



# 年明けうどん

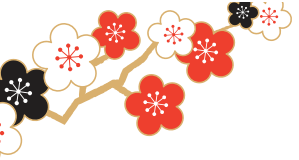
まつさらな 白い気持ちに 紅添えて

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  
食べるにより、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。



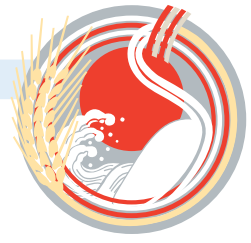
# 年明けうどんとは？

年明けうどんとは、純白で清楚なうどんに紅<sup>あか</sup>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

まつさらな白い<sup>しろ</sup>気持ちに紅<sup>あか</sup>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、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」の食文化を活かして、**紅いあんもち入り**の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。

### さぬきの年明けうどん

### 要のヘルシー年明けうどん



要うどん県副知事が考案した、身体にやさしくヘルシーで、元気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。  
香川県産のしらす、自然薯、ハーブと矢の形に型抜き(恋するうどん県より)した**金時人参**をトッピング。出汁は、自然薯と絡みやすいように、あつあつのぶっかけ出汁。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、その色の良さから、おせち料理や京料理に重宝されてきました。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。

### 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捕れる小魚を原料に作り始められました。蒸し板や焼き板のほかにも、天ぷらや竹輪など多種多様です。風味豊かで菌ごたえが良く、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「オリーブ飼料」を食わ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旨み成分「オレイン酸」が豊富に含まれており、コクがありやわらかい赤身とさっぱりした脂が大人気です。



### 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ものが「小エビ」と呼ばれています。大きめのものは塩ゆでや刺身に、小さめのも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親しまれています。



### ミニトマト

ビタミンAやC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、実が締まって色つきもよく、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」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/toshiakeudonmap/>



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.toshiakeudon.jp/>

