さぬきうどん食べ歩きMAP

気軽に
立ち寄りたい
高松周辺のうどん屋さん。
噂のあのメニュー
人気の味を目指して
いざ出発。

公益財団法人
高松観光コンベンション・ビューロー
〒760-0019 香川県高松市サンポート1-1
高松港旅客ターミナルビル7F
TEL：087-822-7060 https://www.takamatsu.or.jp

高松市中心部　日本語

Takamatsucity Central part
English・繁体字・한국

2022年9月発行

①うどん バカ一代
udon bakaichidai

常に出来たてを食べてもらうため、茹でてから10分以上経ったうどんは出さないのだそう。"昨日よりも美味しいうどん"を作ることが大将のモットーだ。

高松市多賀町1-6-7
087-862-4705
営 6:00～18:00
休 無休（元日を除く）
★元祖釜バターうどん（小）…490円
★釜あげうどん…350円

②こだわり麺や 高松店
kodawarimenya takamatsuten

中讃の人気店「麺や」から高松初出店となったのがこちら。県庁の目の前という立地もあって、お昼頃にはサラリーマンなどでかなりの賑わいを見せる。

高松市天神前5-25
087-862-2567
営 9:00～20:00
（土日祝6:30～15:00）
休 第3水曜
★ぶっかけうどん…320円
★かけうどん…250円

③さか枝うどん 本店
sakaedaudon honten

県庁裏の超人気セルフ店。自分で麺を温め、ダシをかけ、自分でトッピングするセルフの典型スタイルが県外客にも大人気。60種の天ぷら類が壮観だ。

高松市番町5-2-23
087-834-6291
営 7:00～15:00
休 日曜、祝日、土曜不定休
★かけ…250円
★ぶっかけ…310円

④めりけんや 高松駅前店
merikenya takamatsuekimaeten

観光客や出張帰り、帰省客にオススメなのが、JR高松駅前のこちら。太めの麺は、モチモチした弾力の中にコシがあり、みるからにツルツルだ。

高松市西の丸町6-20
087-811-6358
営 7:00～20:00
休 無休（元日は除く）
★かけうどん…250円
★肉うどん…500円

⑤さか枝うどん 南新町店
sakaedaudon minamishinmachiten

セルフ店『さか枝』の支店が南新町商店街にオープン。広い店内で、老舗のうどんが味わえる。トッピングの天ぷらは常に揚げているので、目当ての物が無かったら注文しよう。

高松市南新町4-6
087-813-1501
営 7:00～17:00
休 無休（元日を除く）
★釜バター明太うどん…500円
★肉うどん…500円

⑥植田うどん
uetaudon

肉うどんと肉ぶっかけがおすすめです。14時以降は電話で確認していったほうが良いですよ。

高松市内町1-8
087-822-1335
営 9:38～15:00（麺終了次第）
休 毎週日曜（祝日は営業）
★肉うどん…490円
★肉ぶっかけ…540円

⑦上原屋 本店
ueharaya honten

かなり余裕を残したレイアウトにバリアフリーを考えた店内は、車椅子のお客さんもゆったりとうどんを満喫できる。麺もダシも主張しすぎず控え目で上品な一杯を広い店内でいただこう。

高松市栗林町1-18-8
087-831-6779
営 9:30～15:30
休 日曜
★かけうどん…300円
★ぶっかけうどん…300円

⑧うどん市場めんくい
udonichibamenkui

あふれるほどの天ぷら類だけでなく、カレー、牛丼まで並ぶ。新メニューのプチ牛丼（253円）やプチカレー（209円）も好評。

高松市塩屋町9-7
087-851-6338
営 11:00～15:00
（土日祝～14:00）
休 不定休
★野菜うどん…440円
★カレーうどん…429円

⑨岡じま
okajima

なんといっても一人一人に出汁のとっくりがついてくる釜揚げうどんがおすすめ。県産小麦を使用した自家製麺で打ち立てを使用。茹でたてうどんに玉子と出汁醤油をかけた釜たまも見逃せない。

高松市寿町1-4-3高松中央通りビル1F北側
087-813-3918
営 10:00～15:00
休 年中無休
★かまあげ…350円
★釜たま…340円

⑩くうや
kuuya

京風の上品なダシと細麺、細やかな気配りが行き届いたメニューの数々が自慢。様々なジャンルの料理店で培われた大将の腕が存分に発揮されている。

高松市藤塚町1-9-8
090-3181-6477
営 11:00～15:00
休 毎週日曜
★肉うどん（小）…480円
★2種盛りBセット（小）…330円

⑪一福 まちなか店
ippuku machinakaten

人気の国分寺の一福が街中にオープン。商店街で一福ののどごしのいい細麺が食べられる!

高松市南新町8-3
087-863-6110
営 10:00～15:00
休 土曜
★ざる…360円
★カレーうどん…580円

⑫讃岐めんさ
sanukimensa

あえて強烈な個性を出さず飽きずに毎日食べてもらえるよう仕上げた味は、いぶし銀の出来栄え。全メニューを無料で釜上げ麺に変更できるのも◎だ。新メニューの"肉玉とろろ"もぜひ。

高松市常盤町1-3-1 瓦町FLAG10階
087-802-1181
営 11:00～14:30
休 不定休
★しょうゆ…250円
★肉玉とろろ…580円

⑬さぬきや
sanukiya

高商の西側に店を構える『さぬきや』は、夏は"天ざる"、冬は"天かま"がお客さんに大好評。国産地鶏を使っているのに値段が手頃な"かもなんばん"も一度は試してみたいメニューだ。

高松市塩上町3-13-6
087-833-1357
営 10:30～15:00
休 毎週日曜、祝日
★親子うどん…500円
★きつねぶっかけ…450円

⑭まさ屋
masaya

細身でしっかりとコシもある麺は、すすりだすと止まらないのど越しの良さ。あえてイリコ以外の魚から取っているダシも、旨み・香り共に◎。お供にはとり天やバター炊き込みご飯を。

高松市丸の内7-34（あわじ屋ビル1F）
090-1009-3526
営 11:30～14:00（麺終了次第）
休 土、第3日曜
★かけ…280円
★ざる…380円

⑮手打うどん えびす
teuchiudon ebisu

やや細目の麺はのど越しが良く、上品なダシと良く合う。オススメは冷たい麺でも全く脂っこさを感じない"肉ぶっかけ"。オプションも充実していて、毎日のランチに通いたいお店だ。

高松市鶴屋町2-8
087-802-2209
営 10:30～15:30（麺終了次第）
休 日曜・祝日
★肉うどん…440円
★ざるうどん…360円

⑯竹清
chikusei

「実演天ぷら揚げ」の超人気セルフ。有名な半熟ゆで卵の天ぷらだけでなく、サクサクのコロモに包まれたちくわも各種野菜天も、どれも絶品です。

高松市亀岡町2-23
087-834-7296
営 10:45～14:30（麺終了次第）
休 毎週月曜
★1玉入り…240円
★天ぷら類…150円

⑰ちく泉
chikusen

県庁前通り沿いにあるセルフうどん店。喉ごしが良くコシの強い麺は、いつも打ち立て・あげ立て。手作りの天ぷらやご飯物も見逃せない。

高松市錦町1-15-5
080-7696-2905
営 10:00～15:00（麺終了次第）
休 日曜
★とり天ざる…650円
★肉ぶっかけ…560円

⑱花園亭
hanazonotei

天下の名園『栗林公園』内のお店。あげや蒲鉾がのった"名物うどん"や、公園の梅の実の梅干しが入った"ご隠居うどん"が人気。お持ち帰り用うどんなどの観光土産も豊富だ。

高松市栗林町1-20-3（栗林公園内）
087-831-5255
営 8:00～18:00
（予約があれば延長）
休 無休
★名物うどん…600円
★肉うどん…800円

⑲花のれん
hananoren

ことでん瓦町駅前にあるハーフセルフの店。旬の素材を使った自家製天ぷらのトッピングが豊富。濃いめのタレをぶっかけた「肉ぶっかけ」もオススメ。

高松市常磐町1-10-1
087-861-2256
営 11:00～16:00
休 日曜
★肉ぶっかけうどん…350円
★天ぷら…80円～

⑳風月
fuugetsu

季節によって麺とダシがよく絡むよう、麺の太さを微調整するという大将の細やかな心配り！その微細な麺の違いを年間通して実感してみて。

高松市紺屋町4-13中井ビル1F
090-5716-4445
営 11:15頃～13:30頃
（麺終了次第）
休 毎週日曜、祝日
★かしわ天おろし…900円
★天ぷらざる…900円

㉑めりけんや サンポート店
merikenya sunportten

材料・技にこだわって、味よし、コシよし、ツヤよし、ハダよしのさぬきうどんの極みを追求した、うどんへのこだわりのある店だ。"肉釜玉うどん"は店長おすすめの一品。

高松市浜ノ町8-24
087-851-7857
営 11:00～14:00
休 土・日曜、祝日、
年末年始、GW、お盆
★ぶっかけうどん…330円
★かま玉うどん（小）…300円

㉒めんや 七福
menya shichifuku

やや細目でコシの強い麺はどっしりと力強く、その表面はツヤツヤで滑らか。おすすめは牛と豚が選べるあっさり味の"肉ぶっかけ"。両方入った豪華版の"えびすぶっかけ"も人気だ。

高松市天神前6-10
087-802-1975
営 10:00～14:30
（麺終了次第）
休 毎週日曜
★かけ…240円
★えびすぶっかけ…600円

㉓義経
yoshitsune

高瀬の渡辺のいわば"高松支店"。あの「木の葉型天ぷら」のバージョンアップ版が出てくる。高松三越の南側の隠れた名店です。

高松市片原町1-14
087-822-9023
営 11:00～17:00頃
休 毎週木曜
★すうどん（小）…300円
★天ぷらうどん（小）…450円

㉔綿谷 高松店
wataya takamatsuten

丸亀の人気店「綿谷」の高松店。3種類の小麦をブレンドしたのびやかな麺、イリコに昆布、椎茸、鰹など贅沢な素材を使ったダシは、飽きのこない味わい。

高松市南新町8-11
087-813-1993
営 8:30～14:15LO
休 日曜、祝日
★かけうどん…260円
★牛肉のぶっかけ…490円

㉕うどん処 ごっと
udondokoro (gotto)

艶やかでモッチリ感の強い麺は、店主おすすめの"釜あげ"で食べると、その良さがより感じられる。

高松市内町4-1
087-823-4501
営 10:00～15:00
休 無休（年末年始を除く）
★かけ（小）…250円
★肉ぶっかけ（小）…490円

㉖三福
mifuku

食い倒れの街・大阪で修行した大将。親子丼（680円）など丼モノも充実。200円引きで5／8サイズのミニ丼もあり、うどんとセットで楽しめる。

高松市兵庫町7-1
087-822-2265
営 10:00～17:00
（土曜～15:00、日曜～14:00）
休 無休
★おろしうどん…610円
★カレーうどん…650円

㉗うどん市場 兵庫町店
udonichiba hyougomachiten

オリーブ牛、オリーブ玉子など地元の食材を使ったうどんが人気。骨付き鳥とのセットもおすすめ。

高松市兵庫町2-8
087-823-0388
営 火～土曜、祝日11:00～20:00
（月曜～17:00）
休 日曜（連休の場合は最終日が休み）
★焼・オリーブ牛すだちおろしぶっかけ…1,400円～
★肉玉ぶっかけ（オリーブ玉子）…700円～

㉘うどん棒 高松本店
udonbou takamatsuhonten

オリーブ豚の讃岐つけ麺や具だくさんのちゃんぽんなどがおすすめ。元祖といわれるひや天もぜひ。座敷もあります。

高松市亀井町8-19
087-831-3204
営 11:00～14:30LO、17:00～19:30LO
（夜営業は金～日曜、祝日のみ）
休 毎週水曜
★釜あげうどん…500円
★元祖ひや天…780円

㉙杵屋 高松駅コム店
kinuya takamatsuekikomuten

JR高松駅2階にあるうどん店。店舗で仕込んだ香り高いダシで、バラエティ豊かなうどんメニューを食べさせてくれる。夕方以降は、リーズナブルな居酒屋としての利用もおすすめ。

高松市浜ノ町1-20（COM高松2F）
087-811-5177
営 11:00～21:00
（20:30LO）
休 無休
★釜揚げうどん…620円
★天ざるうどん…1,180円

㉚郷屋敷 サンポート店
gouyashiki sunportten

国産小麦100%のこだわり麺と和食職人が仕込んだ出汁を使用しており格別のうどんを味わえる老舗の支店だ。また、個室もあり和食職人が旬の食材を盛り込んだお膳も好評を得ている。

高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ 3F
087-822-1128
営 11:00～21:00
（20:30LO）
休 元日
★瀬戸御膳…1,120円
★山海うどん…1,000円

㉛さぬき麺業 兵庫町本店
sanukimengyou hyougomachihonten

真のおいしさを追及し、長く地元に愛され続ける味を提供。歴史と伝統を継承し、麺は『足踏み製法』。伊吹島の煮干などでとる『無添加の出汁』との調和が満足度の高い一杯に。

高松市兵庫町11-9 1～3F
087-851-5090
営 10:30～14:30
（店舗に問い合わせを）
休 無休
★とり天ぶっかけ…650円
★天釜…940円

㉜しんぺいうどん
shinpeiudon

スタイリッシュな店内で"料理としてのうどん"を堪能できる店。細身でしなやかな麺はコシがあってモチモチ。カツオ、イリコ、昆布にウルメを加えたダシは上品でふくよかな口当たりだ。

高松市田町13-6
087-834-6334
営 11:00～15:00、
17:30～21:00LO（麺終了次第）
休 毎週月曜（祝日は営業）
★ぶっかけうどん…400円
★とり天盛…400円

㉝メイドカフェ 茶々娘
maid cafe chachamusume

日替わりのメイドさんたちが、とびきりの笑顔でもてなしてくれるお店。"DSS"はダイコンすりすりの略、"SSS"は生姜すりすりの略だ。どのメイドさんに会えるかはHPでチェック。

高松市常磐町1-6-5
087-835-9692
営 11:30～23:00（フード・デザート22:00LO、ドリンク22:30LO）、
土曜、日曜・祝日は13:00～21:00（20:30LO）
休 火曜（祝日の場合は営業、翌日以降の平日休）
★DSS…510円
★SSS…510円

㉞仁鶴
nikaku

20歳で先代から店を継いで20数年という大将がつくるうどんは、県外客が多いというのも納得だ。

高松市北浜町15-12
087-887-4635
営 9:30～14:30、
16:30～22:00
休 月曜不定休
★エビおろしうどん…620円
★とり天うどん…520円

㉟番丁
banchou

趣向を凝らしたメニューが豊富、しかし提供するのは真のさぬきうどん。常連客多し。毎日食べても飽きない、粉はさぬきの夢2009を使用。

高松市番町4-14-26
087-833-8076
営 10:00～19:00
休 毎週日曜、祝日、第2土曜
★とり天ぶっかけうどん…550円
★ミックスぶっかけうどん…550円

㊱はなまるうどん 田町店
hanamaruudon tamachiten

帰宅途中の高校生、サラリーマンなどに人気のセルフ店。常時並ぶ9種類以上のトッピングの中でも、とり天と鶏千のから揚げは押さえておきたいところ。

高松市田町14-5
087-812-5512
営 10:00～21:00
休 無休
★かけ小（1玉）…240円
★塩豚おろしぶっかけ…550円

㊲川福 本店
kawafuku honten

ざるうどんの元祖。厳選した小麦を独自にブレンドした麺は、もっちりとした食感と弾力がある。職人が心を込めて打つ昔ながらの工程のなせる技だ。

高松市大工町2-1
087-822-1956
営 11:00～14:00、
18:00～23:00（麺終了次第）
休 毎週火曜、12/31、1/1
★ざるうどん…680円
★釜あげうどん…680円

㊳えん家
enya

まず食べてもらいたいのは、宮崎県産地鶏を使ったメニュー。中でも"かしわ天"は、味付けから揚げ具合まで非の打ち所のない仕上がり。強目のコシのあるもちもち麺との相性も抜群だ。

高松市片原町3-1
087-813-2324
営 10:00～23:00（麺終了次第）
休 火曜（祝日の場合は営業）
★かしわ天ぶっかけ…790円
★鶏南蛮うどん…650円

㊴こころ
kokoro

昔ながらの製法で"踏んでは寝かす"を繰り返したうどんは、天然塩も使用し、ミネラル分が豊富。昼はセルフ店、夜は一般店として営業。夜は"骨付鳥"やアルコール、おつまみも充実。

高松市中野町16-18
087-834-0527
営 11:00～14:30、17:00～22:00
休 毎週日曜（祝日の場合は営業、月曜が振替休日の場合は日曜営業）
★かけうどん（1玉11:00～14:30）…180円
★TVでおなじみの氷釜あげうどん…680円

㊵こんぴらうどん
raiondoori konpiraudon

名物の細切り麺は、通常のうどんの4分の1くらいの太さで"エッジ"が立ってコシがある逸品。飲んだ後でもスルッと入る。しゃぶしゃぶ肉うどんも人気。

高松市古馬場町13-7 ル・ベールビル1F
087-823-4477
営 18:00～翌2:30
休 毎週日曜（月曜が祝日の場合は日曜営業月曜休）
★細切りざるうどん…770円
★しゃぶしゃぶ肉うどん…1,100円

㊶讃岐のこころ
sanukinokokoro

中野町『こころ』の支店。本店と同じく足踏みと熟成を繰り返し、4日間かけて仕上げる麺が味わえる。おすすめは深いコクのある釜玉カレーうどん。『氷釜上』も人気だ。

高松市御坊町10-15
087-822-0213
営 18:00～23:00頃、
土曜は翌1時まで（麺終了次第）
休 無休
★釜玉カレーうどん…950円
★氷釜上…680円

㊷讃岐つけ麺 寒川
sanukitsukemen sangawa

表面に水をまとったようなみずみずしい麺と、様々な旨味が複雑に絡み合うつけ汁との出会いはまさに至福。お酒や一品も充実しているうどん酒場だ。

高松市鍛冶屋町4-16（SOUGENビル1F）
087-826-7505
営 18:00～翌2:00
休 日、月曜
★和牛ホルモンのつけ麺…1,080円
★激辛!?タイカレーのつけ麺…1,080円

㊸さぬき麺之介
sanukimennosuke

たぬき横町の奥に佇む隠れ家的なお店。小麦の香りが強く感じられて、麺密度が高くガツンとコシの強いうどんが食べられる。店のスペースを拡張し、客席部分がかなり広くなったぞ。

高松市瓦町1-7-3
087-802-2696
営 9:00～14:00、
17:00～翌2:00（麺終了次第）
休 無休
★きじょうゆうどん…昼（小）600円、夜（並）800円
★かけうどん…昼（小）430円、夜（並）600円

㊹鶴丸
tsurumaru

朝3時までという深夜の名店は健在。全メニュー、出色のうまさは飲み帰りでなくとも、食べに行く価値あり。売切れ次第閉店となるのでお早めに。

高松市古馬場町9-34
087-821-3780
営 20:00～翌3:00
休 毎週日曜、祝日
★カレーうどん…800円
★ぶっかけうどん…650円

㊺北古馬場ごえもん
kitafurubabagoemon

夜のうどん店。ゆったりとした空間で食べられるうどんのメニューは約40種類あり、どれも食べたくなってしまう。一番人気はやっぱりカレーうどんです。

高松市古馬場町1-13
087-821-2755
営 20:00～翌3:00（麺終了次第）
休 日曜（月曜が祝日の場合は営業、連休最終日が休み）
★カレーうどん…700円
★あさりうどん…700円

掲載情報は、2022年8月現在のものです。
営業時間、店休日、メニューは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

セルフ店タイプ（うどんを自分で席に運ぶ店）　一般店タイプ（お店の人が席まで運んでくれる店）　製麺所タイプ（製麺を主にしている店）

🟦 早朝から営業 朝食から楽しめるお店　🟫 夕方も営業 18:00からも楽しめるお店　🟪 深夜まで営業 22:00以降も楽しめるお店

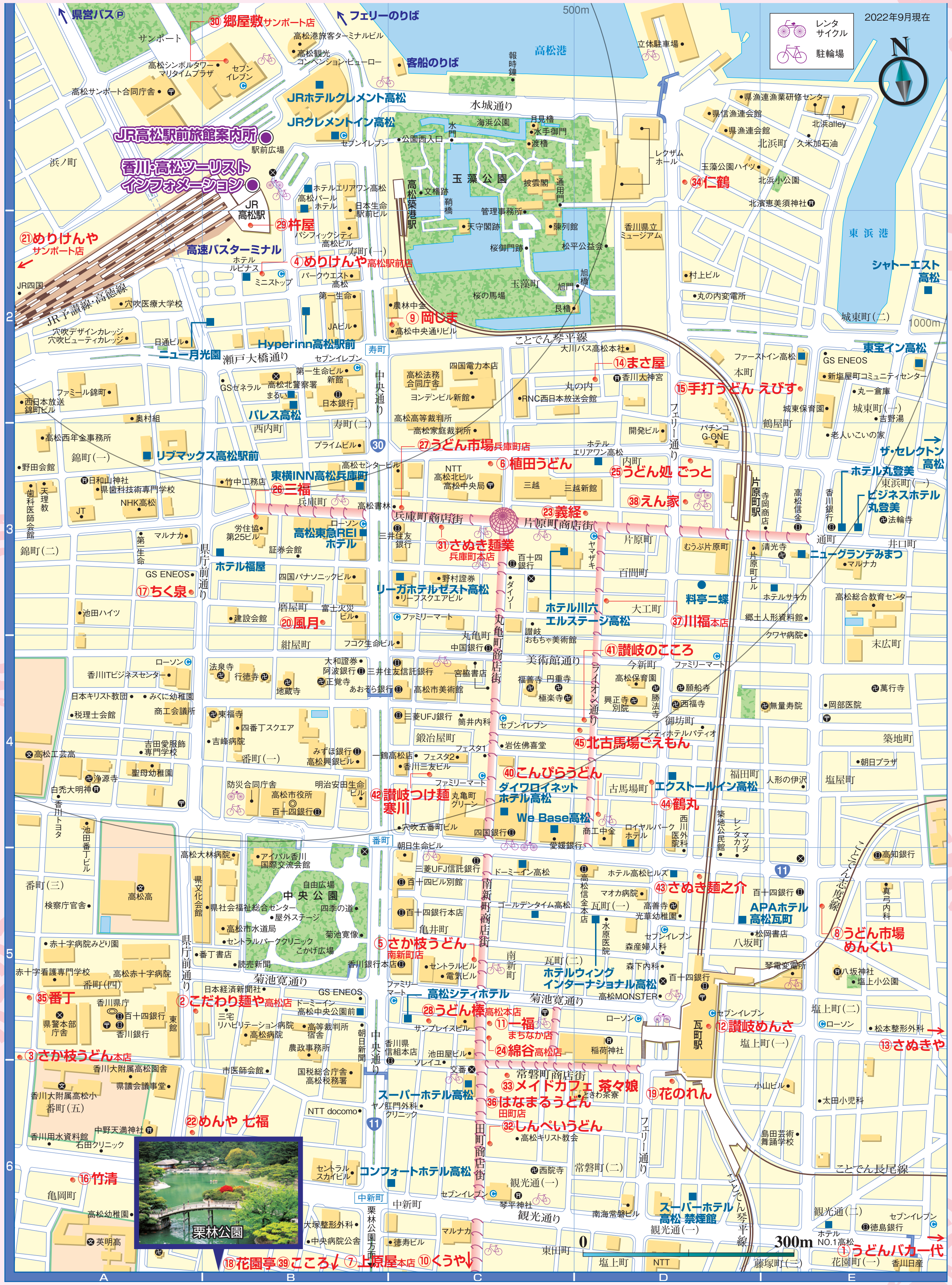
このうどんマップの作成に当たってはセーラー広告㈱が掲載店の選定等を行い、本文・写真等は「さぬきうどん全店制覇攻略本」より引用しています（禁無断転用）。
掲載に関するお問い合わせはセーラー広告㈱　電話087-823-1155　までご連絡ください。

さぬきうどん食べ歩きMAP

高松市中心部

●サンポート高松　●中央商店街
●県庁　●市役所

Takamatsucity Central part

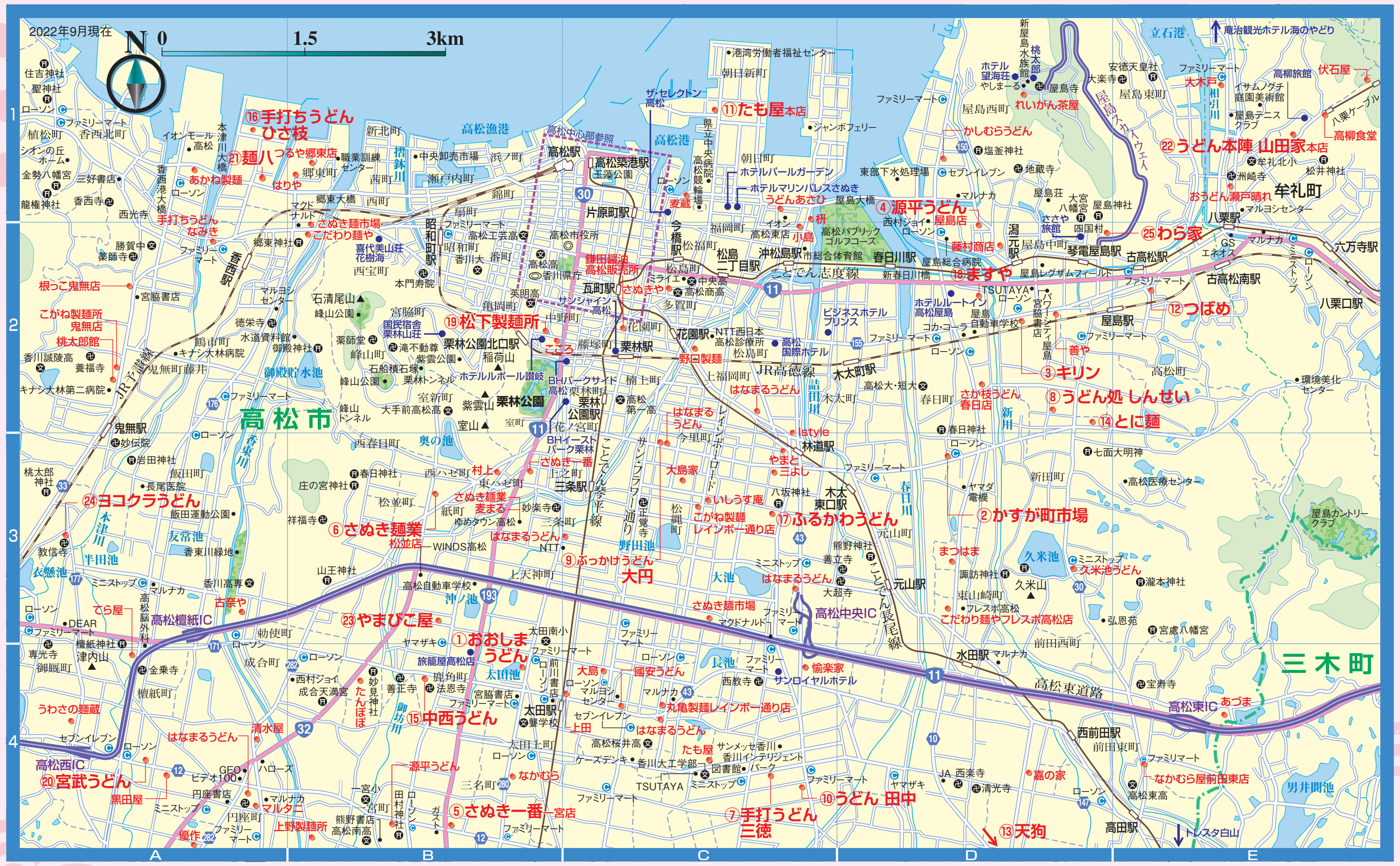

2022年9月現在
レンタサイクル
駐輪場
N
500m
1000m
300m
県営バス
フェリーのりば
客船のりば
高松港
東浜港
㉚郷屋敷 サンポート店
サンポート
高松シンボルタワー マリタイムプラザ
高松港旅客ターミナルビル
高松観光コンベンション・ビューロー
高松サンポート合同庁舎
JRホテルクレメント高松
JRクレメントイン高松
JR高松駅前旅館案内所
香川・高松ツーリストインフォメーション
駅前広場
JR高松駅
㉙杵屋
㉑めりけんや サンポート店
高速バスターミナル
④めりけんや 高松駅前店
JR予讃線・高徳線
JR四国
浜ノ町
水城通り
玉藻公園
高松築港駅
ことでん琴平線
香川県立ミュージアム
㉞仁鶴
北浜町
北浜alley
⑨岡じま
寿町
Hyperinn高松駅前
ニュー月光園
瀬戸大橋通り
パレス高松
リブマックス高松駅前
東横INN高松兵庫町
㉖三福
兵庫町
兵庫町商店街
㉗うどん市場 兵庫町店
⑥植田うどん
高松東急REIホテル
ホテル福屋
㉛さぬき麺業 兵庫町本店
リーガホテルゼスト高松
⑰ちく泉
⑳風月
⑭まさ屋
⑮手打うどん えびす
㉕うどん処 ごっと
㊳えん家
㉓義経
片原町商店街
片原町駅
ホテル川六 エルステージ高松
㊲川福 本店
料亭二蝶
㊶讃岐のこころ
ニューグランデみまつ
東宝イン高松
シャトーエスト高松
ザ・セレクトン高松
ホテル丸登美
ビジネスホテル丸登美
丸亀町商店街
ライオン通り
中央通り
県庁前通り
フェリー通り
美術館通り
㊺北古馬場ごえもん
㊵こんぴらうどん
㊷讃岐つけ麺 寒川
ダイワロイネットホテル高松
We Base高松
エクストールイン高松
㊹鶴丸
㉞仁鶴
中央公園
高松市役所
㊸さぬき麺之介
APAホテル高松瓦町
⑧うどん市場 めんくい
瓦町駅
⑤さか枝うどん 南新町店
高松シティホテル
ホテルウイングインターナショナル高松
㉘うどん棒 高松本店
⑪一福 まちなか店
㉔綿谷 高松店
⑫讃岐めんさ
⑬さぬきや
⑲花のれん
常磐町商店街
㉝メイドカフェ 茶々娘
㊱はなまるうどん 田町店
㉜しんぺいうどん
㉟番丁
香川県庁
③さか枝うどん 本店
②こだわり麺や 高松店
㉒めんや 七福
スーパーホテル高松
コンフォートホテル高松
スーパーホテル高松 禁煙館
⑯竹清
栗林公園
⑱花園亭
㊴こころ
⑦上原屋 本店
⑩くうや
①うどんバカ一代

さぬきうどん食べ歩きMAP

高松市北部周辺

Takamatsucity Around the north

- ●栗林公園　●屋島
- ●サンメッセ香川



①おおしまうどん
ooshimaudon

常に出来たてを食べられる製麺所ならではの店。おすすめはダシにこだわった絶品のかけうどん。外国産・国内産をミックスした"大島特製うどん"もぜひ。

高松市太田上町1058
087-866-8383
営 6:00〜15:00
休 無休（1/1〜4は除く）

★かけ小…260円
★ぶっかけ…330円

②かすが町市場
kasugamachiichiba

広い店内と駐車場は県下最大級。かけ一杯200円からの安くて旨いうどんでお昼時には大行列！秋から春までの期間限定しっぽくうどんを待ち侘びるファンも多い。

高松市春日町453-1
087-843-9414
営 8:00〜17:00
休 無休

★かけうどん…200円
★しっぽく（1玉）…380円（期間限定）

③キリン
kirin

かわいいキリンのイラストが描かれた大型セルフ店。うどんからオプションまで、多彩でリーズナブルな価格のメニューが人気だ。駐車場も大型なので、安心して食べに行けるぞ。

高松市新田町甲4-1
087-841-0083
営 8:00〜17:00
休 無休

★ぶっかけうどん（温・冷）…300円
★カレーうどん…400円

④源平うどん 屋島店
genpeiudon yashimaten

バラエティ豊かなメニューが安く食べられるセルフ店。1玉の量もやや多めで、お菓子などがついたお子様セット（550円）などが好評だ。

高松市屋島西町1350-22
087-841-6010
営 10:00〜15:00
休 月曜
（祝日の場合営業、翌火曜休み）

★与一ざる（小）…650円
★源氏うどん…700円

⑤さぬき一番 一宮店
sanukiichiban ichinomiyaten

人気メニューのオリジナル「ぶっかけ」は7種類あり、どれも2玉入りでボリューム満点だ。定食やセットメニューなどのご飯ものも充実しているぞ。

高松市三名町105-2
087-889-7433
営 10:00〜21:00
休 毎週月曜

★ぶっかけ天ぷらうどん…620円
★和風麻婆麺…630円

⑥さぬき麺業 松並店
sanukimengyou matsunamiten

真のおいしさを追及し、長く地元に愛され続ける味を提供。歴史と伝統を継承し、麺は『足踏み製法』。伊吹島の煮干などでとる『無添加の出汁』との調和が満足度の高い一杯に。

高松市西ハゼ町235-1
087-866-4981
営 10:30 〜 15:00
（店舗に問い合わせを）
休 無休
★天ざる…900円
★野菜天…670円

⑦手打うどん 三徳
teuchiudon santoku

定番はもちろん"肉ぶっかけ"や"山かけ鉄火しょうゆうどん"など創作うどんも多数スタンバイ。粉や塩などは常に最良の厳選素材を使っている。

高松市林町390-1
087-888-2368
営 11:00〜16:00（15:45LO）
休 毎週木曜、第4水曜

★肉ぶっかけ…620円
★山かけ鉄火しょうゆうどん…710円

⑧うどん処 しんせい
udondokoro shinsei

人気上昇中セルフ。屋島や五剣山を一望できる店内で食べることができる。肉ぶっかけが絶品と評判。瀬戸内海で獲れたたこの天ぷらもおすすめ。

高松市新田町甲375
087-841-6373
営 9:00〜14:00
休 金曜

★塩こうじとり天ぶっかけ…580円
★肉ぶっかけ…580円

⑨ぶっかけうどん 大円
bukkakeudon daien

ぶっかけうどんメニューがこれだけ揃っているのは県下でもここだけ。

高松市今里町1-28-27
アップルハウス1階
087-835-5587
営 11:00〜15:00
休 毎週火曜
★えりまきカレーうどん…680円
★スペシャルぶっかけ…670円

⑩うどん 田中
udon tanaka

地下207mの岩盤深層水に県産［さぬきの夢］と小麦胚芽をブレンドし、風味をプラスした"夢のかたち黒麺"（商標登録）は高松随一のボリュームだ。ミニサイズもある。

高松市林町455-3
087-888-1519
営 10:20〜16:00（麺終了次第）
休 月曜（祝日の場合は営業、翌日休）

★オリーブ牛肉ぶっかけ…1,130円
★とり天ぶっかけ…710円

⑪たも屋 本店
tamoya honten

カツオ、干し椎茸、イリコなどの無添加ダシ。その繊細なダシに合わせた細めの麺。セルフの良さがたっぷり楽しめて、家族連れにも大満足。

高松市朝日新町1-16
087-821-4480
営 8:00〜15:00
休 無休

★ぶっかけうどん…330円
★カレーうどん…440円

⑫つばめ
tsubame

中華の経験者というご主人が手延ばし・手切りで作るうどんは、一本コシを感じる喉ごし。おでんもオススメのハーフセルフのお店。

高松市高松町1825-2
087-843-4619
営 11:00〜14:00（麺終了次第）
休 木曜（祝日は営業）

★肉ぶっかけうどん…750円
★かけうどん（小）…350円

⑬天狗
tengu

停めやすくて広い駐車場に加えて、味とサービスと値段で女性客や家族連れに人気のお店。特に肉うどんはボリュームたっぷりで男性客にも大好評だとか。

高松市小村町168-1
087-848-6984
営 8:00〜17:00
休 無休

★肉うどん…430円
★野菜かき揚げ天（1個）…110円

⑭とに麺
tonimen

シュッとしているのにモッチリ感も併せ持つ麺に、ほんのり甘い無化調ダシがよく合う。甘辛く煮た鶏肉がのっている"鶏ぶっかけうどん"や"季節の天ぷら"も人気。

高松市新田町甲999-1
087-813-9102
営 10:00 〜 14:00
（土・日曜、祝日6:00〜14:30、麺終了次第）
休 毎週木曜日
★鶏ぶっかけうどん…500円
★肉うどん…520円

⑮中西うどん
nakanishiudon

開店の朝7：00から常連客がやってくる、人気のセルフ。大人気の炊き込みご飯は奥さんの手作りだそうだ。

高松市鹿角町823-1
087-885-1568
営 7:00〜15:00
（土日祝7:00〜14:00）
休 毎週火曜
★かけうどん…320円
★天ぷら…130円〜

⑯手打ちうどん ひさ枝
teuchiudon hisaeda

"マツタケうどん"や"カキうどん"などの季節に合わせたメニューが魅力。さらに独自の替え玉システムで、2杯目以降はどの種類のうどんにも1玉100円で替玉OKだ（トッピングを除く）。

高松市郷東町796-53
087-810-3847
営 7:00〜14:00
休 無休

★肉うどん（1玉）…550円
★納豆釜玉（1玉）…500円

⑰ふるかわうどん
hurukawaudon

ダシは好みに合わせて自由にかけられるシステムのセルフ店。"釜玉おろし"や"昭和のうどん"、ダイエットにもなる（？）根野菜中心の"しっぽくうどん"が女性に人気だ。

高松市木太町5016-1
087-867-0994
営 10:00〜15:00
休 日曜

★釜ぶっかけ…330円
★冷えぶっかけ…330円

⑱ますや
masuya

リーズナブルなうどんを気軽に楽しめる店。一晩熟成させた太麺は、温かいかけや釜揚げでも食感が失われない逸品だ。爽やかで上品な後口のダシも好印象。

高松市春日町1743-2
087-843-7035
営 11:00〜麺終了次第
休 日、第3土曜・祝日

★かけうどん…270円
★ぶっかけうどん…320円

⑲松下製麺所
matsushitaseimenjo

カウンターのある店内の壁の隣が、倉庫を改造した立ち食いスペース。製麺所タイプの店なので玉数を申告してうどんを受け取ったら、天カスやネギで自分流にアレンジしよう。

高松市中野町2-2
087-831-6279
営 7:00〜15:00頃（麺終了次第）
休 毎週日曜

★かけ小…250円
★ぶっかけ小…250円

⑳宮武うどん
miyatakeudon

"ひやあつ""ひやひや"等のメニューで親しまれていた琴平『宮武うどん』の味を大将の愛弟子が継承。ちぢれねじれた手切り麺にイリコの効いたダシという、昔ながらの味わいを楽しもう。

高松市円座町340
087-886-0939
営 9:30 〜 15:00
休 水曜

★ひやあつ…300円
★あつあつ…300円

㉑麺八
menhachi

関西修行を経験した店主の作る「麺八カレーうどん」は、関西の味を讃岐風にアレンジしたものでお勧めの1品だ。

高松市郷東町792-7
087-882-9671
営 9:00〜15:00
休 毎週日曜、祝日

★麺八カレーうどん…600円
★かしわうどん…570円

㉒うどん本陣 山田家 本店
udonhonjin yamadaya honten

牟礼町の名所とも言うべき風格の、庭付きお屋敷型うどん店。広い店内の座敷席、テーブル席もいいけど、天気のいい日には表で青空うどんをぜひ。

高松市牟礼町牟礼3186
0120-04-6522
営 10:00〜20:00
休 無休

★ざるぶっかけ…600円
★釜ぶっかけ…600円

㉓やまびこ屋 田村店
yamabikoya tamuraten

カロリー計算された弁当（数量限定）と、毎日作る喉ごしの良い麺が自慢。広い通路や手すり付きトイレを備えたバリアフリーの店内は、うどん同様"人へのやさしさ"にこだわっている。

高松市田村町1010
087-868-6971
営 11:30〜13:30
休 土曜、日曜・祝日

★きつねうどん…400円
★うどんとお弁当のヘルシーセット…550円

㉔ヨコクラうどん
yokokuraudon

さぬきで朱印車を使ったという歴史ある老舗。粉から塩、水、醤油にいたるまで素材への頑固なこだわりの味をトライしてみてはいかが。

高松市鬼無町鬼無136-1
087-881-4471
営 8:00〜14:00頃（麺終了次第）
休 木曜

★かけうどん…240円
★しょうゆうどん…370円

㉕ざいごうどん 本家 わら家
zaigoudon honke waraya

秘伝のダシで食べる恍惚の釜揚げうどんが有名。明治時代の民家を復元した建物で、ロケーションも抜群だ。名物たらいに入った家族うどんがおすすめ。

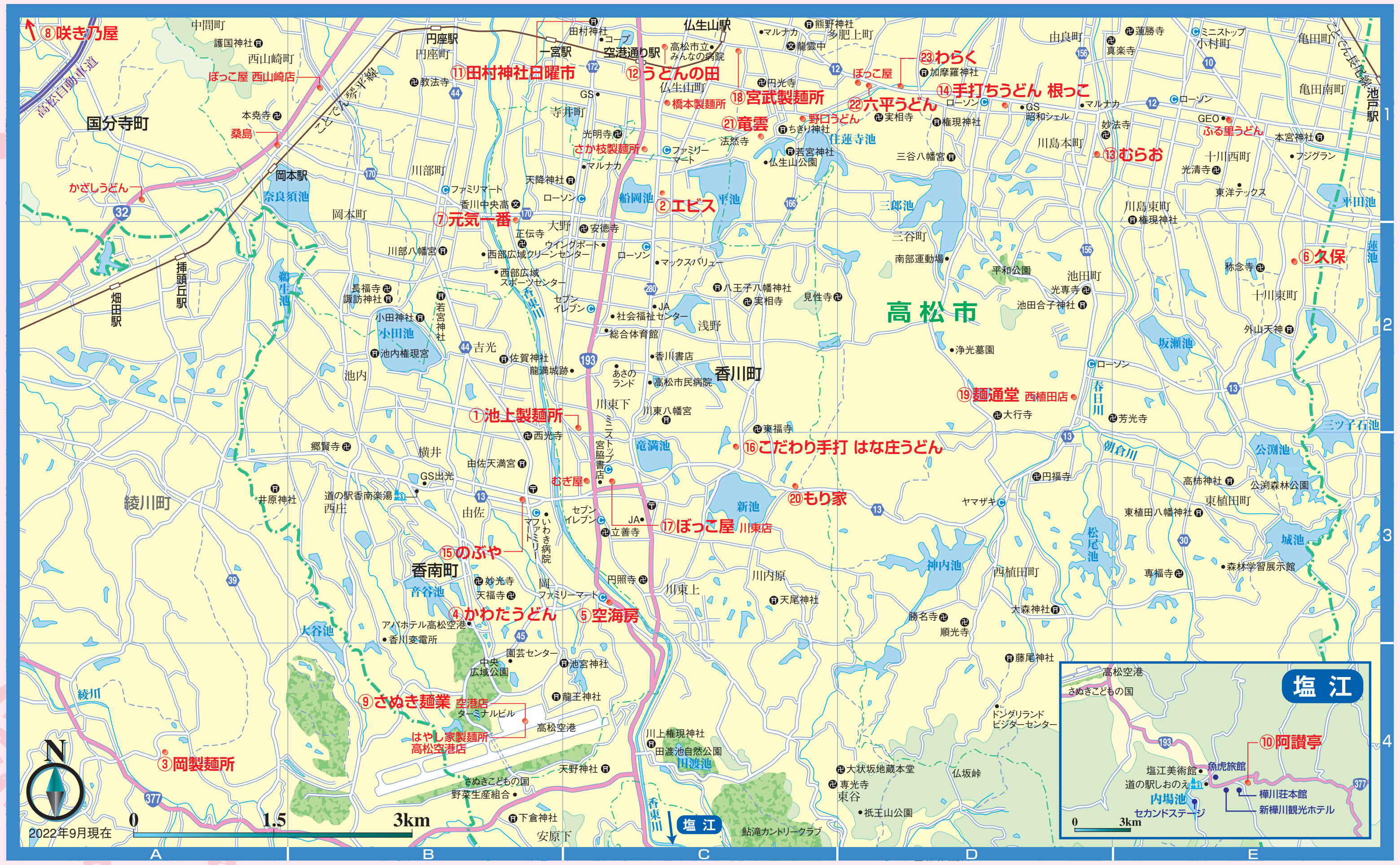
高松市屋島中町91
087-843-3115
営 9:30 〜 18:00
（17:30LO）
休 無休
★釜あげ…540円
★家族うどん（4人〜）…2,800円

さぬきうどん食べ歩きMAP

高松市南部周辺

Takamatsucity Around the south

- ●高松空港　●公渕公園



①池上製麺所
ikegamiseimenjo

"るみばあちゃん"でおなじみ。知名度バツグンのうどん店。メニューは"しょうゆうどん"と"釜たま" "かけ"など。のどかなロケーションも魅力だ。

高松市香川町川東下899-1
087-879-2204
営 10:30〜14:00
休 火曜

★しょうゆうどん…270円
★釜たま…330円

②エビス ウドンファクトリー
ebisu udonfactory

開放感のあるカフェのような店内でうどんが楽しめるセルフ店。［さぬきの夢］をブレンドした麺と一緒に、市場から食材を仕入れた旬のオプションをいただこう。

高松市香川町浅野258-1
087-899-6992
営 10:00〜麺終了次第
休 水曜

★肉ぶっかけ（冷）…530円
★釜玉バター…480円

③岡製麺所
okaseimensho

食器を自分でカウンターに返す半セルフ。山道沿いの民家の中という立地が、ちょっとわくわくするぞ。天ぷらは自家製。

綾歌郡綾川町山田上甲1949-8
087-878-1780
営 10:00〜14:00
休 日・火曜

★釜あげうどん…360円
★肉うどん…550円

④かわたうどん
kawataudon

看板メニューは、具だくさんで体が温もる"鍋焼うどん"や"牛鍋うどん"。車椅子専用トイレやベビーシートを完備した、幅広い層に親しまれているお店だ。

高松市香南町岡1358-1
087-879-8686
営 10:00〜19:00
休 水曜

★鍋焼うどん（鳥肉）…900円
★天ぷら釜あげうどん…980円

⑤空海房
kuukaibou

天然還元水"空海の泉"を使い、高温の蒸気釜で茹であげた麺はピカピカと輝き、もちもちでツルツル。イリコや鰹の旨味が香るダシも絶品。

高松市香南町岡199
087-879-1403
営 6:30〜15:00
休 無休

★とり天ざるうどん…700円
★かけうどん…250円

⑥久保
kubo

無添加、手打ち、足踏みと機械を使わない、昔ながらの製法にこだわる素朴な味が自慢。何度も折り畳まれて幾重に層が重なった麺は表面が程よくねじれて、ダシがよく絡む。

高松市十川東町1057
087-848-1006
営 10:00〜15:00
休 毎週月曜

★かけうどん…242円
★肉うどん…506円

⑦元気一番
genkiichiban

練りから切りまで全て手作業で作り上げる麺は、ツヤツヤでモチモチ。イリコがしっかり効いたダシとも好相性だ。冷めてもおいしい"とり天"もぜひ食べてほしい。

高松市香川町大野1911-4
087-880-6959
営 11:00 〜 15:00
（日曜8:00 〜 14:00）
休 水曜
★かけうどん…290円
★肉うどん…550円

⑧咲き乃屋
sakinoya

注文を受けてから作る、コシのあるこだわりうどんが自慢。"鍋焼きうどん"は肉や卵、ワカメ、椎茸などが入った具だくさんメニュー。揚げたての特大エビ天を乗せていただこう。

高松市国分寺町福家甲3176-13
087-875-1147
営 11:00〜14:30
休 毎週木曜

★鍋焼きうどん 特大エビ入り…940円
★天ぷらぶっかけ…830円

⑨さぬき麺業 空港店
sanukimengyou kuukouten

真のおいしさを追及し、長く地元に愛され続ける味を提供。歴史と伝統を継承し、麺は『足踏み製法』。伊吹島の煮干などでとる『無添加の出汁』との調和が満足度の高い一杯に。

高松市香南町岡1312-7
高松空港内2階
087-814-3412
営 11:00〜19:00（店舗に問い合わせを）
休 無休
★釜玉…530円
★野菜天…730円

⑩阿讃亭
asantei

完全手打ちの麺もさることながら、ボリューム満点の"天ぷらの盛り合わせ"や、"本格手打ちそば"（香川では珍しいおろしで食べる古式そば）も堪能できる。お土産うどんは予約のみ。

高松市塩江町安原上東1275-1
087-893-0555
営 11:00〜14:00頃
（土、日曜は〜15:00）
休 月、火曜
★湯だめうどん…400円
★田舎そば…800円

⑪田村神社　日曜市
tamurajinja nichiyouichi

田村神社の日曜市でのみ営業。入り口で食券を買い、うどんの受取はコーナーを曲がった所だ。好評のばら寿司は、開店してまもなく売りきれてしまうほど人気。

高松市一宮町286
田村神社境内
087-885-1541
営 6:00頃〜13:00頃（麺終了次第）
休 日曜のみ営業
★かけうどん…200円
★天ぷら類…50円〜

⑫うどんの田
udonnoden

「うどんとだし」そのどちらにも店主のおいしさへの追求がこめられている。ダントツ人気は角煮うどん。

高松市寺井町38-1
087-889-2930
営 10:00 〜 14:00（麺終了次第）
（土曜6:00〜9:00、10:00〜14:00）
休 毎週日曜
★角煮うどん…450円
★肉うどん…550円

⑬むらお
murao

のどごし抜群の麺に、昆布とイリコを基本とした我流の一杯。自家製唐辛子にネギ、ワカメ、昆布、さらに常時2種類ほどの天ぷらまでが無料サービスだ。

高松市川島本町89-2
087-848-5852
営 11:00〜14:00頃
休 毎週日曜、祝日

★かけ…250円
★ざる…300円

⑭手打ちうどん 根っこ 三谷店
teuchiudon nekko mitaniten

コシがある、ツルッとした喉ごしの麺が特徴。麺同様、老若男女に愛される居心地の良さも魅力的だ。天ぷらやご飯物などのサイドメニューも30種類以上ある。

高松市三谷町270-2
087-888-0448
営 7:00〜17:00
休 無休

★肉ぶっかけ…560円
★和風玉カレー…480円

⑮のぶや
nobuya

高松近辺ではお目にかかれない極太で強烈なコシとモチモチで滑らかな食感を兼ね備えた麺を味わおう！

高松市香南町由佐192-1
087-879-6669
営 11:00〜15:00（麺終了次第）
休 毎週火曜

★釜かけ…270円
★釜あげ…330円

⑯こだわり手打 はな庄うどん
kodawariteuchi hanasyoudon

麺を練る時やダシを取る時にも、水と粉にこだわって作られるうどんは食べてみる価値あり！外で食べることもできるのでキャンプ気分が味わえるかも？

高松市香川町川東上2372-1
087-879-7472
営 10:00〜15:00
休 水曜

★ぶっかけうどん…350円
★かけうどん…280円

⑰ぼっこ屋 川東店
bokkoya kawahigashiten

「地域密着を目指したい」という店長の言葉どおり、もっちり優しい味わいの麺と、素材の風味を大切に作られたダシは、老若男女に愛される味。

高松市香川町川東下514
（キョーエイ空港店駐車場内）
087-879-2668
営 10:00〜16:00
休 無休
★かけうどん…220円
★ぶっかけ（温・冷）…260円

⑱宮武製麺所
miyatakeseimenjo

昭和32年創業で、建物は昭和初期のもの。懐かしいレトロな雰囲気も魅力のセルフうどん店。うどんも昔ながらの変わらぬ味。

高松市仏生山町甲839
087-889-1361
営 11:00〜14:00頃（麺終了次第）
休 毎週日曜

★かけだし…190円
★つけだし…220円

⑲麺通堂 西植田店
mentsuudou nishiuetaten

質の良い粉を使い、打つ麺はふわっとした口当たりともちもちの食感が特徴。丸亀店と高松店では麺の太さやダシの配合を変え、その地域に根付いた味を作るこだわりに脱帽！

高松市西植田町大亀679-1
087-849-1380
営 9:00〜15:00
休 無休

★しょうゆうどん（温・冷）…300円
★こだわり釜玉うどん…380円

⑳もり家
moriya

「冷」はもちろん「温」でもしっかりとした歯ごたえ。充分に足踏み・熟成を繰り返すご主人の丹念な仕事ぶりが、麺のコシの強さに現れている。

高松市香川町川内原1575-1
087-879-8815
営 10:30〜18:00
休 木・金曜

★かき揚げおろしうどん…900円
★ぶっかけうどん…400円

㉑竜雲
ryuuun

法然寺の境内に店を構え、地域の人に愛されている『竜雲』。透明感となめらかさが特徴の麺を濃厚なダシでいただく"つけうどん"は"あとめし"でダシの旨みもしっかり味わいたい一品。

高松市仏生山町甲3207-2（法然寺境内）
087-889-1217
営 11:00〜15:00
（14:30LO）
休 毎週火・金曜
★坦々つけうどん…950円
★そぼろごはん…480円

㉒六平うどん
rokuheiudon

名古屋仕込みの"みそ煮込みうどん"が食べられる店。八丁味噌で味付けたダシは得も言われぬ美味さで、濃いのに最後まで飲み干してしまう。［さぬきの夢］を100%使った固目の麺との相性も◎。

高松市三谷町1859-2
087-813-1551
営 10:30〜15:00
（14:30LO）
休 月曜
★ホルモンみそ煮込みうどん…1,030円
★カキ入りみそ煮込みうどん（冬季限定）…1,050円

㉓わらく
waraku

うどんを"笑って喰う"『わらく』。昔ながらのもちもちした讃岐うどんが特徴的で、かつおだしとも相性抜群。揚げたてのとり天もオススメ。

高松市三谷町1267-2
087-888-3506
営 10:30〜16:00（麺終了次第）
休 毎週水曜
（祝日の場合は営業）
★かしわざる…660円
★とり天ぶっかけ…550円

セルフ店タイプ（うどんを自分で席に運ぶ店）

一般店タイプ（お店の人が席まで運んでくれる店）

製麺所タイプ（製麺を主にしている店）