

【焼うどん】は、

昔から香川県ならではの家庭の定番メニュー。

…なぜなら、香川県の大半の家庭は、いつも「うどん屋さん」で玉買いをし、「かけうどん」や「しょうゆうどん」を作り、余ったうどん玉は3時のおやつや、夕食に【焼うどん】として食べていました。

私も小さい頃からずっと【焼うどん】を親しんで食べていましたし、仕事でも、当たり前のようにお客様に【焼うどん】を提供してきました…。

実は、これが『とっと焼うどん』の原点だったのです。

H20年頃に、「ご当地グルメで町を元気に」と新しい時代の流れが生まれだしたそんな時、お客様から、「新しいもの作ってよ」と頼まれました。それからずっと新商品開発に没頭しました。

まず特製ソースとして、丸亀町特産の桃をベースに香川県の讃岐新糖（希少糖）を加え、試行錯誤しながら開発を進め、お客様に何度も試食してもらいながら、特製ソースの完成までたどり着くことができました。

次にトッピングとして丸亀名物『骨付鳥』をのせようと思いましたが、コストがかかるため断念しました。

とにかく皆が気軽に食べられるお手頃価格で、おいしいものを追求した結果、鳥肉に骨付鳥スパイスを加え【焼うどん】に盛り込んだものが、お客様に大変好評をいただきました。

そんなある時、観光協会の方から『骨付鳥、全力鳥プロジェクト』のお話をいただき、新しく完成した【焼うどん】で『骨付鳥、全力鳥プロジェクトのB級グルメ』として、出店してほしい!とのご依頼を受けました。今の『とっと焼うどん』はここからスタートしたのです。

讃岐の郷土料理【焼うどん】+丸亀名物【骨付鶏 とっと(鶏の幼児語)】を合わせてできた商品『とっと焼うどん』はすぐに丸亀の新しい名物として認定をいただくことができました。そこで、この『とっと焼うどん』を讃岐のご当地グルメとして、全国に発信するため、「丸亀とっと焼うどん研究会」を立ち上げました。

今後、丸亀名物『骨付鳥』と、丸亀名物『とっと焼うどん』が多くの方に親しまれ、ご当地グルメの町として元気になる様に、どんどん発信していこうと思いますので、みなさまの応援よろしくお願いいたします。

丸亀名物

誕生秘話。

とっと焼うどん

