

# 1996年・S級指定10店



1996年(平成8年)9月に発刊された『恐るべきさぬきうどん』第4巻で、地元麺通たちが複数回答で「私の好きなうどん店」を白状。その集計結果をもとに検討会を開催し、麺やダシ、店のシチュエーションや雰囲気等を総合した10店の「S級店」を指定した。この頃、すでに「讃岐うどん巡りブーム」は大きく動き出していたが、ここから「製麺所型讃岐うどん巡りレジャー」はこの10店を中心に、空前のブームに発展していくことになる。

## 選考員

麺通団長、麺通団顧問H氏、麺通団重鎮S氏、麺通団知将A氏、麺通団員D々、麺通団員S氏、  
麺通団員Y内氏、麺聖、うどん王兄、うどん王弟、うどん王S氏

1	山越(綾上町)	複数投票で選考員全員が山越の名を挙げる！ ここから、山越は讃岐うどん巡りブームの総本山へと登り詰めていく。
2	山内(仲南町)	選考員11人中7票を集めた。今を遙かに凌ぐ怪しい アプローチとシチュエーション、薪釜を使った出色の田舎麺で選ばれた。
3	宮武(琴平町)	同じく7票獲得。映画『UDON』の主人公の父は、本広監督が「ゴッド」と 呼んだ宮武の大将がモデルだ。(2009年に惜しまれつつ閉店)
4	谷川米穀店(琴南町)	6票獲得。山奥の清流のほとりの米屋という得意なシチュエーションと、 青唐辛子漬と酢をかけた醤油うどんが衝撃的！
5	あたりや(高松市)	5票獲得。大将は宮武ファミリーの山内の弟子という若手ながら、 うどん職人としての天才的な腕を持った逸材。(2013年に惜しまれつつ閉店)
6	長田(満濃町)	讃岐の釜あげうどんのダシの最高峰と称された、釜あげうどん専門店の 西の雄。のちに現場の大将と奥さんが独立して「長田in香の香」を始めた。
7	山下(善通寺市)	強靭な腰のぶっかけうどんで、一躍讃岐うどん界の注目店に。大将は大の 阪神ファンで、「うどんの腰は強いのに阪神の腰が弱い」と嘆いていた(笑)。
8	田村(綾南町)	タンパク質の少ない地粉をピカイチの田舎麺に仕上げる大将は、 麺通の間で「神の手」と称賛された。麺聖イチオシの店。
9	彦江(坂出市)	麺聖ニオシの店。住宅街の中の小さな製麺所型うどん店が、製麺所の常識 を超えたレベルのうどんを出していた。(2010年に惜しまれつつ閉店)
10	蒲生(坂出市)	田園風景の中の納屋のような建物という抜群のロケーションの蒲生は、 今や讃岐うどん巡りの一番人気店です。

\*店名、住所は当時のままの表記です。