

# 讃岐 まんぷく 旅行



さぬき瀬戸  
島物語



### いりこの新商品が全国へ 伊吹島



観音寺港から定期船で約25分。焼灘やきなはに浮かぶ周囲5.4kmの島。昔から上質のいりこ(カタクチイワシの煮干し)の産地として知られており、平成23年9月末に「伊吹いりこ」として国の地域団体商標に登録された。

カタクチイワシは、鮮度が落ちやすい魚で、漁獲後いかに早く加工できるかが品質の決め手となる。島は、カタクチイワシの豊かな漁場である焼灘のほぼ中央にあり、島内には17カ所ものいりこ加工場がある。持ち込まれたイワシを島内ですぐさま加工できるから、伊吹のいりこは品質が高い。

今年の「かがわ県産品コンクール」では、最優秀賞の知事賞に「炙りいりこ酒」が選ばれた。昨年度の「バリバリ焙煎いりこ」に続き、伊吹いりこを使った商品が連続受賞となった。

島の名産品が、新しい形で全国へ売り出されている。



冬の香川は、おいしいものを食べ歩く旅がいい。目の前に広がる瀬戸内海が、輝く冬の味覚を提供してくれる。絶品の郷土料理、体験する名物、その場で食べたくなるお土産。胃袋を満たし、舌を喜ばせる旅が待っている。

## 特集 1

# 讃岐 まんぷく 旅行

自慢の  
食材を  
味わう

食べることは、旅の目的の一つである。冬の香川には、全国に誇る豊かな食材がある。そこから生み出される料理が、旅の目的になる。

### タコめし

冬になると味が濃くなるといわれているマダコ。瀬戸内海で捕れるものは、足が太く、身が締まっているのが特長である。  
マダコの旨みと風味を丸ごと楽しめるのがタコめし。茹でたタコをぶつ切りにして、米と一緒に炊き込む。味付けの決め手はしょうゆ。地元・小豆島のしょうゆが、タコのおいしさをうまく引き出してくれる。



### 讃岐 でんぶく の唐揚げ

「讃岐でんぶく」とは、ナシフグのこと。香川県岡山県海域と有明海・橋湾海域の2カ所の産地に漁場が制限されていることから、幻のフグと呼ばれている。トラフグに比べて小ぶりであり、身は軟らか。冬の食材として、鍋料理にも使われるが、1匹ずつ揚げる唐揚げが絶品で、地酒にもよく合う。



### どじょう うどん

かつて讃岐の地では、家庭でも栄養価の高いどじょうをうどんと一緒に煮込んで食べていた。今では、郷土料理としてその姿を残している。  
臭みを消すため、鍋に油を入れ、どじょうを少し炒ってから水を入れて沸かす。ゴボウや油揚げなどの具のほか、冬場は里芋も入れる。味付けはみそ。旨み豊かなどじょうの出汁が、体を芯から温めてくれる。

### タイラギ の刺身

上質で大ぶりな「貝柱の王様」と呼ばれるタイラギ。全国でも有数の漁場のある香川県では、漁師が潜水服を着て海に潜る「潜水器漁」によって

採られている。瀬戸内を代表する冬の味覚の一つである。タイラギの豊かな味を楽しむのが刺身。かむほどに、ふくよかな甘みが広がる。





## 歴史ある 建物の中で体験する 和三盆 の型抜き

東かがわ市引田に残された、歴史的な町並みは「風の港」と呼ばれる。その中心的な建物が、讃州井筒屋敷。しょうゆや酒、みりんを製造していた商家の屋敷跡地を改装し、観光施設として開放している。

ここで、和三盆の型抜き体験ができる。和三盆は、江戸時代からの製法を守り続けている香川の伝統産業。その最終工程が型抜きである。出来たての和三盆の、雪のような口溶けを体験できる。



和三盆糖に溜り気を与えて混ぜ合わせる。ふるいにかけてダマをなくした後、自分の好きな木型に詰めて取り出す。このとき、少し形が崩れるのもご愛嬌。型から抜いた直後の和三盆は水分が多く、口に入れた瞬間に、はかなく溶けてしまう。



食べるだけでなく、体験することで旅のおもしろさは増す。体験しなければ味わえない感動が待っている。



## 体験する 讃岐名物



## うどん発祥の地で うどん打ち に挑戦

菅原道真を祭る滝宮天満宮のすぐ近くにある、道の駅「滝宮」。この地が「うどん発祥の地」ともいわれている。ここの「うどん会館」で、うどん作り体験ができる。



讃岐うどんのおいしさを知った人が、次に興味を持つのが、うどん打ち体験。会館では、粉を混ぜるところから切るところまで、うどん打ちの全てを教えてくれる。打ったうどんは、その場で試食。太さはばらばらでも、苦勞して打ったうどんのおいしさは格別である。



### 完成 4

切り終わった麺の余分な粉を払い、籠棒に乗せたら完成。この後は、ゆでた麺を試食できる。



### 線切り 3

伸ばした生地を3〜4段に折り重ね、箸から3mm程度の幅で切っていく。弾力があるので、強く押しながら切る。



### 伸ばし 2

10分ほど寝かせた生地を、籠棒に巻いて伸ばしていく。伸ばしては方向を変えて巻き直し、全体の厚さが3mm程度になるまで根気よく続ける。



### 生地作り 1

小麦粉(中力粉)と塩、水を混ぜ合わせ、押しえながらまとめていく。うどん作りの8割はこの段階で決まるといわれるほど重要。



### 和三盆型抜き体験

営業時間 / 10:00~18:00  
休業日 / 水曜日  
料金 / 500円  
体験時間 / 約40分  
※2日前までに予約

讃州井筒屋敷  
東かがわ市引田2163  
TEL0879-23-8550



### イチゴ狩り

営業期間 / 12月~6月末頃  
営業時間 / 10:00~15:00  
休業日 / 火曜日(祝日閉園)  
料金 / 12月:大人1,500円、小学生以下1,000円、3才以下無料など。シーズンによって変動  
※3日前までに予約

道の駅「滝宮」いちご農園  
TEL087-876-3361

道の駅「滝宮」では、併設されたイチゴ農園で、イチゴ狩りを楽しめる。ここで栽培されている品種は、香川で生まれた「さぬきひめ」。酸味が少なく、甘みが強い県オリジナル品種を、30分間好きなだけ食べられる。



高い位置で養液栽培されているので、イチゴを採む時にしゃがむ必要がない。

### イチゴ狩りで「さぬきひめ」のおいしさを体験



### 試食

自分で打ったうどんがおいしく感じられるのは、途中で作り置き時間がなかったため。最高の状態の生地を、ベストタイミングでゆでている。冬は釜揚げがおすすめ。

### うどん打ち体験

体験時間 / 9:30~11:00, 14:00~15:30 休業日 / 日曜・祝日、第1・3火曜日  
料金 / 中学生以上1,570円、小学生以下1,050円 ※3日前までに予約  
綾川町うどん会館 TEL087-876-5018



## あいむす 焼き

見た目はせんべいと似ているが、せんべいではない。米粉を使わず、でんぷんを塗したエビのむき身だけを焼き機に挟んで焼いたのが、あいむす焼きである。語源は「相蒸焼き」。蒲鉾の産地として知られている観音寺市で、蒲鉾を少しでも日持ちさせようとする試行錯誤の中で生まれた製造方法の名前であった。一枚ずつ焼きさされる様子を、自由に見学できる。



## 天ぷら

香川県では、明治時代中ごろから瀬戸内海で大量に捕れる小魚を原料にして、蒲鉾などの練り物が作られている。その中でも、魚のすり身を揚げたものを「天ぷら」と呼び、おでんの具にしたり、そのまま食したりしている。観音寺市には、今でも幾つかの蒲鉾工場があり、天ぷらが作られている様子を見学できる。揚げたての天ぷらを購入できることも。出来たてはかき揚げも、おいしさも格別である。



(社)観音寺市観光協会 TEL0875-23-3933

### 香川土産のNEW FACE

## パリパリ 焙煎いりこ



漁獲直後に加工する香川のいりこ(カタクチイワシの妻干し)は、上質なダシの原料として知られている。中でも、伊吹島周辺で捕れる朝すねなどの美しい肌ものを「銀付きいりこ」という。これを使用し、えぐみや臭みのもととなる頭と腹を手作業で取り除き、胴の部分をつぶくり焙煎したのがパリパリ焙煎いりこである。そのまま食べてもおいしく、サラダなどのトッピングにも合う。平成22年度かがわ県産品コンクールの最優秀賞を受賞した。

かがわ県産品振興協議会  
TEL087-832-3375

## 触れ合い のある お土産

旅の醍醐味は、地元の人との触れ合い。作っている人と、売っている人と触れ合うお土産選びは、楽しい思い出になる。旅の後、誰かに渡すときの土産話も増えるはず。



## 甘酒 まんじゅう

三豊市の鳥坂峠の名物が甘酒まんじゅう。この地でまんじゅうが作られるようになったのがいつからかは定かでないが、江戸時代の茶屋がルーツで、土佐の殿様も参勤交代の途中に立ち寄ったといわれている。生地にしほを包み、次々に蒸されていくまんじゅう。ほのかな甘酒の香りと、ひと口サイズに誘われて、ついついその場で焼つも食べたくなる。

三豊市観光協会 TEL0875-56-9121



## 魚の 姿せんべい

瀬戸内海は小魚の宝庫。その豊かな恵みを、姿のままに使ったせんべい。かがわ県産品コンクールの入賞作品でもある。材料となる魚やエビ、タコなどを下処理し、味付けなどをせず、そのまま生地の上に載せて焼いていく。火加減が大事なことから、製法は昔ながらの手焼き。手間は掛かるが、焼き上がりはとっても美しい。



かがわ県産品振興協議会 TEL087-832-3375



やまぐちじんはちろう  
山口仁八郎  
1964年群馬県生まれ。数々のレストランで経験を積み、1997年より丸の内ホテルに入社。1999年「東京ジョンプル」料理長。2004年8月に丸の内ホテル総料理長に就任。2010年 瀬戸内国際芸術祭「島キッチン」への特別協力。

香川県知事  
浜田恵造  
対談  
丸の内ホテル総料理長  
山口仁八郎

**知事** 世界的にも高い評価をいただきました昨年開催の「瀬戸内国際芸術祭2010」。その舞台である豊島の「島キッチン」では、お力をいただきました本当にありがとうございます。

**山口** 香川県さんのお付き合いも10年になりますが、芸術祭の前年、男木島と女木島に参りました。高松から船に乗ってわずかですが、島に渡ると高松のにぎやかさは全く違うものがあります。こういう島で、島民の方と何か一緒にできないかと考えました。そこで、瀬戸内国際芸術祭のお話があり、豊島

にお招きした取材陣の皆さんに大絶賛をいただき、県産食材のイメージアップはもちろん、香川県が「うどん県」に改名するというインターネットを使った県のピーアールも大成功を取めました。  
**山口** 私どものお店では、6割から7割、香川県産の食材を使っております。ハマチに関しては、昨年、すでに、オリーブハマチを使わせていただきましたが、5年ほど前から、なおしまハマチを使っています。それから、ひけた鯛、これを香川ブランドハマチ3兄弟として売り出しているといっていました。毎年ハマチを使っ

の「島キッチン」に関わらせていただくことになりました。

**知事** 瀬戸内国際芸術祭は会期後も主要な作品や施設を継続展示し、「ARTS, EDUCATION」としてさまざまな活動を行っています。「島キッチン」も週末にはオープンしていますね。この古民家を改装したレストランは、建物と食で人々をつなぐというプロジェクトそのものが安部良氏のアート作品。地元の

## 魅力ある香川の食材

ているので分かるのですが、年々質が上がっています。

**知事** その通りです。その上質な素材が山口総料理長の手に掛かると、さらに輝くばかりの料理になる。そのアレンジぶりに地元は目を見張っています。毎年、丸の内ホテルさんで「香川県フェア」を開催いただいておりますが、今年も12月から来年の1月にかけて実施されますね。  
**山口** 今回は、やはりオリーブを

食材を使った料理を楽しめる場所でも、引き続き山口総料理長が豊島の旬の食材を生かしたメニューなどアドバイスくださっているとのこと、本当にありがたいと思っています。  
**山口** お客様には、島に来てほっとしていただくというくつろいだ感覚をぜひとも味わって帰っていただきたい。ですから、ベースはあくまでお母さんたちの手料理。そこに私どもの発想を少し加えさせていただきました。

**知事** 「島キッチン」のみならず、山口総料理長には以前から香川県の食材を使っていたいておりますが、そのきっかけは小豆島のオリーブであったとか。

**山口** 12年も前になるのですが、新郎様が群馬県、新婦様が香川県というお二人にちなんだ披露宴のメニューを考えることになりました。私は群馬県出身で、正直香川県に何かあるのか当時は全く分かりませんでした。そこで、香川県庁に電話をし、小豆島のオリーブを紹介い

願とした。オリーブハマチ。オリーブ牛。さらに香川県の良いオリーブオイルに出合いましたので、この3点を入れてメニューをご用意しようと考えています。「香川県フェア」という名前を使わせていただく以上は、前菜からデザートまで香川県の食材を必ず一つは入れて、ご提供させていただきたい。さらに「東京ジョンプル」では、若い作家の進出が目覚ましい。香川漆器、このコラボで、お客様に楽しんでいただきます。来年で3度目になります

が、香川県産を使ったスイーツフェアも行います。そのスイーツを丸の内ホテル内の「ボム・ダダン」でも香川漆器でお出しします。スイーツ用のナイフやフォークも、生産者の方にお頼みして香川漆器オリジナルで作っていただきました。これは、外国のお客様が非常に喜んでくださいます。  
**知事** 香川のを本当に素晴らしい形で使っていたいただき、心から感謝いたします。オリーブ牛、や

ただ、日本でも上質のオリーブオイルを作っているというのを初めて知りました。それが、香川県の出会いです。

**知事** それ以来、香川の食材をふんだんに使ってくださいているのですね。今年度、香川県が官民一体で取り組んでいる「さぬきうまいもん祭り」。先日の東京での記者発表会でも、オリーブハマチと。オリーブ牛とオリーブオイルの和のフレンチという絶品料理をご提供いただきました。おかげで、この時



丸の内ホテルの場所には、かつて旧国鉄ビルがあった。対談を行った部屋は、駅の監視塔があった所で、復元工事が行われている赤煉瓦の駅舎(2012年6月一日開業予定)を眺めることができる。



オリーブ  
ハマチの  
タルト

## 特集◆かがわの技 さぬき野フレンチ

by 山口総料理長

多彩な産物に恵まれた香川県は、その栽培や養殖、肥育技術を長年にわたり磨いてきました。そのこだわりで、新たな特産品作りにも意欲的に挑んでいます。そうした自慢の食材を山口総料理長が、伝統のフレンチの技に和のテイストや新たな時代の風を盛り込んで、アートの香り高く仕上げました。この2品は、丸ノ内ホテル「香川県フェア」で登場予定のメニューです。



何でも栽培できる土地なんですよ。ね。生産者の方に「こんなものがあればいいのに」と言うと、翌年、必ずといっていいほど納品してくださるんですよ。アンティチョークやパッションフルーツだって育っています。

オリーブ牛の山椒ソースは「オリーブ牛」を高瀬町で採れた「ジャンボシイタケ」で巻きました。香川山椒で作ったスパイシーなソースがたっぷりかかっています。香川県の山椒を使うためには、生産者の方に頼んで山椒の木を一本丸ごと確保

しています。

サフランで色付けしたカブや里芋ももちろん香川県産。ハーブのローズマリーも香川県産です。香川の島々には、ハーブもたくさん育っています。豊島のお母さんたちの畑でも新しい野菜が収穫されていて、ペビーリーフなどたくさん栽培しています。

オリーブハマチのタルトは「オリーブハマチ」をはじめ、野菜もすべて香川県産。もちろんオリーブもふんだんに使っています。オリーブオイルを使ってハマチをカルパッチョ風に仕上げました。大根を敷いた上にオリーブペーストを載せ、タルト風に見立てています。これが料理名の由来。ゆず胡椒がかかっていますが、これも香川県産ゆずと胡椒を粉砕し、オリーブオイルでドレッシングにしたもの。

野菜は、赤みずな、カブ、ラディッシュ、ネギ、アヤマカブ。どれも香川県産として有名ではないかもしれませんが、直接、地元の農家から手に入れたものです。

ですから、当ホテルでは、香川県のどこの誰が作った農作物かをしっかりとお客様にお伝えすることが出来ます。

香川県は日本一面積の小さい県ですが、無いものは無いといわれるほど多くの農産物が作られています。



## オリーブ牛の 山椒ソース



ペビーリーフと言え、生産者の方が捨ててしまっているものの中に宝物があったりしますよ。香川特産のプロッコリーは、下に小さな固まりが付くのですが、これは捨てられてしまっています。でも、これは料理をする方からすれば切り分ける手間が要らないので重宝します。それを集めたものを「チビッコリー」と命名しました。アスパラは土の上に出た部分を切り取って出荷しますが、地下でもちゃんと生えていて、アスパラの一番甘い部分は根元のあたりで味が凝縮しています。ですから、この地下のアスパラも料理に使います。これは「アスパラダケ」と名付けました。アスパラの葉も料理に使えますが、こちらは生産者の方が「アスパラップ」と名付けたようです。香川の大地には、まだまだ宝が眠っているような気がします。

赤い色と元気象徴として名付けられる「金時」。  
 香川県には、「三金時」と名付けられた真っ赤なごちそうがある。  
 冬の夕日を思わせて赤みも甘みも濃い「金時みかん」。  
 真っ赤な色が料理の美しさと味を引き立てる「金時にんじん」。  
 赤い皮に包まれたホクホクのおいしさ「金時いも」。  
 瀬戸の潮風と讃岐の陽光が育てた冬の逸品である。

美しい色と味  
 冬の元気グルメ

さん きん とき  
 「三金時」



畑で育つ  
 赤いごちそう



金時いも

夏の太陽が輝き始める6月から7月にかけて、瀬戸内海からそう遠くない畑で「金時いも」の収穫が始まる。ミネラルたっぷりの水はけの良い砂の畑で、甘みの強いサツマイモがぶくっと太って顔をのぞかせる。掘り出されたイモたちの多くは関東圏に出荷され、大好評を博す。またあるものは貯蔵用となり、気温が下がるのを待って、ほくほくの焼き芋として登場したりする。煮ても焼いても蒸しても、甘みの深い「金時いも」だ。



金時にんじん

畝が整えば「金時にんじん」の種まきだ。京野菜としても知られ、日本一美しい野菜と自負したい「金時にんじん」。香川県が日本一の生産地だ。全国生産量の8割を占め、関西圏からも絶大な支持を得ている。色の鮮やかさはもちろんであるが、甘く栄養価が高いことでも知られ、生ジュースでもおいしいニンジンとして地元では名高い。お節料理の素材というイメージが強いのだが、サラダはもちろん洋風料理に使うことも。また新たなおいしさを発見できる。産地では、より長い期間使っていたきたいと工夫を重ね、今では10月の末から4月ころまで出荷されるようになった。その色と味で新たな料理の世界が広がる。

ミカン界の真っ赤な  
 センセーション



金時みかん

そのミカンは、二本の木のことで特別に赤く輝き、甘みもびかいち。香川県坂出市在住の小原さんが見つけたミカンは、「小原紅早生」と名付けられた。温州ミカンの中で真っ赤に実るのは貴重品。香川県ではこの品種を大切に育て、今では県を代表するブランドミカンに育て上げた。皮も果肉も赤みが強く、「金時みかん」とも呼ばれ、想像通りの甘い果汁が口に広がる。全国に誇る特選ブランドを生み出そうと、厳しい品質検査や糖度検査が行われ、各地へ出荷されている。濃厚な甘みを楽しむなら「さぬき紅」、甘いミカンが好みならば「金時紅」、さわやかな甘みを求めるなら「小原紅」と好みによってブランドも変わる。いずれにしても、その色、その味は、ミカンの常識をくつがえす逸品である。

## 東京で味わえる香川の恵み

～ 香川の食材に東京で出会った。まずは東京で。次はぜひ本場香川へ～

### 瀬戸の地魚

ウェスティンホテル東京「日本料理 舞」で「瀬戸の地魚」が味わえます。

斉藤料理長お薦めの瀬戸の地魚。中でも、首都圏近海ではなかなか手に入らない大きいサイズの「ダタ(舌平目)」。身が分厚くて、塩焼きにしても煮付けにしても、自然に身が裂け、最高の味に仕上がるといわれています。

ほかにも、食感のよい「ニシガイ」に、香川の郷土料理にも欠かせない「まんば(ひゃっか)」などなど、ぜひ味わってほしい逸品ばかり。



「食材探ツアーin香川」で試作

### 香川づくし

南青山にある「HATAKE AOYAMA」で「香川づくしのパスタ」が味わえます。

「香川の風土を、食を通して感じてほしい」という思いを込めた一品。香川の旬の食材をふんだんに使って仕上げました。

「さぬきの夢」の小麦と香川産緑茶を練り込んだ手打ち麺ピチ。「まんば」と香川の地野菜、香川の漁港で捕れた魚介類に、オリーブオイルと香川本鷹で香りを添えました。ピチはうどんのようにもちもちしていて、練り込まれたお茶の香りが心地よく、今までにない初めての食感です。



神保料理長

「シンプルながらそれぞれの味が出て一体感が出る。上品な味わいの香川づくしを楽しんでいただきたい」

24年1月20日～2月29日:香川づくしのパスタ料理などがディナーに登場

【HATAKE AOYAMA】  
東京都港区南青山5-7-2B1F TEL03-3498-0730  
<http://www.hatake-aoyama.com/>



田尾 憲男さん  
(横浜市在住)

### 香川を応援!

三豊市詫間町出身で、国鉄に入社し、現在は鉄道情報システム(株)常勤監査役をなさる田尾憲男さん。郷土のことをいつも気に掛けてくださっています。寄付者の意志を大切にもらえる素晴らしいアイデアだと絶賛し、ふるさとで受けた教育という先行投資に少しでも還元したいと、特に「教育分野」に寄付いただいています。

武道をなさり、英国留学を体験した田尾さんは、「日本の誇る素晴らしい精神文化・伝統を根底に据えた「ソフトパワー」が大事。これからも

しっかり人づくりをやってほしい。優れた人材を輩出していくためには、立派な先生による熱心な教育が必要。さぬきの特色を生かした教育に力を入れればよい」と激励してくださいました。ふるさとや日本の国の将来を思う熱い気持ちが胸に響きました。これからも香川県の応援をよろしくお願いいたします。

【ガンバレさぬき応援寄付(ふるさと納税)制度の問い合わせ】  
香川県政策課 TEL087-832-3122  
<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seisaku/furusato/>



斉藤料理長

「先日、地元の産地を訪れる食材ツアーに参加したが、香川の食材に本気さを感じました。生産者の熱い思いが込められた食材に、さらなる思いを込めて提供したい」

23年12月1日～24年3月31日:旬の「瀬戸の地魚」料理がメニューに登場

【ウェスティンホテル東京 日本料理 舞】  
東京都目黒区三田1-4-1ウェスティンホテル東京2F  
(恵比寿ガーデンプレイス内) TEL 03-5423-7865  
<http://www.westin-tokyo.co.jp/restaurant/mail/>

### 「うどん県」に改名いたします



官民一体で進めています。先日東京でも、丸の内ホテルの山口総料理長にご協力いただき、「さぬきうまいもん祭り」を開催しました。オリーブを生かした県オリジナル食材の開発に力を入れていて、オリーブを餌に混ぜ与えたオリーブハマチやオリーブ牛、最高級のオリーブオイルを使った料理を提供し、好評でした。



今後は、「食の大博覧会」の開催や、香川の食の情報発信拠点として「さぬきダイニング」の認定などを行ったり、東京の有名ホテルのレストランでも、県産食材を使った料理フェアを開催します。

香川の多彩な魅力がぎゅっと詰まった「うどん県」特設サイトや県産品紹介サイト「LOVEさぬきさん」で、本場のさぬきうどんそれだけでなく、自然や食、アートなども、ぜひご覧ください。

今話題の「うどん県」。

うどん県副知事の要潤さんが、「香川県」改め「うどん県」を宣言する、香川の新しいPRプロジェクトが、今、大反響を呼んでいます。

10月からスタートした香川県の魅力を国内外に発信する「うどん県、それだけじゃない香川県」プロジェクト。木内品子さんと石倉三郎さん、松本明子さん、川井都子さんら香川県出身の9人のタレントが、軽快なリズムのオリジナルソングとともに、インパクトのある映像やポスターで「瀬戸内海」「食」「アート」の魅力をPRしています。栗林公園や金刀比羅宮に、オリーブハマチなどの食、美しい瀬戸内海など、香川県の魅力はうどん、「それだけじゃない!」。

今年度県では、県内外の多くの人に優れた食材やそれを使った食を味わっていただくことと「さぬきうまいもん祭り」を



### 東京で香川がいっぱい

1階の「特産品ショップ」では、その時々季節のものが手に入り、香川の旬の味をお買い求めいただけます。

2階では、郷土せとうち料理が味わえる「かおりひめ(香媛)」や、情報収集には欠かせない「観光交流コーナー」があります。

郷土の味が多数そろった「香川・愛媛せとうち旬彩館」にぜひお立ち寄りください。



【交通のご案内】

○JR「新橋駅」銀座口から徒歩1分 ○東京メトロ銀座線「新橋駅」2番出口すぐ  
○ゆりかもめ/都営浅草線「新橋駅」から徒歩3分 ○都営大江戸線「汐留駅」から徒歩5分

〒105-0004 東京都港区新橋2-19-10 新橋マリンビル1,2階 <http://www.setouchi-shunsaikan.com>  
観光交流コーナー TEL03-3574-2028

### 香川・愛媛 せとうち旬彩館

1階:「さぬきうまいもん祭り  
in旬彩館」を開催  
(期間:12月1日～2月29日)

このたび新しくデビューした23年度かがわ県産品コンクール受賞作品や寒い冬にぴったりの「打ち込みうどんセット」、大人気のオリーブ関連商品などが並び、どれを選ぶのが迷います。

2階:「しっぽうどん」の季節です  
(冬期限定)

