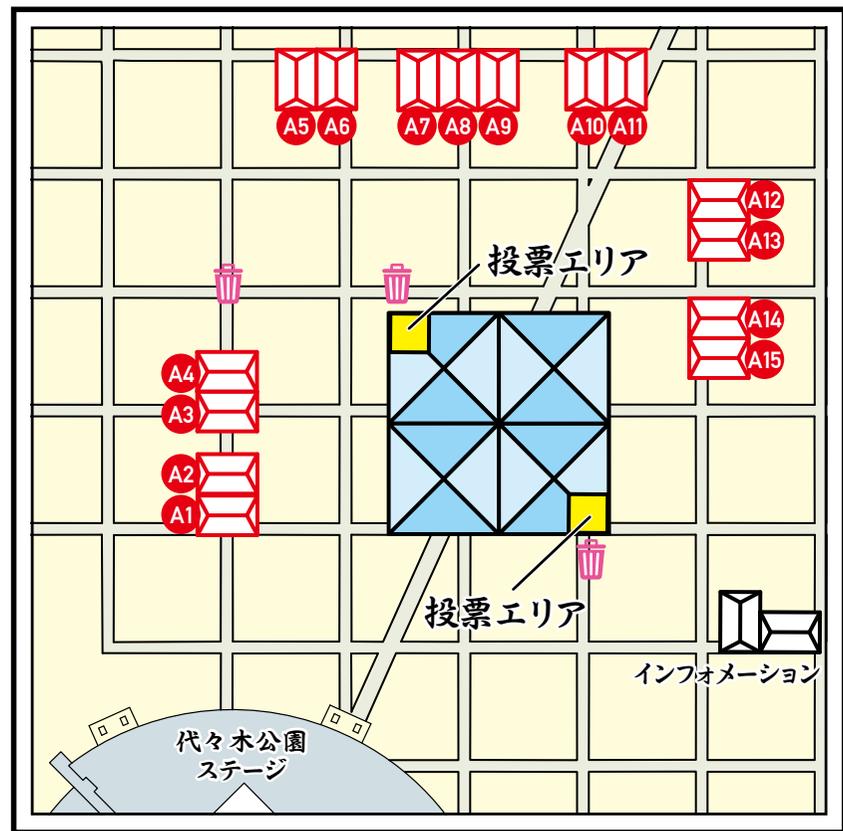


会場マップ



BATTLE of The UDON

うどん天下一決定戦

2015

全国の
うどんが集結!
日本一の
栄冠に向かって
熱まる3日間の決戦!

8/28 (金) 12:00~18:00
29 (土) 10:00~20:00
30 (日) 10:00~17:30



地域うどん名	団体名	地域うどん名	団体名
A1 東京都 創作うどん	創作うどん あんぷく	A9 群馬県・板倉町 冷汁うどん	大正五年創業 上州板倉 原田製麺
A2 東京都 カレーうどん	千吉	A10 香川県 讃岐うどん	車えび天ぶらうどんや 大空
A3 高知県 四万十うどん	うどん工房 四万十製麺所	A11 秋田県 稲庭うどん	伝承の味処 無限堂
A4 群馬県 ひもかわうどん	五代目 花山うどん	A12 岡山県・倉敷市 ぶっかけうどん	倉敷うどん ぶっかけ ふるいち
A5 岩手県・一関市 じゃじゃうどん	丸光製麺×格之進	A13 東京都・小平市 肉汁うどん	小平うどん
A6 信州 安曇野 創作うどん	遊食処 御~こうちゃんうどん	A14 東京都 備中手延べうどん	備中手延べうどん 味の民芸
A7 長崎県 五島手延べうどん	長崎県五島手延べうどん振興協議会	A15 東京都 武蔵野うどん	武蔵野うどん じんこ
A8 東京都 肉つけうどん	肉つけうどん うつけ		

同時開催：原宿表参道元氣祭スーパーよさこい2015 8月29日(土)・30日(日)
<http://omotesando.or.jp/yosakoi>

会場：代々木公園B地区イベント広場内 <http://udon-1.com>

投票方法

- ①うどんを買う**
日本全国から集まった名産うどん・ご当地うどんからお好みのうどんを見つけてお求め下さい!
- ②投票券をもらう**
うどんをお求めと一緒に投票券をお渡します。
- ③おいしく食べる**
日本全国から選抜された人気のうどん店のこだわりの味をご堪能下さい。
- ④投票する**
おいしいうどんをご堪能頂いた後、会場中央に設置された投票箱にご投票下さい!
投票箱は大満足・満足・普通・やや不満・不満の五段階に分けられています。
- ⑤日本一のうどんが決まる**
麺・スープ・ダシ・具材など総合的にご判断頂き、ご来場のみなさんの投票により日本一のうどんが決まります!

【出場店舗】



東京都 創作うどん

創作うどん あんぷく

メニュー

- ・サラダ明太子うどん ¥700(税込)
- ・鶏明太子クリームうどん ¥700(税込)

博多直送の明太子を使った冷たいサラダ感覚のうどんと温かく濃厚なクリームうどんの2種、是非両方ともご賞味下さいませ!!



A1

東京都 カレーうどん

千吉

メニュー

- ・千吉カレーうどん ¥500(税込)
- ・冷製 千吉カレーうどん ¥500(税込)

千吉カレーうどんは、カレーソースに30数種類のスパイスと、カツオベースの白だしにたっぷりの牛乳を加えており、他にはない味。うどんは「コシとモチモチ感が共存」ソースとの絡みが抜群です。



A2

高知県 四万十うどん

うどん工房 四万十製麺所

メニュー

- ・四万十川の青のりうどん ¥600(税込)
- ・四万十川の麦屋うどん ¥500(税込)

よさこい発祥の地、土佐の高知で愛されている青のりうどん。四万十川の青のりを練り込んだ琥珀色のうどんは、暑い夏にぴったりです。



A3

群馬県 ひもかわうどん

五代目 花山うどん

メニュー

- ・鬼ひも川 ¥500(税込)

「五代目花山うどん」これが最後の参戦。昨年、「売上部門1位、評価部門1位」圧倒的なインパクトと美味さを誇った「鬼ひも川」が再び登場します。5代目橋田高明が50年の時を経て復活させた渾身の一杯「鬼ひも川」



A4

岩手県・一関市 じゃじゃうどん

丸光製麺 × 格之進

メニュー

- ・門崎熟成肉のじゃじゃうどん ¥700(税込)

岩手県一関企業としてタッグを組んで天下を目指します!門崎熟成肉という独自の熟成黒毛和牛を使用し、麺は天候に合わせた配分でうどんを作りご提供します。岩手の3大麺、じゃじゃ麺をベースに商品を作りました。さあ召し上がれ!



A5

信州 安曇野 創作うどん

遊食処 御 ~こうちゃんうどん

メニュー

- ・さんま節焼きねぎうどん ¥700(税込)

丁寧に作った鶏ガラスープに、甘味があり濃く美味しいダシが取れるさんま節が入ります。更に香油と焼きネギで香りづけ。これらを丸正醸造の生醤油の香り立つ極生醤油がまともあげます。麺はスープの絡み抜群の特製製麺。



A6

長崎県 五島手延べうどん

長崎県五島手延べうどん振興協議会

メニュー

- ・長崎角煮五島うどん ¥600(税込)

遣唐使が伝え日本のうどんのルーツといわれる五島手延べうどん。手延べの製法にこだわった、細麺でつるつるシコシコの食感が自慢です。国産角煮をのせた大満足の冷やしぶっかけでやみつきになること間違いなしです。



A7

東京都 肉つけうどん

肉つけうどん うつけ

メニュー

- ・牛肉辛つけうどん ¥500(税込)

当店イチ押しメニュー「牛肉辛つけうどん」。北海道産小麦を100%使用し、モチモチでコシのある平打ち麺、出汁には風味ある特製ラー油を入れ、クセになる味に仕上げました。



A8

群馬県・板倉町 冷汁うどん

大正五年創業 上州板倉 原田製麺

メニュー

- ・板倉きゅうりの冷汁うどん ¥500(税込)

群馬県館林の「麺-1グランプリ」で2連覇し殿堂入りとなった作品です。少し甘めでダシの利いたゴマ汁とシャキシャキきゅうりとが細打ちの地粉うどんとベストマッチ。食欲なくても一気に完食してしまいます!



A9

香川県 讃岐うどん

車えび天ぷらうどんや 大空

メニュー

- ・車えび冷天おろし ¥700(税込)
- ・肉ぶっかけ ¥600(税込)

車えび冷天おろしは、本業魚屋の毎日市場に行く店主が目利きた上質な車えびが乗っています。肉ぶっかけは、甘辛く煮込んだ牛肉を冷たいぶっかけのうどんと絡めて食べる、さめきではスタミナがないときに食べる夏のてっぱんメニューです。



A10

秋田県 稲庭うどん

伝承の味処 無限堂

メニュー

- ・比内地鶏の冷やし坦々うどん
- ・じゅんさい添え ¥500(税込)

秋田に300年以上伝わる「稲庭うどん」のメーカーとして、製造・販売・調理まで一貫してこだわり抜いた麺に、秋田名物の「比内地鶏」と「じゅんさい」を使用した、秋田の美味を詰め込んだ一杯をご用意致しました。



A11

岡山県・倉敷市 ぶっかけうどん

倉敷うどん ぶっかけ ふるいち

メニュー

- ・倉敷うどん ぶっかけ ¥500(税込)
- ・温・冷2種のおうどんに瀬戸内の晴天と海老を添えて

ソフト感の中に粘りのある麺と、甘辛い出汁の効いたタレが絶妙です。天下第一でしか食べれないぶっかけうどんをご用意致しました。お土産用半生うどん6人前は、2015モンドセレクションにおいて金賞を受賞致しました。



A12

東京都・小平市 肉汁うどん

小平うどん

メニュー

- ・肉汁うどん ¥500(税込)

麺は極太こしが命!! つゆ濃厚具たくさん!! 東京都小平市では行列の絶えないお店。是非この機会にご賞味下さい。



A13

東京都 備中手延べうどん

備中手延べうどん 味の民芸

メニュー

- ・アメリマトの冷やし肉すきうどん ¥500(税込)
- ・冷やし肉すきうどん ¥500(税込)

昨年大好評だった「冷やし肉すきうどん」に加え、今年は「アメリマトの冷やし肉すきうどん」を限定2,000食ご用意。伝統製法味の民芸の手延べうどんと秘伝特製すき焼きたれで煮込んだ牛肉、糖度10度以上のブランドトマトのハートニーをお楽しみください。



A14

東京都 武蔵野うどん

武蔵野うどん じんこ

メニュー

- ・夏のネパトロ 月見うどん ¥500(税込)

埼玉県〜東京都の武蔵野平野で昔から食されていた武蔵野うどん。コシある手打ちのネジレ麺を、トロロ・納豆・オクラ・うすら卵で盛り付け、出汁醤油をかければ、暑い夏でもサッパリ食べれる天下第一のスタミナうどん!



A15