

お献立

ご注文は、スタッフが何いに参ります。

当店は、お客様と取引先様、スタッフの健康と時間を大切にするうどん店を目指し、まごころ仕込みの【一杯のマルタツうどん】で食卓へ和みと寛ぎをお届け致します。

一期一会のご縁に日々感謝

当店
おすすめ

東かがわの山並みと大地
そして瀬戸内海を表現した
トッピング3点盛りうどん。

マルタツうどん

味わいの変化をお楽しみ頂くために

温玉を割るタイミングは、ダシ濁り防止のためダシを半分以上召し上がってから行うか、温玉をれんげですくいチュルッと味わって下さいませ。最後の一滴まで味わって頂けたら幸いです。



人と大地が輝くまち
東かがわ

小(1玉) 1,180円

東かがわ産食材を多用し、健康に配慮したお料理にとことんこだわりました。



おでん

三谷製糖様(東かがわ市馬宿)の和三盆糖を使用しただしでじっくり煮込んだマルタツ特製おでんです。和三盆味噌をかけてお召し上がりください。



マルタツの焼豚

厳選国産豚肉、天然杉樽醤油、和三盆糖のみを使用した4時間焼成の贅沢な焼豚は、うどんにもお菜にもピッタリです。



黒毛和牛 讃岐・オリーブ牛

高原精肉店様(東かがわ市三本松)の牛すじは高たんぱく低脂質という栄養満点で、丈夫な身体を作るために必要な栄養が数多く詰まっており、なおかつ低カロリーなのでダイエット中でも積極的に摂りたい食材です。



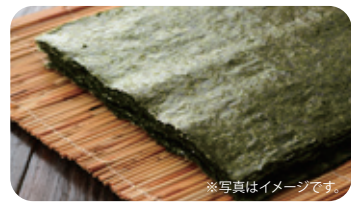
マルタツ印きつね

池田食品様(東かがわ市小磯)の油揚げに含まれる栄養素マグネシウムには血管を拡張させて血圧を下げたり、血小板の凝集を抑え血栓を作りにくくしたりする作用があります。



温泉玉子

岩瀬様(東かがわ市水主)の餌にこだわった濃厚な玉子は、温泉玉子で食べると栄養吸収率が最も高く、ビタミンCと食物繊維以外の人間に必要な栄養素を豊富に含んでいて、良質なたんぱく質を持った完全栄養食品です。



焼き海苔

楠田様(東かがわ市小磯)の焼き海苔は香り食感共に抜群。焼き海苔は貧血、動脈硬化予防に良い葉酸を最も多く含み、動脈硬化、脳梗塞の予防に良いEPAを豊富に含んでいます。

東かがわ縁の食材 ・讃岐和三盆糖 ・ねぎ ・牛肉 ・焼き豆腐 ・油揚げ ・玉子 ・海苔 等
香川県縁の食材 ・小麦粉(一部) ・天然原料(一部) ・醤油 ・米 ・味噌 ・からし 等

卓上の醤油刺しは、当店オリジナル調味料【和三盆だし】です。麺、だし、おでん等に適量お使いくださいませ。

8年継ぎ足しの肉だしで煮込んだ黒毛和牛(さぬきオリーブ牛)、
だしのしゅんだお揚げ、研究を重ねた温泉玉子、
そして小島様(東かがわ市白鳥)のお葱をのせて出来上がるマルタツうどん。
焼き海苔や焼豚をのせて、更に華やかに健やかに。



マルタツうどん

当店
おすすめ

立 **マルタツうどん** 小(1玉) 1,180円
かけうどん+黒毛和牛(さぬきオリーブ牛)+マルタツ印きつね+温泉玉子

立 **マルタツぶっかけ** 小(1玉) 1,180円
ぶっかけうどん+黒毛和牛(さぬきオリーブ牛)+マルタツ印きつね+温泉玉子

立 **マルタツカレー** 小(1玉) 1,380円
カレーうどん+黒毛和牛(さぬきオリーブ牛)+マルタツ印きつね+温泉玉子

中(1.5玉) +130円 | 大(2玉) +150円 | 特(3玉) +350円 | ドカ(4玉) +550円 |

※表示の金額はすべて税込みです。

定番のおうどん

立 かけうどん ぶっかけうどんに変更可	小(1玉)	480円
立 カレーうどん マルタツ印のきつね付き	小(1玉)	800円
立 肉うどん 黒毛和牛(讃岐オリーブ牛)使用	小(1玉)	960円
立 肉ダブル 黒毛和牛2倍	小(1玉)	1,280円
立 きつねうどん	小(1玉)	680円
立 きつねダブル きつね2枚	小(1玉)	840円

中(1.5玉) +130円 | 大(2玉) +150円 | 特(3玉) +350円 | ドカ(4玉) +550円

東かがわ産品をトッピング

- 黒毛和牛 480円
- きつね 200円
- 温玉 160円
- 焼き海苔 150円
- 焼豚 200円

選べる「麺」と「だし」の組み合わせ

店主の推し麺!

そのまま

麺 冷
だし 温

麺の風味、コシ、喉越し、ダシの風味・香りを楽しむ通好みはコチラ。

温かけ

麺 温
だし 温

五臓六腑に染み渡る旨味、ほっと一息つくならコチラ。

冷かけ

麺 冷
だし 冷

抜群の爽快感。冷ならではのコシ、喉越しを楽しむならコチラ。

釜かけ

釜揚げ麺 温
だし 温or冷

もっちり感◎
アツアツ麺◎
小麦の風味◎

ダシ抜き

麺 温or冷or釜麺
だし なし

兔にも角にも麺を味わいたいならコチラ。卓上和三盆だし、温玉トッピングで旨味増し増し!
※価格は変わりません。

トッピングメニュー例

- | | | |
|---|-----------------|--------------|
| 立 | 肉玉うどん | 小(1玉) 1,120円 |
| | 肉うどん+温玉 | |
| 立 | 温玉きつねうどん | 小(1玉) 840円 |
| | きつねうどん+温玉 | |
| 立 | 肉カレーうどん | 小(1玉) 1,250円 |
| | カレーうどん+黒毛和牛 | |
| 立 | 温玉カレーうどん | 小(1玉) 960円 |
| | カレーうどん+温玉 | |
| 立 | のり玉うどん | 小(1玉) 790円 |
| | かけうどん+焼き海苔+温玉 | |
| 立 | のり焼豚うどん | 小(1玉) 1,000円 |
| | かけうどん+焼き海苔+焼豚2枚 | |

復刻メニュー

- | | | |
|---|---------------------------------|------------|
| 立 | ざるうどん | 小(1玉) 630円 |
| 立 | 釜揚げうどん | 小(1玉) 630円 |
| 立 | 釜玉うどん | 小(1玉) 800円 |
| | 厳選だし醤油(100ml)付き。残りをご家庭でご賞味ください。 | |
| 立 | 醤油うどん | 小(1玉) 750円 |
| | 厳選だし醤油(100ml)付き。残りをご家庭でご賞味ください。 | |

中(1.5玉)+130円 | 大(2玉)+150円 | 特(3玉)+350円 | ドカ(4玉)+550円

※表示の金額はすべて税込みです。

ごはんもの

※お米は香川県産です。



おにぎり

1個 100円

セルフでお取り願います。

マルタツの焼豚

•焼豚1枚 200円

•焼豚3枚 500円



和三盆味噌で食す

おでん

セルフでお取り願います。

※からしは香川県産鬼からしです。



牛すじ 250円

黒毛和牛(讃岐オリーブ牛)使用



こんにゃく 150円

五分割の食べやすいこんにゃく



豆腐 150円

池田さんの手焼き仕込み豆腐



玉子 150円

岩瀬さんの黄身が濃厚な玉子



天ぷら 150円

讃岐定番魚のすり身の天ぷら

ドリンク



サッポロビール 大瓶

780円



ペリエ 炭酸水瓶

480円

※表示の金額はすべて税込みです。

テイクアウトメニュー

うどん ① 茹で麺 1玉 220円 ② かけだし 1人前 220円
③ 純生うどん 2人前 550円 ④ ざるだし 1人前 220円

マルタツのもつ鍋

前日までにご予約が必要です。

マルタツのダシを使用。絶品もつ鍋 リピーター増加中!! コラーゲンとビタミンを同時摂取で美肌効果◎
材料はすべて揃っています。お鍋でコトコト煮込むだけ。マルタツのもつ鍋をお家でご堪能ください。

讃岐牛希少小腸、 手打ち麺を増量しました。

全国各地域のお客様の食卓へ和みと寛ぎをお届けたく、マルタツのうどんを最高に美味しくお召し上がり頂きますお鍋をご用意致しましたところ、お陰様で誕生日やハレの日にご家庭で、そして日頃の感謝を込めてお中元やお歳暮に差し上げたいとご用命を賜っております。

本家讃岐 うどんもつ鍋は、自家製手打ち麺や和三盆仕立てのだし、讃岐牛希少小腸、東かがわ市の豆腐そして自家栽培のにんにく・鷹の爪・レモンに至るまで食材を厳選し、健康的で本格的な美味しさに仕上がりました。

渾身の一杯を堪能頂き、心豊かなひと時をお楽しみ下さいませ。
店主謹白



① セット味噌

讃岐の白味噌仕立ての
もつ鍋セットです。

2~3人前 4,980円

【内容】もつ・ダシ・味噌・とうふ・キャベツ・ニラ・にんにく・鷹の爪・ごま・茹で麺

① セット醤油

にんにく醤油仕立ての
もつ鍋セットです。

2~3人前 4,980円

【内容】もつ・ダシ・醤油・とうふ・キャベツ・ニラ・にんにく・鷹の爪・ごま・茹で麺

季節
限定

① セット塩レモン

自家栽培レモンと天日塩
仕立てのもつ鍋セットです。

2~3人前 4,980円

【内容】もつ・ダシ・塩・レモン・とうふ・キャベツ・ニラ・にんにく・鷹の爪・ごま・茹で麺

食材の追加購入又は必要な食材のみ購入されたい方へおすすめ!!

単品
セット

●もつ味噌 1人前 1,900円
【内容】もつ・ダシ・味噌・茹で麺
●もつ醤油 1人前 1,900円
【内容】もつ・ダシ・醤油・茹で麺
●ダシ味噌 1人前 700円
●ダシ醤油 1人前 700円

単品

●もつともつ 1人前 1,000円
●ヘルシーキャベツ 1人前 250円
●茹で麺 1玉 200円
●ダシ(鍋用) 1人前 500円

食卓へ和みと寛ぎを届け人と大地を輝かせます。

お土産・ご贈答

全国発送承ります。

こちらの商品は店頭または、
ホームページよりお買い求め頂けます。
<https://marutatsu-udon.com/>



マルタツホームページ



●200ml ●1000ml

和三盆だし **こいくち**

コク旨・深い甘味

和三盆だし **うすくち**

キレ旨・まろやかな甘味



マルタツくん

マルタツの 和三盆だし

うすくち **こいくち**

WASAMBOM® DARK & LIGHT

毎日のお料理を楽しくて美味しいへ

和三盆だしは、東かがわ市特産の讃岐和三盆糖を使用した本格万能調味料です。「するめいか・干し海老」の旨味によって、深く豊かな味わいを実現します。

麵つゆ、TKG、炊き込みご飯、炒め物、お浸し、だし巻き玉子、煮物、鍋物、ソース、毎日のお料理にチョイ足しなど、いろいろなお料理にお使いいただけます。



●100ml ●1000ml

マルタツ厳選
だし醤油 ストレート



※写真は16人前
ダシ付きです。



家いんでから 食べまいだー

- 8人前ダシ付き
- 12人前ダシ付き
- 16人前ダシ付き

お中元・お歳暮・ギフト用に
大変人気の当店オススの商品です。

美味しいうどんの作り方付き

スタッフ
募集中!



詳しくはコチラ

マルタツの こだわり



麺

香川県産小麦さぬきの夢を独自配合した、
多加水熟成中細麺を讃岐伝統製法で製麺しております。
もっちり感と粘りのあるコシ、ツルツとした喉越し、
そして麺の香り・旨味をお楽しみ頂けます。



だし

県産伊吹のいりこをはじめ、6種類の天然原料と
県産醤油、本みりん、東かがわ市特産品讃岐和
三盆糖を使用した、唯一無二の仕上がりです。
天然の旨味・だし感にこだわり、更に他食材の
特徴を引き出す和三盆糖の特性を生かした
深い味わいを是非お楽しみ下さいませ。

日々探求しております丹精込めました一杯のおうどんで心
身共に和み寛いで頂けましたら幸いです。尚、お
客様のご健康に配慮致しまして、誠に勝手ながら【天ぶら
メニュー】を終了致しております。皆様のご理解ご納得の
程、深謝申し上げます。



店主ご紹介

小西 立朗

1980年、東かがわ市生まれ。
県内のうどん会社で12年修行。
国内事業だけでなく、欧米、東南
アジアでのイベントや出店、運営、
立ち上げ等に携わった。2015年
2月「東かがわマルタツ手打ちう
どん(伊座店)」をオープン。

店主の座右の銘



天空海闊 てんくうかいかつ

空がからりとして晴れ、海が広々としていることから、
心が広々として度量が大きく、何のわだかまりもない喩

この四文字熟語の語源はこの下の2つの詩がもとになったと言われてます。
海闊従魚躍【海、闊(ひろ)くして魚の躍(おど)るに従い/海は広々として自由に魚をおどらせ】
天空任鳥飛【天、空(くう)にして鳥の飛ぶに任す/大空は雲一つなく鳥が飛ぶのにまかせている】



東かがわ
マルタツ
手打ちうどん

香川県東かがわ市伊座722
TEL(0879)23-0022
営業時間/9:00~玉切れ終了
定休日/水曜日
marutatsu-udon.com



マルタツホームページ



Instagram



Facebook

ロゴマークについて 登録証6295707号 日の丸カラー:ご先祖さまへの感謝の念 デザイン:和みと寛ぎ、発展と輝きを表現
東かがわマルタツ手打ちうどんの由来 ・マル 両親の名前から一文字 和(調和・共和・平和) ・タツ 店主の名前から一文字 立(立役者・主体性・挑戦)
【経営理念】食卓へ和みと寛ぎを届け、人と大地を輝かせます