりの野菜をにんにくと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。一度ご賞味ください。

埼玉名物肉汁うどん

埼玉県 翁の郷 初出店



豚肉・長ネギが入った温かい濃いつけ汁に麺をつけて食べる埼玉のソウルフードに紅いかまぼこをトッピング。全国2位のうどん県、埼玉の名物肉汁うどんをぜひ食べてみてください。

村山かてうどん

東京都 村山うどんの会



国産小麦100%の本格手打ちうどんに、厚切りの煮豚と紅しょうがを添えました。生麺を現地茹でたてでお召し上がりいただけます。

ほうとう

山梨県 平井屋



戦国武将、武田信玄の合戦食として生まれ天下の宝刀の由来とも、地元の野菜と極太の麺を入れて煮込んだ味噌ベースの鍋です。

吉田うどん

山梨県 富士山食堂



富士山の麓・富士吉田市の「吉田うどん」は超極太麺で、非常に強いコシで有名。茹でたキャベツをのせてご賞味ください。

ガマゴリうどん

愛知県 蒲郡シイセールズプロジェクト「ガマゴリ」



愛知県はアサリの水揚量日本一!アサリたっぷりの味わい深い出汁と、愛知県産小麦きぬあかり100%の麺が特長です。

名古屋きしめん

愛知県 きしめん・でら・ pasta委員会



名古屋名物の海老フライの乗ったきしめん。「エビふりゃ〜」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。

もろこしうどん

愛知県 岡崎市・岡崎まぜめん会



おかざきめし総選挙第1位!とろみのついたほどよい濃さの和風だしに、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。

伊勢うどん

三重県 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です。一度食べたたらやみつきになります。

近江牛うどん

滋賀県 滋賀県製麺工業協同組合



全国ご当地うどんサミット初代グランプリに輝いた「近江牛うどん」に滋賀の特産「赤こんにゃく」をトッピング!

かすうどん

大阪府 グローバルキッチン



大阪名物かすうどんに、大阪名物タコ焼きをトッピング。なんとこれがめっちゃうまい!!ぜひご賞味ください。

出雲うどん

島根県 出雲うどん愛好会



出雲うどん(色黒の細麺)と少し辛い坦々スープのうどんです。紅い具材は、糸とうがらしをトッピング。

津山ホルモンうどん

岡山県 三枝(みえ)



極上の牛ホルモンと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。いっぺん食べてみんちゃい!

夜叉うどん

広島県 神楽門前湯治村



伝統芸能「神楽」の聖地、広島県北の安芸高田市で大人気の市公認グルメ「夜叉うどん」。真っ赤な旨辛の出汁がやみつきになること間違いなし!是非お召し上がりください。

新居浜肉焼きうどん

愛媛県 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豚ロース肉がドーン!と鎮座しています。照焼醤油豚ロースとキムチの組み合わせで焼きうどんを!

四万十ツガニうどん

高知県 毛利製麺



四万十川でとれた天然のツガニ(モクズガニ)を使った濃厚な出汁のうどん。秋〜冬限定のご当地うどんです。

ごぼ天うどん

福岡県 久留米立花うどん 初出店



良質な国内産ごぼうを斜めにスライスし、厚めの衣をつけてサクサクに揚げました。昆布と削り節などで作る自慢の出汁と、ふわとした自家製麺との相性抜群なうどんです。

大町たろめん

佐賀県 たらめん運営協議会 初出店



牛骨ベースのスープにしょうが風味がアクセント。多彩な具材も楽しめる一杯。

大分だんご汁

大分県 和食工房東(さき)



大分名物手伸ばしだんごことたっぷりの野菜を煮込んだ、だんご汁です。大分名物のだんご汁をぜひご賞味ください。

さぬきうどん

香川県 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。