



KAGAWA  
SANUKI CITY  
TRIP  
品味

季节限定

## 油炸糯米糕

百年历史  
日式糕点老字号所创  
传统绝品糕点

## 糕点铺 三好松月堂

地址：赞岐市津田町津田1157-3  
电话：0879-42-2231  
营业时间：7时-18时  
※蛋糕从10时左右开始销售  
固定休息日：周日  
停车场：有

日式糕点、  
西洋糕点  
均有销售。



## 风月堂

荣获日本礼品大奖香川奖的濑户葡萄酒卷层蛋糕使用赞岐葡萄酒坊产红葡萄酒“Sauvageonne Savoureuse”制成，是备受欢迎的佳品。

地址：赞岐市志度593 电话：087-894-1067  
营业时间：8时30分-19时 固定休息日：周三  
停车场：有



除了刚刚摘下的新鲜桃子，  
桃子冰淇淋和果汁也享有盛誉。

## 饭田桃园

地址：赞岐市造田富宫1329-6 电话：0879-52-2336  
营业时间：【直销处】6月下旬至9月下旬

## 赞岐主 赞岐奶油泡芙



表面松脆，内含足量奶油。  
在赞岐市建市时诞生的大人气商品！



## Aina Florian

地址：赞岐市志度1895-1 电话：087-894-3625  
固定休息日：周二  
营业时间：10时-19时30分  
停车场：有



清晨采摘的新鲜草莓与  
甜度适中的自家制白豆沙、大福年糕  
形成绝妙搭配，美味多汁。

## 糕点铺 鹤屋

地址：赞岐市昭和3340-4 电话：0879-52-2272  
营业时间：8时-19时 固定休息日：周三

## 大盐水产

尽情品味濑户内海海产。经销鲜度极佳的魷仔鱼和虾类，还备有裙带菜、海苔等种类丰富的加工食品。

地址：赞岐市津田町鹤羽2175-4  
电话：0879-42-5105  
营业时间：【直销处】9时-17时  
固定休息日：周日及法定节假日、  
盂兰盆节、年假期间



## 魷仔鱼盖饭



季节限定

## 味噌什锦乌冬面



在大洼寺山门前，建有为旅人解除长途劳累的餐厅和土特产店。餐厅提供乌冬面、关东煮、荞麦面、饭团等食品，其中最受欢迎的是“味噌什锦乌冬面”。这种乌冬面是当地的乡土料理，使用调味味噌制成的汤汁，放入芋头、萝卜、牛蒡、胡萝卜、油炸豆腐、猪肉、葱等食材，和乌冬面一起炖煮而成。冬天食用，可温暖身体，夏天则可为因酷热而疲乏的身体提供能量，备受大众欢迎。

## 八十八庵

地址：赞岐市多和兼割93-1 电话：0879-56-2160  
营业时间：8时-17时 固定休息日：12月30日、31日  
停车场：80车位

## 野田屋

地址：赞岐市多和兼割87-5 电话：0879-56-2028  
营业时间：7时-17时 固定休息日：不定期休息  
停车场：10车位

## 飞猿阁

地址：赞岐市多和兼割90-1 电话：0879-56-2032  
营业时间：8时-17时 固定休息日：不定期休息  
停车场：10车位

独特的口感和口味

## 泥鳅乌冬面



独特的  
乡土乌冬面  
还有很多

泥鳅乌冬面是赞岐市造田地区自古流传至今的乡土乌冬面，以泥鳅、较粗的乌冬面和蔬菜为食材，放入味噌后使用大锅煮制。以前，在农忙时期，村落的人们在进行集体作业时曾一起食用，加深友谊。泥鳅和鳗鱼一样，可望获得回复疲劳、强身滋养的效果，深受大众的欢迎。

## 赞岐市的 乡土乌冬面

赞岐市拥有  
自古流传的乡土乌冬面，  
名为“赞岐乌冬面”，  
现在已是名扬全国。  
赞岐市还有很多  
韵味深厚的赞岐乌冬面。  
欢迎一尝为快。



口味不同的  
泥鳅乌冬面！

## 泥鳅奥运会 in 赞岐

该项活动于每年11月举办，活动中汇聚了来自市内外的各种精品泥鳅乌冬面，对口味、外观、食材的搭配等进行竞赛。来宾可以品味各种不同的泥鳅乌冬面，享受各地区传承至今的美味。部分店铺开始30分钟后即会售完，每年均有大量游客前来，热闹非凡。



举办地点：JR造田站前东侧广场  
咨询方式：泥鳅奥运会in赞岐实行委员会 电话：090-8698-7590



KAGAWA  
SANUKI CITY  
TRIP  
乡土料理

## 羽立

地址：赞岐市津田町津田2161-2 电话：0879-42-2766  
营业时间：10时-14时 固定休息日：周五 停车场：有