

## 報道発表資料

「かがわの食」Happyプロジェクト(※1)では、香川を代表する特産品の「さぬきうどん」と「地酒」のPR・販売を一体的に促進することにより、香川県での滞在時間を延ばし、県産品の消費拡大を図るため、うどんに合う酒を考える会(※2)と連携して「うどんに合う酒」「酒に合ううどん」(※3)をPRしています。

この度、6月1日から、うどんに合う酒を考える会が、「うどんに合う酒」のラベルデザインを一新し、新しいボトルで発売することとなりましたので、別紙のとおりお知らせします！

### ※1 「『かがわの食』Happyプロジェクト」について

県民の皆様や本県を訪れる観光客を対象に、県産食材等の「かがわの食」の魅力を感じていただく機会を創出することにより、県産品の認知度向上や消費拡大を図る官民一体となったプロジェクトです。(令和2年度～)

※プロジェクト事業例 / さぬきマルシェinサンポート、うまいもん出前講座、さぬきダイニング、さぬきまるごとシリーズ 等

### ※2 「うどんに合う酒を考える会(さぬき鈍呑会)」について

全国からの観光客の皆様へ香川県の食文化の魅力を感じていただくために平成22年11月に誕生。  
高松市西の丸町10-15 TEL. 087-851-2661

〔加盟団体〕

香川県ホテル旅館生活衛生同業組合、香川県農業協同組合、香川県酒造組合、香川県小売酒販組合連合会、香川県製粉製麺協同組合、本場さぬきうどん協同組合、高松まちなかおもてなし推進協議会、香川県

### ※3 「うどんに合う酒」「酒に合ううどん」について

#### ・「うどんに合う酒」

うどんや出汁に合うよう開発された3種類の日本酒。綾菊酒造・西野金陵・小豆島酒造の3蔵がそれぞれの技を活かして製造

#### ・「酒に合ううどん」

香川県オリジナル讃岐うどん用小麦「さぬきの夢」、同じく県オリジナル米「おいでまい」、県内の茶どころで作られた「香川茶」を使用し、日本酒に合うよう開発されたうどん

## 報道発表資料

令和3年5月24日

うどんに合う酒を考える会

讃岐うどんと一緒に楽しんでいただくために開発した地酒、  
「うどんに合う酒」について、  
この度、ラベルデザインを一新した新たなボトルで、  
6月1日から販売を開始しますので、お知らせします！！

この度、「うどんに合う酒（※）」を醸造いただいている  
3つの酒蔵から、新たなデザインボトルが次のとおり発売さ  
れることとなりました。

新しいラベルに採用したデザインは、昨年度、高松工芸高  
等学校の生徒からラベルデザインを募り、応募総数27点から  
審査会で選定した最優秀賞の作品です。



新ラベルデザイン

※「うどんに合う酒」とは、うどんや出汁に合うよう開発された3種類の日本酒で  
綾菊酒造・西野金陵・小豆島酒造の3蔵がそれぞれの技を活かして製造しています

◆名称：うどんに合う酒

◆発売日：令和3年6月1日（火）～

◆商品内容

①綾菊酒造 / 販売価格：1,430円（税込）/720ml

香川県綾川町産米おいでまいを100%使用した純米酒  
です。やわらかな口当たりと、ふくよかで丸みをお  
びた味わいが特徴で、うどん出汁の旨味に良く合う  
お酒です。



②西野金陵 / 販売価格：1,375円（税込）/720ml

うどん出汁の旨味に合うよう、酸味と香りを調整し  
たお酒は、キレがあり、スッキリとした飲み口が  
特徴です。



③小豆島酒造 / 販売価格：1,745円（税込）/720ml

うどんを食べた後でも麴の香りが口の中に残り、旨味  
がしっかりのったお酒は、まろやかなコクがあり、  
特に女性に人気です。



■販売施設／かがわ物産館「栗林庵」（高松市）、久本酒店（高松市）など

■お問合せ先/うどんに合う酒を考える会

香川県高松市西の丸町10-15 TEL. 087-851-2661 FAX. 087-851-2662