

讃岐おでんDAO： 琴平の夜を「フーフー」と温める、 みんなのキッチン。

観光地の「夜の空白」を、
地域とファンの熱気で満たすプロジェクト。

私たちがつくるのは、単なる飲食店ではありません。
讃岐うどん、骨付鳥に続く「香川第3の名物」を、
みんなの手で育て上げるコミュニティです。



讃岐の「出汁」× 琴平の「味噌」× 地元の「食材」。



讃岐うどんの出汁文化

香川県民が愛する、深い味わいのイリコ出汁をベースに。



こんぴら味噌

琴平特産のまろやかな味噌で、独自の風味と物語を加える。

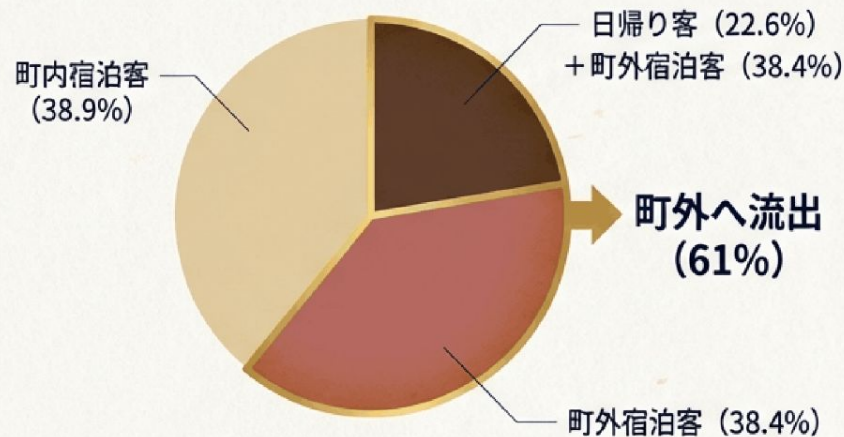
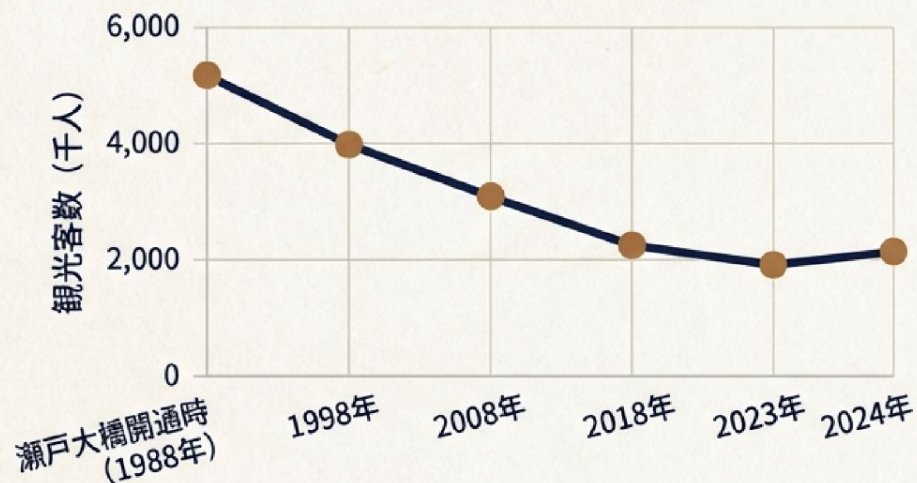


地元の練り物・野菜

観音寺のかまぼこや、冬に余剰となる地元野菜を積極活用（フードロス削減）。

既存のうどん店のサイドメニューではなく、これらを主役にした「目的地型」の食体験として再編集します。

琴平には、人が集まる「夜」が足りない。



参拝後の夜、この町には「滞在する理由」と「語り合える場所」が必要です。

夜の観光資源を創出することで、日帰りから宿泊へ、通過点から目的地へと琴平を変えていきます。



なぜ生まれたのか②（資源と着想）

香川では、うどん屋におでんが置いてある——うどん出汁でおでんを炊く文化がもともとある

冬に余る地元野菜の受け皿にもなる（地産地消・フードロス削減）

着想は、うどん店1,500軒以上を巡った楠木さんが出会った静岡おでん
→「琴平でもやってみよう」

素材は琴平に揃っていた

こんぴら白味噌・赤味噌

金陵の日本酒・酒粕

京兼醸造のうどん出汁

讃岐の蒲鉾・うどん

「これはもう、おでんやるしかない」

讃岐おでんとは②（目指す姿）



讃岐うどん・骨付鳥に次ぐ「香川の第三の食文化」へ

「通過点」

「目的地」

おでんは冬が本番。観光地・琴平の「夜の過ごし方」をつくる
——“おでんを食べるために琴平に泊まる”をつくる

年間テーマ：「讃岐おでんを文化にする
～人が集まり、会話が生まれる『場』を育てる～」

1年の歩み

2025.07

第1回キックオフ
「おでんの定義とは」
から始動

2025.09～11

「お店を開くには？」→
看板メニュー「あん餅巾着」
誕生（多い回は約30名）

2026年前半

こんぴら歌舞伎のお弁当
提供決定／金陵の郷ツアー／
RSK山陽放送で紹介

2026.05～06

夏おでん研究開始。
トマトだし発見→即定番化

2025.08

定義確立／番外編「第2.5回」
酒小町×金陵の郷の
日本酒ペアリング回

2025.12

プレオープン
（お店形式を試す）

2026.04

店舗化は保留、
「毎月22日の研究会」
へ原点回帰

2026.07.22

第13回＝今日で丸1年

メンバー紹介

+LINEオープンチャット約50名のゆるいつながり

楠木さん：琴平バス。
うどん店1,500軒超を巡った末に
出会った着想元

松尾さん：立ち上げの中心（いまは産休中）

あっきー（秋吉一輝）：
地域おこし協力隊。運営・記録・AI係

知恵左衛門さん：大阪から毎月参加。
出汁と手作りこんにゃく研究の柱

聖さん：
味噌の仕込みと日本酒メニュー

これから②（冬シーズンと構想）

10月～ 冬シーズン：店舗営業の再開を設計中

構想中：

1



VTuberおでんバー

2



トレーラーハウス出店

3



NFTゲーム（食べてポイント・
遠征ボーナス・讃岐おでん検定）

参加費2,000円

毎月22日、琴平へ（おでんとドリンク付き）。「食べるだけ」も立派な参加です

皆さんの地域でも、勝手にどうぞ

今夜の鍋の解説

金陵の郷飲み比べ..

超辛口・うどんに合う酒
月白ほか

夏おでん研究..

トマト・ナス・きゅうり
(切り方をいろいろ実験中)

定番8種..

大根・卵・牛すじ・
こんにゃく・焼き豆腐・
焼き豆腐・厚揚げ・
白天・たこ天(山地蒲鉾)

新規の方5名は全種類食べられる数で仕込み済み
冷やしおでんを出す店は全国に5軒ほど
→「皆さんはいま、最先端の実験参加者です」

琴平の夜に、あたたかい灯りを。

Let's simmer this culture together.