

古代米入りの
手焼きせんべい

◆さぬきの古代米
(1袋200g400円)

地元で減農薬栽培されている黒米。白米3合に対し、大さじ1杯を入れて炊く。

◆うたづのボンゼン
塩味
(2枚入130円)

1枚1枚手焼きされる。しょうゆ味もある。

◆宇多津古代米
讃岐うどん
(2人前 575円(つゆ付))

古代米を入れることで生まれるモチモチ感が、にがりで倍増!

古代米と入浜式
天然にがり入り!

地元の農家が
復活させた
古代米

祖先が栽培していた原種の特徴を色濃く残した古代米を、地元の農家が「町や人を元気にしたい」と栽培。アントシアニン(ポリフェノール)の一種)などを含み、栄養価が高い。

白米がほんのり甘く、
モチモチに

買えるのはココ!

●うたづみほたる
うたづ海ホテル

☎ 0877-49-0860
MAP P16A3

展望デッキや復元塩田、遊具広場などがある一大ゾーン。建物内のショップでは宇多津産のみやげが勢揃い。



●宇多津町浜一番丁4 ●JR宇多津駅から徒歩15分 ●9~21時 ●月曜(祝日の場合は翌日) ●54台

●塩や古代米など宇多津産のみやげがひと通り揃う

宇多津みやげ

宇多津では入浜式の塩や古代米など、「復活した古くからの食べ物」に注目。どちらも体によくてヘルシー!

歴史があり
体にもやさしい2大名物

約300年の
伝統を伝える
入浜式の塩

かつて日本一の塩の町として栄えた宇多津。海水を砂にかけて煮詰める入浜式製法を復元した塩田で作った塩は、ミネラル豊富で風味も抜群。塩を使ったみやげも人気が高い。

しょっぱすぎず、
コクがある!

◆宇多津 入浜式の塩
(袋入200g560円
ボトル140g720円)

まろやかでこくのある、手塩にかけた味わいが自慢。おにぎりもごちそうに!

◆うたづ塩キャラメル
(1袋100g250円)

入浜式の塩と希少糖入りで、風味豊か。半生で口どけもなめらか。

香川県発祥の
希少糖も入る

◆和三盆マドレーヌ
(1個200円)

パティスリー シェ・モリー (MAP P16A4) が手がけ、入浜式の塩のうま味が絶妙に効く。

地元の愛され
洋菓子店の名品

前田の特製コロッケ

北海道産の男爵芋、和牛のミンチを使用した手作りコロッケ。



オリーブオイルセット

町内で手摘みしたオリーブを3時間以内に搾った逸品。



鯖の味噌漬

瀬戸内海でとれた鯖(さわら)を白味噌漬けにしたもの。



鯛の漬焼き

瀬戸内海の鯛を昔ながらの製法でじっくりと蒸し焼きに。



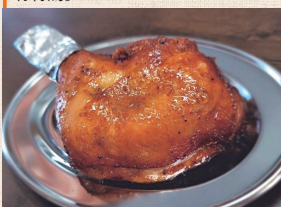
ふるさと納税
受付中!

▶宇多津町
ふるさと納税



骨付鳥セット

和食職人が手掛ける、ジューシーな骨付鳥。



リセノワール

宇多津町産の古代米で作ったお酒。さわやかでフルーティー。



トートコーヒー ドリップバッグ

海沿いのコーヒー専門店にておいしく焙煎。



ほかにも
こんなに!

宇多津の
おいしいもの

香川名物ケルメの
骨付鳥も!
骨付きの鶏モモ肉を丸ごと
焼き上げる豪快メニュー!
味付けはうどんのだし。

うどん&骨付鳥、
香川名物をWで!

↑骨付鳥定食(ぶっかけうどん(またはかけ)に骨付鳥(ひな)、おにぎり2個、小鉢付)
(1490円)

粉は5種をブレンド。だしも昆布・イリコ・削り節でていねいにとり、美味を追求

●さぬきのあじ しおがまや うたづてん

讃岐の味 塩がま屋 宇多津店
☎0877-49-2582 MAP P16A4

足 踏みと熟成を5、6回と多めに繰り返すことで、しっかりとした歯ごたえの麺に。香川名物の骨付鳥やオリーブ牛も一緒に味わえる。

●宇多津町浜六番丁86-2 ●JR宇多津駅から徒歩2分 ●11~21時(20時30分LO) ●麺が売切れ次第終了) ●水曜 ●26台

オリーブ牛
おろしぶっかけうどん
1390円もおすすめ



●JR宇多津駅から徒歩すぐ。大きな看板を目指して

店ごとに
違う味を
楽しんで!

讃岐の味 塩がま屋 宇多津店の
店長 久米秀昌さん

さぬき
うどん

生地を足で踏むことで、モチモチでコシの強い食感に。宇多津産の塩のほか、小麦やイリコの生産地が近かったことからうどん文化が広まった。

↓ひや天おろし
(1100円)

水締め麺にぶっかけだしをかけ、麺のうま味をストレートに味わう



ツルッモチの絶品麺と
エビ天のコラボ

●完全手打ちの美しい麺を追求し続ける
店主・岡田文明さん

●ほんかくてううどん おかせん
本格手打うどん おかせん
☎0877-49-4422 MAP P16A4

創業1992年の人気の行列店。看板メニューのひや天おろしは、麺のなめらかなのと越しと、弾力のある歯ごたえが最高! エビ天2尾のカリッと軽い食感が絶妙だ。
●宇多津町浜八番丁129-10 ●JR宇多津駅から徒歩15分 ●11~19時LO ●月・火曜(祝日の場合は営業) ●41台

●県道33号線沿いに立つ。赤い看板が目印

●うみとそらのかふえ
海と空のカフェ

☎0877-55-5674 MAP P16A3

瀬 戸内海が一望できる、おしゃれカフェ。古代米のドリアや塩入りのゼリーなど、地元の食材を使ったメニューが充実。6~9月のかき氷も評判。

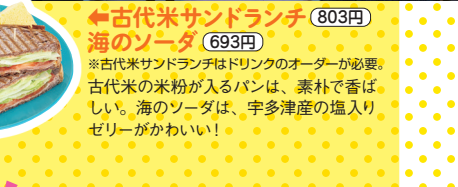
●宇多津町浜一番丁4 ●JR宇多津駅から徒歩15分 ●9~18時(17時30分LO) ●月曜(祝日の場合は翌日) ●54台(うたづ臨海公園共用)



古代米ソフトクリーム
528円もぜひ!

◆古代米サンドランチ (803円)
海のソーダ (693円)

※古代米サンドランチはドリンクのオーダーが必要。古代米の米粉が入るパンは、素朴で香ばしい。海のソーダは、宇多津産の塩入りゼリーがかわいい!!



フルーツ自慢の人気カフェも!

創業から100年の老舗果物店が手掛けるカフェで、毎朝仕入れる果物を華やかに盛ったスイーツが評判。食材と手作りにこだわったホットサンドやハンバーガーを提供するランチもおすすめ。

●ほんぽん きつちんあんどかふえ
PonPon Kitchen&Cafe
☎0877-49-7753 MAP P16A3

●宇多津町浜一番丁7-9 ●JR宇多津駅から徒歩15分 ●10時~17時30分(17時LO) ●水曜 ●35台

●ゴールドタワーからすぐ。臨海エリア散策の休憩に

↓PonPonワッフル (1730円)

盛りだくさんのフルーツを自家製ワッフルと一緒に

