



# 年明けうどん

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（1月1日～15日）に  
食べることにより、その年の幸せを願うものです。

まっさらな 白い気持ちに **紅**添えて

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はじめ(1月1日~15日)に食べることで、その年の幸運を願うものです。



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、その年の幸運を願いながら「年明けうどん」を家族で美味しく食べましょう！

# 年明けうどん



## 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

「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ば、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

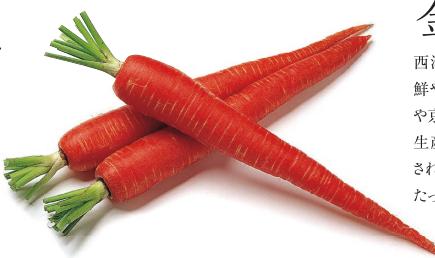
## 紅 具材

年明けうどんに合う、さぬきの紅食材をご紹介します。



### 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ますのも嬉しいところです。



### 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、実が締まって色づきやすく、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。

### 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旨み成分「オレイン酸」が豊富に含まれております。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。

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



### 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。



香川県で獲れるエビにはたくさんの種類がありますが、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。

「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



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

さぬきうまいもん

<https://www.toshiakeudon.jp/>

<https://www.kensanpin.org/toshiakeudonmap/>