TO KURASHIKI

MAP A

TO OKAYAMA

倉敷市

岡山市

植松駅

21

#1
ふるいち
日曜定休

八尾麗宮熊野神社●

清田八幡宮●

文

●熊屋酒造

●後鳥羽上皇御影塔

●五流尊瀧院

文

GOUNAI

●ローソン

●頼仁親王墓所

水島I.C.

倉敷帆布

#2
らくらくうどん
年中無休

木見駅

よく晴れた日には対岸に飯野山が見えます。
讃岐七富士のひとつとされる美しい山です。
児島にとって讃岐はまさに目と鼻の先。
うどん文化の影響を受けないはずはありません。
しかし、ものづくりの町・児島では、
枝葉をそのままに伸ばすようなことはしません。
もっと美味しいうどんを
もっと喜んでもらえるうどんをと
各々が工夫に工夫を重ねてきました。
こうして生まれた児島うどんには枠も型もありません。
さぬきうどんにない自由さが、児島うどんの真髄です。

TO MIZUSHIMA

62

21

#3
大起うどん
月曜定休

JR瀬戸大橋線

TO YUGA

瑜伽大権現蓮台寺●

由加神社●

倉敷由加温泉ホテル山桃花●

文

●セブンイレブン

文

HIEDA

文

●倉敷市立短期大学

UNOTSU

393

268

ファミリーマート●

文

●ホテル瀬戸大橋・瀬戸大橋スパリゾート

YANAIDA

#4
松家製麺
火曜定休
(昼は火曜・日曜休み)

上の町駅

21

276

430

#11
ひろよし
火曜・第3水曜定休

さぬきの対岸で花ひらいた児島のうどん文化

KOJIMA'S UDON

児島うどん

GUIDEMAP TO
NOODLE
RESTAURANT

MAP A



住所／倉敷市林530　電話／086-485-2491　営業時間／9:00～17:30　日曜定休

#1
ふるいち

倉敷には同じ店名の有名チェーンがあるが、こちらはまったくの別物。しかし、店の名物は＜ぶっかけうどん＞で同じ。かたや、ぶっかけをあの手この手でメニュー展開しているが、こちらは愚直なまでに直球一本。この店で＜ぶっかけうどん＞というとこれ以上でも以下でもない、極めて完成度の高い逸品だ。おなかに余裕があれば汁ものも是非試していただきたい。特徴のある味やメニューが多い児島うどんにあって、地味なうどんかもしれないが、ここの汁うどんは日本人にとってのお茶漬けのようなもの。毎日食べても飽きがこないうまさだ。

MAP A

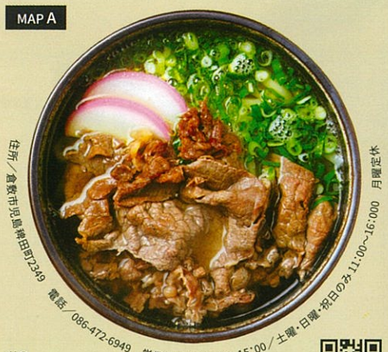


住所／倉敷市林563-1　電話／086-485-1700　営業時間／11:00～18:00　年中無休(年始除く)

#2
らくらくうどん 児島店

観光面では、昨今、児島のなかでも郷内エリアがあらためて注目されている。ことうどんに関しても郷内は熱い。その一端を担っているのが、児島線と呼ばれる県道21号線沿いにあるセルフうどんの「らくらく」。開店の11時からお客さんはひっきりなしだ。お目当てのうどんは、＜かけうどん＞が280円（中）。甘辛く煮た揚げ（110円）をのせてのきつねうどんでも390円とコストパフォーマンスは高い。天ぷらはエビにゲソ、かきあげやごぼうなど種類が豊富。ご飯系では塩ダレで味付けしたオリジナルの肉巻きおにぎりが名物（130円）だ。

MAP A

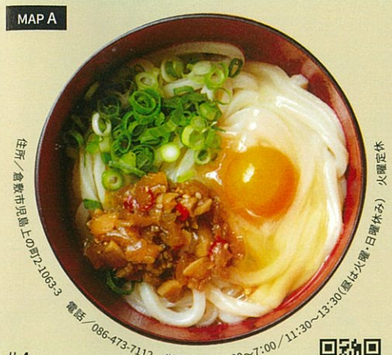


住所／倉敷市児島唐琴田町2349　電話／086-472-6949　営業時間／11:00～15:00／土曜・日曜・祝日のみ 11:00～16:000　月曜定休

#3
大起うどん

児島うどんで「大起うどん」といえば、断然「肉」。＜肉うどん＞の完成度がひときわ高いのだ。扱う牛肉は精肉店から毎日仕入れており、当然、冷凍は一切使わない。夕しはうどんの出汁とからまったときに最高に美味しくなるように調味されたもの。こうして完成した肉うどんをして、児島うどんを代表する一品とすることに児島ローカルも異論はないはずだ。最近、この肉と自慢のタレを使って＜牛丼＞（400円）をメニューに加えた（火・木・土曜日のみ）。肉うどんvs牛丼という肉対決でオーダーもアリだ。

MAP A



住所／倉敷市児島上の町2-1063-3　電話／086-473-7112　営業時間／6:00～7:00／11:30～13:30（麺は火曜・日曜休み）　火曜定休

#4
松家製麺

児島うどんで唯一、製麺所が手がけるうどん店。営業時間は朝6時から7時までのたった1時間。製麺の機械が稼働しているすぐ横で茹でたてのうどんをもらい、自分で卵を落としてしょうゆ出汁をからめる。工場内で食べるのも雰囲気があるが、外席に持ち出して、早朝の空気のなかで食べるのもまた格別。早起きして足を運ぶだけの価値はある。今年になって昼営業もスタートさせた。朝とは異なるメニューで、麺も朝営業にはない細麺で提供。おすすめは＜肉ごぼうぶっかけ＞（650円）。旅の一日の、朝と昼の2食を同じこの店でというのも面白い。

MAP B

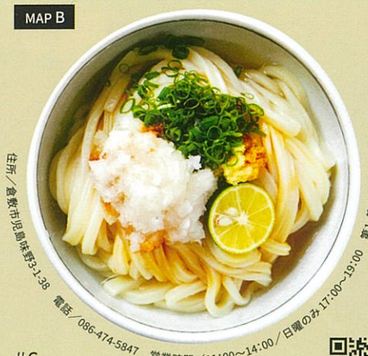


住所／倉敷市児島通生1200　電話／086-473-0900　営業時間／11:00～14:00（完売次第終了）　不定休

#5
梅荘

1905年に児島の塩田王として知られる野崎家の別荘として建設された格式ある住宅を店舗としている。国登録有形文化財にも指定されているこの歴史的建造物、敷地に一歩足を踏み入れたらそこは別世界だ。100年以上も前の贅を尽くした非現実の空間で、砥部焼で供される食事を楽しむ。これが「梅荘」のうどんである。うどんは正統で品格があるが、伝統にあぐらをかくことなく、オリジナルを追求。＜えび餅ぶっかけうどん＞（温1280円）はえびとアスパラと餅の天ぷらをのせたもの。それぞれの食感の違いが絶妙で、和食の奥深さささえ感じさせる。

MAP B



住所／倉敷市児島味野3-1-38　電話／086-474-5847　営業時間／11:00～14:00／日曜のみ 17:00～19:00　第1・第3木曜定休

#6
うどんの司 たかと

看板メニューは、ズバリ「しょうゆうどん」。冷水で締めた茹でたてのうどんに、自分ですりおろした大根と薬味をのせ、しょうゆをかけて食べる。もっとも正直なうどんであり、同時にもっとも恐ろしいうどんでもある。うどんの麺が美味しくなければ、誤魔化しようがないからだ。逆にうどんが美味しければ、これ以上の食べ方はない。1990年の創業以来、「たかと」はこのしょうゆうどんで人気を博してきた。切り盛りするのが二代目に変わった現在も、人気は衰える様子はない。児島に「たかと」ありの噂は、瀬戸内の向こうにまで届いている。

MAP C



住所／倉敷市児島駅前1-53　電話／086-473-3386　営業時間／11:00～19:30（完売次第終了）　火曜定休

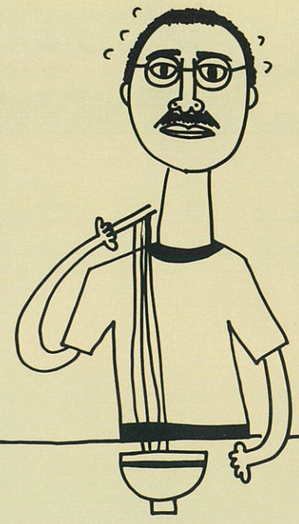
#7
つるつる

店の入り口2カ所の、それぞれ入ってすぐのところに券売機がある。すぐに並んでしまうと失敗しがちだ。あまりのボタンの多さに迷ってしまい、後ろの人を長く待たせてしまうものだから、焦って本当に食べたいメニューとはかけはなれた品を選びかねない。うどんと丼、さらにはそれらを掛け合わせたセットメニューや定食の種類の多さは児島随一。ここではオーダーを決めてから券売機に並ぶのが正解である。うどんはほんのりコシがあって、もちもちした感触が特徴。肉うどんの甘みや天ぷらのトッピングと相性がとてもいい。



児島うどん

GUIDEMAP TO KOJIMA'S UDON



さぬきの対岸で花ひらいた児島のうどん文化

Art Director / Designer : Ryu Watanabe (after hour)　Text : Yutaka Akahoshi　Illustration : Natsume Kano　Photographers : Hiroki Domoto, Hiroyasu Matsuo

店舗の都合で営業時間の変更や臨時休業となる場合があります。あらかじめご了承ください。

2024年7月発行 第6版　発行／児島商工会議所

MAP C



住所／倉敷市児島小川1-3-38　電話／086-473-7690　営業時間／11:00～14:30／17:30～19:30　金曜定休

#8
田中屋

児島ローカルの間で、家族でうどんを楽しむならここと決めている人は多いという。まず、うどんだ。細麺で、やんわりと優しいがコシがある。出汁はあっさり、最後まで飲み干せる。児島では珍しく、＜山かけ＞、＜肉南蛮＞、＜鴨南蛮＞など、そばのメニューが充実。さらには丼ものである。＜玉子丼＞、＜親子丼＞、＜天ぷら丼＞、＜かつ丼＞など多彩。しかもどれをとってもレベルが高く、玉子は養鶏場から直接仕入れているとか。うどんと丼のセットでついつい食べ過ぎてしまうのがこの店だ。

MAP C



住所／倉敷市児島小川1-2-36　電話／086-474-3992　営業時間／11:00～完売次第終了　火曜定休

#9
あじ道楽

児島にセルフうどんが最初にできたのは1970年代半ばだった。以降、児島にもさまざまなセルフうどん店ができるのだが、現存する店で最古参は1985年創業のこちらの店。自分で麺を湯のなかに入れて温め、湯を切ってどんぶりに戻し、棚に並んだトッピングを乗せて会計。そして出汁を注いでネギとてんかすを好みで載せるという一連のスタイルは、セルフのクラシカルな王道だ。それだけでうどんファンにはグッと胸に迫るものがある。うどんはもちろんだが、実はここのそばがかなりイケる。30年以上も児島ローカルに愛されているわけだ。

MAP C



住所／倉敷市大畑2-3-16　電話／086-479-7686　営業時間／7:00～完売次第終了　水曜・木曜定休

#10
さぬきや

店主とのコミュニケーションは旅の楽しみのひとつ。しかし、児島の人たちは往々にしてシャイである。会話が発展しなかったとしても、そこはどうかご勘弁願いたいところだが、「どうしてもお店の人と話したい！」という方にはこのお店をおすすめする。さぬきでうどん修行を積んだお母さんは料理担当。娘さんがホールで配膳とお客さんとの会話を担当している。岡山弁上級者も苦戦する大畠エリアの方言をたっぷり堪能できるはずだ。売り切れ必至のばら寿司と、甘く煮込んだいりこと昆布のかき揚げは絶品！ 是非トライしてもらいたい。

MAP C



住所／倉敷市児島下の町5-2-24　電話／086-473-6075　営業時間／11:00～14:00　火曜・第3水曜定休

#11
ひろよし

児島うどんの懐の深さを象徴しているような店だ。なにせ、名物が＜味噌煮込みうどん＞なのである。ご存知の方も多いと思うが、味噌煮込みうどんは名古屋の名物料理。児島からかけ離れた地方の料理を名物としてうたう自由さ、それを許容する児島という土地柄。児島うどんはかくも楽しく、懐が深いのである。さて、この店のうどんだが、児島ではもっともコシがある本格手打ち麺。少々煮込んでもへたれない。最後まで熱々のシコシコが楽しめる＜カレーうどん＞も隠れファンが多い。夏は＜ざる＞（550円）か＜ゆずうどん＞（450円）がおすすめ。

MAP C



住所／倉敷市児島唐琴2-9-12　電話／086-472-0207　営業時間／11:00～14:30（O.S.14:00）／17:00～20:30（O.S.20:00）　月曜定休（祝日の場合は翌日休）

#12
どんぱち

店主が21歳という若さで開いた店も39年が経過し、児島うどんの老舗のひとつとなっている。とにかく定食が豊富だ。メニュー表には＜たきこみ定食＞（800円）、＜出し巻き定食＞（890円）、＜牛丼定食＞（1080円）、＜中華丼定食＞（1080円）、＜天ぷら定食＞（1350円）など、すべてうどんが付いた定食がずらりと並ぶ。からあげやとんかつ、エビフライ、カキフライなど、単品メニューも充実しているとあって、夜の常連客をつかんでいる。もちろん、うどん単品のお客さんも多い。麺はもちもちとした食感で、若干甘めの出汁と相性が抜群にいい。

MAP D



住所／倉敷市児島唐琴3-6-57　電話／086-477-6887　営業時間／11:00～17:30　月曜・第3日曜定休

#13
いしはるうどん

この店の名物というと、まずはえびの天ぷらを語らないわけにはいかない。出汁ありのうどんでも、ぶっかけでも、器からはみ出す超特大サイズ。しかも、揚げてすぐの天ぷらなので、箸でおさえると「ジューッ！」と音をたてる。これがお約束かのように、店のあちこちで「ジューッ！」。この天ぷらを心ゆくまで楽しみたいという方には、＜天ぷらぶっかけ／冷＞をすすめたい。衣のサクサク感が最後まで楽しめる。うどんはもちもちの美肌美人。これが濃いめのぶっかけのしょうゆ出汁とまことに相性がよろしい。まさに児島うどんを代表する逸品！



MAP ○

うら面のマップで左記エリアA～Dの所在を記載しています。

各うどん店のQRコードはグーグルマップのURLです。スマートフォンなどで詳細地図をご確認ください。

©2023 Google、ZENRIN

写真

番号
うどん店の名前
○曜定休

うら面のマップでは左記の店舗情報を記載しています。



倉敷市児島の観光おすすめスポットは観光・産業情報サイトをご覧ください！

こじまさんぽ

http://www.kojima-sanpo.jp