

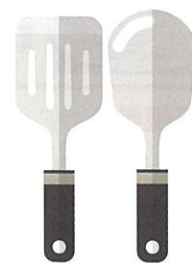
うどん県。
それだけ
じゃない
香川県

SANUKI UMAIMON PROJECT

お子様から大人まで幅広くアイデア大集合!!



さめきうまいもん



わが家自慢の県産品料理!

さめきうまいもん 優秀新メニューを食べよう!

レシピコンテストの受賞メニュー8作品!おいしい素材をおいしい料理でご提供します。
302の応募作品から選ばれた絶品メニューを発表会やお店で楽しもう!

① 優秀新メニュー発表会!

日時/2016.10/30日 12:00~

場所/サンポート高松 アート広場

優秀8作品を
各50食ご試食
いただけます。

無料

※お一人様1食限りとさせていただきます。※無くなり次第終了します。

オープニングアクト



mimika
ミニライブ

紫雲中学校
吹奏楽部
演奏

さめきさんトークショー



審査委員長 / 川染節江 審査副委員長 / 梶剛 ゲスト / 木内晶子

② 優秀新メニューをお店で食べよう!

プロのアレンジが加わってさらに美味!!

期間▶2016.10/30日▶11/30日

絹島温泉 ベッセルおおちの湯
「居食屋 うましの」
東かがわ市馬篠1200 絹島温泉ベッセルおおちの湯内
瀬戸内フレンチ食堂 OGUNI
綾歌郡宇多津町浜一丁目7-16 スティツ香番館1F
季のすけ食堂
高松市多肥上町1840-10
郷屋敷
高松市牟礼町大町1987
海鮮居酒屋・かに料理 酔灯屋
高松市御坊町10-12

※詳細は裏面をご覧ください。

ホテルパールガーデン
レストラン「瀬戸の花」
高松市福岡町2-2-1
たかせ天然温泉
三豊市高瀬町上高瀬768-1
瀬戸内 海のもの とといち
高松市鍛冶屋町4-18
WAFU DINING STYLEなんなり。
高松市伏石町2166-10
ホテルサンルート瀬戸大橋
和食ダイニング B-Dine
綾歌郡宇多津町浜六番丁81-1

さめきのうまいもん、プレゼント!

期間中、優秀新メニュー提供店舗でお食事いただくと、応募用紙を進呈。
必要事項をご記入の上、店舗設置の応募箱にご投函ください。

※応募用紙の進呈条件は、店舗によって異なります。また応募用紙の配布枚数には限りがあります。予めご了承ください。

●応募締切▶2016年11月30日(水) ※当日消印有効



プレゼント
商品



オリーブ牛
5名様



オリーブ
ハマチ
5名様

詳しくは▶ <http://www.kensanpin.org/umaimon/recipecontest/>

さめきうまいもんレシピコンテスト

検索

わが家自慢の県産品料理!

さめきうまいもん 優秀新メニューをお店で食べよう!



提供店のご案内 ▶ 2016.10/30日 ▶ 11/30水

優秀“新”メニュー提供店

① 絹島温泉 ベッセルおおちの湯 「居食屋 うましの」

採用するレシピ / バセリといりこのかき揚げ



アレンジ / 南瓜と小海老も加えて、彩りよくアレンジ。(¥700で提供予定)

住 / 東かがわ市馬篠1200
ベッセルおおちの湯2F
電 / 0879-26-1126
営 / 11:00~21:00
休 / 不定休
(平日のみ15:00~17:00休み)

② 瀬戸内フレンチ食堂 OGUNI

採用するレシピ / 夏野菜のミネストローネ



アレンジ / 夏野菜から秋冬野菜へ、白みそをアレンジして使用する予定です。事前予約をお願いします。

住 / 綾歌郡宇多津町浜一番丁7-16
ステイツ亭番館1F
電 / 0877-49-0551
営 / 11:00~15:00 (LO14:00)
18:00~22:00 (LO20:30)
休 / 毎週水曜日

③ 季のすけ食堂

採用するレシピ / さぬきの夢隕石!!うどんハンバーグ!



アレンジ / オリーブ豚100%使用。長芋で柔らかく。ぶっかけうどんの出汁をかけて。ぶっかけうどんの薬味(温玉、ネギ、しょうが、レモン、のり、ごま、天かす)を使用します。

住 / 高松市多肥上町1840-10
電 / 087-889-5610
営 / 平日:11:30~14:00
18:00~24:00 (LO23:30)
土日祝:17:00~24:00 (LO23:30)
休 / 毎週月曜日

④ 郷屋敷

採用するレシピ / バセリといりこのかき揚げ



アレンジ / 玉ねぎとさつまいもを加えて、人気商品ぶっかけうどんにトッピングしました。

住 / 高松市牟礼町大町1987
電 / 087-845-9211
営 / 平日:11:00~15:00 (LO14:30)
17:30~21:00 (LO20:30)
土日祝:11:00~21:00 (LO20:30)
休 / 12/29~1/1

⑤ 海鮮居酒屋・かに料理 酔灯屋

採用するレシピ / さぬき喜び寿司



アレンジ / 讃岐さーもんのばつてら寿司にアレンジ。

住 / 高松市御坊町10-12
電 / 087-822-1688
営 / 月~土、祝前日:
17:00~0:00 (LO23:30)
祝:17:00~22:00 (LO21:30)
休 / 毎週日曜日

⑥ ホテルパールガーデン レストラン「瀬戸の花」

採用するレシピ / 夏野菜のミネストローネ



アレンジ / 夏野菜から秋野菜へ(なす、トウモロコシ→エリンギ、しめじ、サツマイモ)

住 / 高松市福岡町2-2-1
電 / 087-821-8500
営 / 11:00~14:00、
17:00~22:00 (LO21:30)
休 / 無休

⑦ たかせ天然温泉

採用するレシピ / バセリといりこのかき揚げ



アレンジ / かき揚げに、きのこ類が入ります。

住 / 三豊市高瀬町上高瀬768-1
電 / 0875-73-3726
営 / 11:00~15:00
17:00~22:00 (LO21:30)
休 / 毎月 第2火曜日

⑧ 瀬戸内 海のもの とおいち

採用するレシピ /

- ① 香川が凝縮濃縮!丸ごとトマト「おいでまい」リゾット!
- ② バセリといりこのかき揚げ



アレンジ / ①かつお出汁で旬野菜を入れた釜飯を炊き、仕上げに丸ごとトマトとチーズを入れ炙り焼きます。②かき揚げの具材に旬野菜のまこも筍や、きのこ類を加えます。

住 / 高松市鍛冶屋町4-18
電 / 087-811-0301
営 / 17:00~23:30 (LO23:00)
休 / 毎週日曜日、祝日

⑨ WAFU DINING STYLE なんなり。

採用するレシピ / バセリといりこのかき揚げ



アレンジ / かき揚げに、しいたけ、しめじ、舞茸を加えます。

住 / 高松市伏石町2166-10
電 / 087-869-1369
営 / 11:30~14:30 (LO14:00)
17:30~23:00 (LO22:00)
休 / 毎週火曜日

レシピ配布店

以下の店舗ではレシピ集を配布しています。メニュー提供はありません

JRホテル クレメント高松 カフェ&レストラン ヴァン	住 / 高松市浜町1-1 JRホテルクレメント高松1F 電 / 087-811-1111 朝食6:30~10:00 ランチブッフェ11:30~14:30 ディナーブッフェ18:00~21:00 休 / 無休
日本料理 琴弾荘	住 / 観音寺市有明町10-22 電 / 0875-23-1111 営 / 11:00~14:00、17:00~22:30 (LO21:30) 休 / 不定期
ザ・マディソン	住 / 高松市香川町川東下1878 ザ・チェルシー内 電 / 0120-816-557 営 / 平日:11:00~14:30 (LO14:00) 18:00~22:00 (LO21:00) / 前日までの要予約 休 / 毎週火曜日
szechwan restaurant 陳 高松店	住 / 高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ高松タワー棟29F 電 / 087-811-0477 営 / 11:30~15:00 (LO14:00)、 17:00~22:00 (LO21:00) 休 / 無休(11月のみ第1、第3月曜日)
レストラン トモシロイノウエ	住 / 高松市郷東町784-5 電 / 087-816-7777 営 / 営業時間は電話等にてご確認ください 休 / 不定休
廣東料理 楓林	住 / 高松市大工町8-10 電 / 087-802-3829 営 / 18:00~23:00 (LO22:00) 休 / 毎週月曜日、その他に月1回不定休
日本料理 新	住 / 高松市古馬場町1-1 電 / 087-823-3577 営 / 11:30~13:30 17:00~23:00 (LO22:30) 休 / 毎週月曜日、祝日、祝前日
中国料理 華宮	住 / 高松市伏石町2133-16 電 / 087-868-3767 営 / 11:30~14:00 17:30~22:00 (土日祝17:00~) 休 / 毎週火曜日
中華料理 彩宴	住 / 高松市塩上町12-1 電 / 087-833-0016 営 / 17:30~LO23:00 休 / 毎週水曜日
リーガダイニング&バー時香	住 / 高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松2F 電 / 087-822-3501 営 / 11:30~14:00、17:30~21:00 (ディナータイムは予約制) 休 / 毎週日曜日
中国料理 桃花苑	住 / 高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松北側別館2F 電 / 087-822-6556(直通) 営 / 11:30~14:30 (LO14:00) 17:30~21:00 (LO20:30) 休 / 毎週月曜日

⑩ ホテルサンルート瀬戸大橋 和食ダイニング B-Dine

採用するレシピ / バセリといりこのから揚げ

アレンジ / その時の旬の素材に合わせてプロの技でアレンジします。

住 / 綾歌郡宇多津町浜六番丁81-1
電 / 0877-49-2311
営 / 11:30~14:00 (LO)
18:00~21:00 (LO)
休 / 毎週日曜日

廣東料理 中国酒家

住 / 高松市常盤町2-2-1
グレイトサクセスビル1F
電 / 087-862-5586
営 / 11:30~14:00、17:00~22:00 (LO21:45)
休 / 毎週月曜日

中国料理 桃妃

住 / 高松市苗町18-43
電 / 087-834-7252
営 / 11:30~14:00、17:00~21:00
休 / 毎週月曜日

ロイヤルパーク ホテル高松 日本料理 錦

住 / 高松市瓦町1-3-11 2F
電 / 087-823-2222(代表)
営 / 11:30~14:00、17:00~22:00
休 / 無休

中国料理 北京 本館

住 / 高松市片原町2-8
電 / 087-822-2141
営 / 11:30~14:30、17:00~LO21:00
休 / 毎週月曜日