

「宇高連絡船うどん」の販売について

2023年3月27日
四国キヨスク株式会社

JR四国グループの四国キヨスク株式会社は、宇高連絡船デッキで提供されていた「連絡船うどん」を振り返る特製うどんを販売いたします。

本年35周年を迎える「瀬戸大橋線」。それと入れ替わるように廃止された宇高連絡船は、高松の玄関口で様々なお客様の足となり、四季折々、喜びも悲しみも共に歩んでくれました。その船内やデッキで食べた「うどん」。その思い出や当時の旅気分を振り返りパッケージ正面には、当時を偲びモノクロで讃岐丸の姿を、側面には連絡船4船と乗船用のグリーン券を模したデザインを配しました。今回は特典として、宇高連絡船の数々の思い出をカードにしてランダムに封入しました。

当時の想いと魅力が詰まった商品をこの機会に是非、お買い求めいただければと思います。 ※実際に連絡船で提供されていたうどんではありません。

詳細については、以下のとおりです。

- 1 販売開始：2023年4月8日（土）から
- 2 販売箇所：セブン-イレブンKiosk（全店）、キヨスク銘品館（全店）
および 四国キヨスクECサイト
- 3 販売価格：税込650円（税別602円）
- 4 商品イメージ
別紙をご参照ください。
- 5 その他
封入するカードは「第一弾」として、今回5種類用意しました。
ECサイトでの申し込みの場合は、5種類のカードが揃うように5箱セットでの販売となります。
※650円×5箱 商品代金 3,250円（税込・送料別途）

【お問合せ先】

四国キヨスク株式会社 営業部（安部・長尾）
電話：087(851)0171 FAX：087(851)0174

78年の新路を拓いて
 船身長: 32500mm
 最大積載量: 105万kg (乗客500名)



宇高連絡船

2人前
つゆ付

うどん

半生

今も昔も
変わらぬ郷土の味



宇高連絡船の歩みも、ぜひご覧下さい。

船身長: 32500mm
 最大積載量: 105万kg (乗客500名)



宇高連絡船の歩み

明治41年〜「高島丸」宇高連絡船の第一船、船名宇高連絡船にちなんで高島丸
 大正04年〜「水島丸」豊後国豊後で航行する地船、この1906年豊後県対馬
 船中04年〜「宇高丸」長門守備への対馬-豊後船運実業の丸、P&O-船運実業
 昭和02年〜「高島丸」一級客室も大人用、昭和09年「高島丸」へ改名
 昭和03年〜「高島丸」豊後船運実業が運航、船位拡大のため、P&O船位より人員

おいしい召し上がり方 お湯を沸かしてゆでるか、レンジで加熱してください。

1. 沸騰させたお湯に1人前(120g)を入れ、1人前1分15秒でゆでてください。
 ※お湯が沸騰したら、お湯を弱火にし、ゆでかき混ぜてください。
2. ゆでたうどんを冷水で冷ましてゆでかき混ぜ、ゆでかき混ぜてください。
 ※ゆでたうどんを冷水で冷ましてゆでかき混ぜ、ゆでかき混ぜてください。

冷凍うどん お湯を沸かしてゆでるか、レンジで加熱してください。

1. 沸騰させたお湯に1人前(120g)を入れ、1人前1分15秒でゆでてください。
 ※お湯が沸騰したら、お湯を弱火にし、ゆでかき混ぜてください。

品名	半生うどん	1人前(120g)
原材料名	小麦粉(国内産)、食塩、加工でんぷん、卵黄卵白、5人前(1kg)あたり、たんぱく質 12.0g、脂質 0.5g、炭水化物 230g、エネルギー 450kcal、食塩相当量 0.5g	
内容量	200g(1人前5人前)×4、5人前(1kg)	
賞味期限	製造日より3ヶ月	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存してください。	
製造工場	宇高連絡船船中造船所(高島丸)	
販売先	宇高連絡船船中造船所(高島丸)	
お問い合わせ先	宇高連絡船船中造船所(高島丸)	

●お問い合わせ 087-851-0171
 (受付時間 9:00~17:00 休日も受付)



※高島丸に連絡船で提供されているうどんは別売です。