

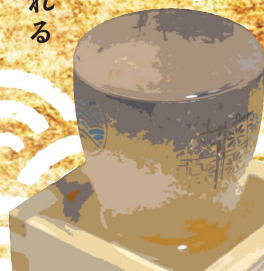


香川県 ゆかりの店



KAGAWA
GOURMET GUIDE

おおさかで
かがわを感じられる
お店



香川県 ゆかりの店

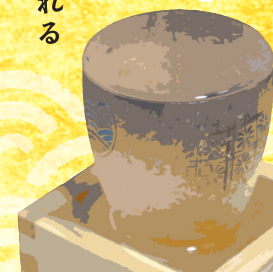
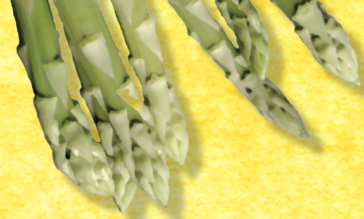


KAGAWA
GOURMET GUIDE

おおさかで
かがわ
を感じる
お店



KAGAWA
GOURMET
GUIDE





このパンフレットは、

大阪府内の、香川県出身の方が営むお店や、
香川県産の食材を使った料理を提供するお店など、
香川県にゆかりのあるお店を紹介するものです。

ぜひ今回ご紹介するお店に足をお運びの上、
大阪で香川県を感じていただくとともに、
香川県に興味を持っていただければ幸いです。

うどん店 →P.3

さぬき手打ちうどん銭形

居酒屋 →P.4

串天ぷら 悟

そば店 →P.5

お蕎麦燕堂

居酒屋 →P.6

日本酒餐味うつつよ・スタンドうつつよ

居酒屋 →P.7

ちゃんこ ごつつ庵

うどん店 →P.8

本場のさぬきうどん徹麺

居酒屋 →P.9

ajinikki

テイクアウト専門店・特産品販売

光 MARUSHIN →P.10

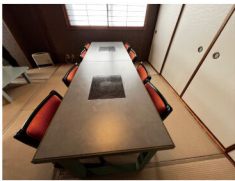




豊中市

うどん店

さぬき手打ちうどん

ぜに がた
銭形

こだわりのだしに美味しいうどん。
郷土愛あふれるお店



おすすめメニュー //

- 三つ盛り生醤油うどん
- 銭形流ぶっかけうどん
- キーマカレーうどん

小麦粉は香川県産「さぬきの夢」を使用。だしは観音寺市の伊吹烏産いりこや北海道産のこぶなど天然の食材だけを使用しており、だしにうるさい関西の方にも十分納得いただけるお店です。注文を受けてから茹で上げる「通しあげ」を徹底しているため、いつも変わらない味を堪能できます。うどん以外にも、かまぼこ、しょうゆ豆、地酒などなつかしい香川の味もお楽しみいただけます。キーマカレーうどんも人気で、多くの雑誌などに取り上げられています。

店主コメント

創業時、故郷への想いを込めて店名を「銭形」と名付けました。ずっと目指しているのは「私が子どもの頃に食べたさぬきうどん」です。エッジが立っていて、粉の甘みと塩の旨みが口に広がる昔ながらのさぬきうどん。今では香川でも少なくなりましたが、足踏みなど製法にもこだわり続け、お客様で大阪の地で45年が経ちました。故郷の味を、皆様ぜひ味わいにお越しくささいね!

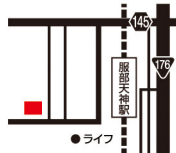
香川県とのゆかり
店主・合田さんご夫婦
が銭形砂絵のある
観音寺市ご出身。



WEB



MAP



● ライフ

☎ 06-6862-9090

住所 豊中市服部西町2-2-21

アクセス 阪急電車「服部天神」駅
徒歩約5分

定休日 火・水曜日

営業時間 11時30分～15時(L.O.14時30分)、
17時30分～21時(L.O.20時30分)

席数 1階17席、2階24席(うどんすき席用)

駐車場 あり(店の向かいに2台分)

Facebook <http://www.zenigataudon.com/>



九条

居酒屋

串天ぷら

さと
り
悟



小豆島にルーツを持つ
店主がふるまう絶品料理



鮮度抜群・こだわりの魚を使った料理や、串で気軽に食べられる揚げたてサクサクの天ぷらが自慢の居酒屋さんです。料理には小豆島特産の醤油や味噌を使用しており、季節によっては小豆島素麺を使ったメニューもふるまわれます。そのほか、小豆島にある酒蔵の日本酒や、釣り好きの店主自ら釣り上げた魚が提供されることも。一人でも気軽に立ち寄りやすく隠れ家的な雰囲気が魅力。気さくな店主とリラックスした時間を過ごしませんか。

Instagram



MAP



おすすめメニュー

日替わりの素材を使った
魚料理や串てんぷら

香川県とのゆかり

店主・大迫健悟さんの
祖父が小豆島出身。

店主コメント

年に数回、祖父の故郷である小豆島へ行き、様々な食材を仕入れます。2020年のオープン以降、食材やメニューにこだわり続けています。また、今では地域を盛り上げるイベントも企画して楽しんでいます。当店は、お客様が色々なお話をしながらおくつろぎいただける空間です。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

住 所
アクセス

定 休 日
営業時間

席 数

駐 車 場

Instagram

大阪市西区九条1-17-21

大阪メトロ・阪神なんば線
「九条」駅徒歩約5分

水曜日

17時～23時

7～9席程度

なし

<https://www.instagram.com/satori2011/>





東住吉

そば店

つばめ どう

お蕎麦燕堂

香川の酒蔵で
蔵人だった店主の
本格手打蕎麦店



古民家をリノベーションしたお店。
店主の高いセンスで開業前の店内を
上手に改装し、素敵な空間となっています。
店内奥にある坪庭を鑑賞しながら、美味し
いお蕎麦を食べることができます。
店主が香川の酒蔵の蔵人であったことから、お酒に
関する知識が豊富です。香川の銘酒「悦凱陣」も常
に取り扱っています。昼飲みも可能で、昼は定食に銘酒
を合わせ、夜は素敵な空間で美味しい酒肴と銘酒を嗜み
ながら、自家手打ちのお蕎麦で締める、なんてことが
できる、貴重なお店。



おすすめメニュー //

- お蕎麦 (自家・手打ち)
- (温) にしん、かしわなんば
- (冷) 鴨せいろ

香川県とのゆかり

店主・米澤弘次さんが
県内の酒蔵の元蔵人



Instagram



MAP



☎06-6606-8516

住所 大阪市東住吉区田辺4-8-7
アクセス 大阪メトロ「駒川中野」駅「田辺」駅
各徒歩約8分

定休日 第2・4火曜日、水曜日
営業時間 11時30分～14時30分、
17時30分～20時30分

席数 10席

駐車場 なし

Instagram https://www.instagram.com/tubamedo_osoba/



店主コメント

酒造りに携わらせていただきました琴平の銘酒を中心に、人気ばかりに流されずに自身の味覚で寛めた「日本酒」と、「酒肴」、「お蕎麦」、「空間」をお楽しみいただけることをテーマにお店づくりに努めております。



本町・谷町四丁目

居酒屋

さん まい

日本酒餐味うつよ・スタンドうつよ



日本酒餐味うつよ

毎日市場に足を運んで厳選する旬の味覚を用いた料理や、香川の郷土料理「しょうゆ豆」、県産オリーブ等を提供しています。日本酒は常時60種類以上用意し、全て当店の料理にマッチする銘柄です。カウンター・テーブル席・小上がりの掘りごたつ席があり、美味しい料理と旨い酒で、贅沢な時間を過ごすことができます。



WEB



MAP



こだわりの食材と香川の郷土料理でもてなす名店

おすすめメニュー

- 河内鴨コースたたき
- 讃岐もち豚のテリヌ



☎06-6281-8322

住 所 大阪市中央区本町3-2-1 2F
アクセス 大阪外口「本町」駅7番出口
徒歩約3分

定 休 日 日曜日・祝日の月曜日、
不定休あり

営業時間 17時30分～22時30分

席 数 20席

駐 車 場 なし

ホームページ <https://www.ututuyo.jp/ututuyo.html>



スタンドうつよ / 大阪どぶろく醸造所

自社醸造の「どぶろく」と無農薬米で造られる日本酒・ナチュラルワインを気軽に楽しめる酒場です。素材にこだわった小皿料理も豊富に用意されており、仕事帰りの1杯・デート・少人数の集まりなど、様々なシーンで楽しめます。

WEB



MAP



住 所 大阪市中央区錦屋町1-1-12

アクセス 大阪外口「谷町四丁目」駅徒歩約5分

定 休 日 日曜日・祝日の月曜日、不定休あり

営業時間 平日 17時～22時30分

土・祝日 16時～22時30分

席 数 いす席10席 立ち飲み10席

駐 車 場 なし

ホームページ <https://www.ututuyo.jp/stand.html>



おすすめメニュー

- 吞兵衛セット(3種類のおつまみ付)
- なめろう
- 羊と豚のバテ～焼きりんご添え～

店主コメント

美味しい料理に旨い酒! 誰もが望むものですね。ひとはみんな美味しいものに出会えると幸せになります。当店では、お客様に幸せな気持ちになっていただけるよう、厳選素材の良さを引き出す料理と、それに合う旨い日本酒をご提供しています。また、少しでも故郷香川を知っていただけるよう、香川の郷土料理や日本酒も取り揃えています。

日本酒中心の店舗とワインやどぶろくも楽しめる店舗、その日の気分で選んでいただき、是非幸せな時間を過ごしてください。



香川県とのゆかり
店主・藤井章弘さん
が高松市ご出身

海老江

居酒屋

ちゃんこ ごつつ庵



新鮮な県産素材を
使った、
心も体も温まる
料理を提供



おすすめメニュー //

香川の山で採れた旬の野菜を使ったちゃんこ鍋

店主の実家がある、高松市南部に位置する西植田町の山の中で採れた新鮮な旬の野菜を使うちゃんこ鍋専門店。ご両親が育てた野菜やお米が店舗に直送されています。お酒は、日本酒、焼酎、ビールなど各種取り揃えられており、美味しい料理とともに、楽しい時間を過ごせます。

店主のあたたかくお話し好きなお人柄がお客様を引き寄せる明るい雰囲気の店内で、お腹いっぱいになってみてはいかがでしょうか。



☎ 06-6458-0230

住所 大阪市福島区海老江1-3-11
アクセス JR東西線「海老江」駅徒歩約5分
阪神電車「野田」駅徒歩約3分
大阪メトロ「野田阪神」駅徒歩約4分

定休日 水曜日(冬季は基本無休)

営業時間 17時～22時(要予約)

席数 22席

駐車場 なし

ホームページ <https://chanko-gottsu-an.com/>

WEB



MAP



香川県とのゆかり
店主・釜野英三郎さん
が高松市ご出身

店主メッセージ

高松の山の中で両親が育てた新鮮な野菜のほか、こだわりの食材がたくさん詰まったちゃんこ鍋を提供します。ぜひお腹いっぱいになるまでご堪能下さい！生まれ育った香川県について多くさんお話ししたいので、ぜひお越しいただき、お気軽にお声がけください！





東大阪市

うどん店

本場のさぬきうどん^{てつめん}徹麺

香川県で師から学んだ
讃岐うどんを大阪で！

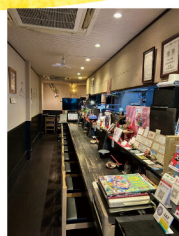


大手製粉会社で小麦粉開発や半生うどん開発に携わった方（香川県坂出市出身）の最後の弟子として讃岐うどんづくりを学んだ後、店主の故郷である大阪の地でうどん店を開業。

師匠特製・門外不出の配合の小麦粉を“本州で唯一”使用しており、この小麦粉を使った自家製の讃岐うどんに秘伝のダシを合わせたうどんは絶品で、中でも香川県直送の親鶏を炒め上げ、うどん出汁にんにくを絡めた「徹麺

の親（おや）2015」はヤミツキになること間違いなし！！

落ち着いた雰囲気の内、夜はアルコールとともに逸品も楽しめます。



おすすめメニュー //

- 徹麺の親（おや）2015
- ぶっかけうどん
- 釜揚げうどん
- 釜玉うどん

☎06-6753-7248

住所 東大阪市小阪1-3-14
アクセス 近鉄「河内小阪」駅徒歩約1分
定休日 日曜日
営業時間 (ランチ) 火～金曜日12時～14時(祝休)
(夜の部) 月～土曜日18時～22時
席数 16席
駐車場 なし
ホームページ <https://www.tetsu-men.com/>



WEB



MAP



香川県とのゆかり
店主・原田徹さんが
香川県で修行

店主コメント

うどん県うどんのくにの小麦粉業界を牽引した師匠から伝授された配合の小麦粉を使い、40歳から讃岐うどんの作り手になりました。讃岐を感じながら真心を込めた手打ちの心温まる一杯をご提供してまいります。





中津

居酒屋

あじにっき

ajinikki



香川から新たな風？
Patisserie に似た洋風居酒屋

Instagram



MAP



香川県とのゆかり

店主・野島なつきさん
が高松市のご出身

外観も店内も Patisserie と言っても過言
ではないお洒落な洋風の居酒屋さんです。
令和6年9月に開業され、現在ファン急増中！
香川の食材を使用したメニューも提供して
います。店主が提供する料理は、外観などと
同じでとてもお洒落で、洗練されています。
また、繊細かつ斬新な味付けは、訪れるお客
さんのハートをしっかりと掴んでいるようです。

おすすめメニュー //

- 自家製ソーセージ
- 骨付鶏のグリル



店主コメント

お店を開いた事で、香川から来店してくださったり、たく
さんの再会や新しい出会いがあり、とても嬉しいです。
生まれ育った大好きな香川と大好きになった大阪
(中津)が繋がったような気持ちになります！ ajinikki
で楽しい癒しの時間を過ごしていただけるよう、料理
はもちろん、自分も一緒に楽しみながら日々頑張りたい
と思っています！ 小さいお店なので皆さんとお話し
できるのが楽しみです！

☎ 090-4784-7772

住 所 大阪市北区中津1-13-13
アクセス 大阪メトロ「中津」駅すぐ
定 休 日 不定休
営 業 時 間 水土日祝 14時～23時
月火木金 17時～23時
席 数 カウンター10席、
他に立ち飲みスペース有
なし
駐 車 場 なし

Instagram https://www.instagram.com/_aji.nikki/





阿倍野

テイクアウト専門店・特産品販売

ひかりまるしん

光MARUSHIN



テイクアウト専門店ですが、
香川県の特産品販売も！

グラタンなどの総菜やお菓子が人気のテイクアウト専門店ですが、驚くべきことに、店内では香川県の特産品が多数販売されています。これらの特産品の数々は、近隣で飲食店「KITCHENまるしん」も経営する香川県三豊市出身の店主が、香川県の魅力をたくさんの方に知ってもらいたいという想いのもと、地元から仕入れているものです。関西では手に入りにくい珍しい商品もありますので、お買い物に訪れてみてはいかがでしょうか。



MAP



KITCHENまるしんには
香川名物・おいりソフトが！

おすすめ

香川県の特産品を
多数販売中！

Instagram

光MARUSHIN

KITCHENまるしん



香川県とのゆかり

店主・大西亜季さんが
三豊市のご出身

☎06-6627-9160

住所 大阪府阿倍野区王子町3-13-5
アクセス 阪堺電車「北島」駅から徒歩約400m
定休日 火・土・日曜日、祝日
営業時間 10時～17時

Instagram

▼光MARUSHIN
<https://www.instagram.com/hikari20220411/>

▼KITCHENまるしん
https://www.instagram.com/kitchen_marushin/



店主コ멘ト

お客様から「今度旅行で香川県に行くよ！」など声をかけていただくことがあり、その時は香川県のおすすめの場所を紹介したり、逆に教えてもらったりします。今は香川県に帰る機会が少なくなりましたが、これからもお客様いろいろな香川県の情報交換をしたいので、ぜひお気軽にお立ち寄りください。



オリーブ



小豆島そうめん



さぬきひめ



讃岐うどん



骨付鳥



小原紅早生



うちわ

問い合わせ先

香川県 大阪事務所

関西圏で香川県の魅力を発信するため、
観光・県産品のPRや、UJIターン就職・
移住支援、企業誘致などを行っています。

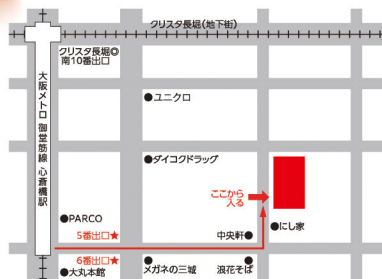
☎06-6281-1661

FAX 06-6281-1662

MAIL osaka@pref.kagawa.lg.jp

住所 大阪府大阪市中央区東心斎橋
1-18-24クロスシティ心斎橋4F

アクセス 大阪メトロ「心斎橋」駅
5番出口または6番出口から徒歩約4分
2番出口から徒歩約5分



ホームページ

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/osaka/index.html>



最新情報をXで発信しています！

https://x.com/udonken_osaka



香川県の県産品紹介ポータルサイト

LOVE さぬきさん

香川県産品の情報を
掲載しています！

<https://www.kensanpin.org/>



香川県の観光紹介ポータルサイト

うどん県旅ネット

香川県の観光情報が
盛りだくさん！

<https://www.my-kagawa.jp/>



大阪香川県人会

<https://os-kagawakenjinkai.com/>



かがわ物産館 栗林庵

<https://store.ritsurinan.jp/>



令和7年1月 発行

企画・制作／（一財）かがわ県産品振興機構大阪事業部（香川県大阪事務所内）



KAGAWA
GOURMET
GUIDE

