











# 平成29年2月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【香川県】






第1位		<p><b>芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ￥324</b> (株)中野製菓【さぬき市】</p> <p>食物繊維が含まれ、幅広い年代にファンの多い芋けんぴ。 糖蜜にD-プシコース等の希少糖が含まれたシロップを使っていますので、甘さ控えめです。</p>
第2位		<p><b>だし醤油 200ml 税込 ￥248</b> 鎌田醤油(株)【坂出市】</p> <p>本場讃岐の天然醸造醤油に、さば節・かつお節・こんぶの天然材料のだしを配合し、普通こいくち醤油の塩分より25%減塩した風味豊かな醤油調味料です。 ※塩分11%</p>
第3位		<p><b>低塩だし醤油 200ml 税込 ￥248</b> 鎌田醤油(株)【坂出市】</p> <p>本場讃岐の天然醸造醤油に、さば節・かつお節・こんぶの天然材料のだしをたっぷり利かせ、塩分も8%と普通こいくち醤油の半分におさえた低塩タイプのだし醤油です。</p>
第4位		<p><b>えび天 1枚 税込 ￥302</b> 福弥蒲鉾(株)【観音寺市】</p> <p>瀬戸内海のひうち灘で取れた小海老(エビジャコ)の頭を一匹一匹手で取り、殻付きのままミンチにして、しぼり豆腐とすけそうだらのすり身とですりあげた、海老の香ばしさが広がる、彩りの一品です。</p>
第5位		<p><b>おいり寿1号 1個 税込 ￥302</b> 則包商店【丸亀市】</p> <p>米と砂糖のお菓子です。香川県では、お嫁さんが嫁ぎ先のご近所に配ったり、披露宴の引出物に使います。最上部にある小判型のものは子供たちに大人気です。</p>

## 【愛媛県】






第1位		<b>お徳用ちりめん 160g 税込 ¥540</b> (有)濱田水産【西予市】 無選別愛媛産ちりめん。しっとりタイプです。このボリュームでこの価格は見逃せません！！
第2位		<b>島いちごどら焼 1個 税込 ¥194</b> (株)ポッコ製菓【今治市】 いちごの甘味とあっさり味の小豆餡のハーモニーがたまりません！！
第3位		<b>一六タルト 1個 税込 ¥118</b> (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第4位		<b>ひとくし坊ちゃん団子 2本 税込 ¥205</b> (株)うつぼや【松山市】 抹茶、黄、小豆、3色のあんの中にお餅の入った、夏目漱石の小説「坊っちゃん」に因んで作られた。四国道後銘菓です。
第5位		<b>麴だけで作った麦あま酒 60g 税込 ¥214</b> 義農味噌(株)【松前町】 とっても珍しい国産米+愛媛県産はだか麦を使用した麦あま酒。砂糖不使用・ノンアルコールです。

# 平成29年2月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【昼メニュー】

第1位		<b>鯛めしとミニうどん ¥880</b> 地元直送の新鮮な真鯛を米といっしょに炊き込んだ「鯛めし」と「さぬきうどん」のお得なセット。1日50食限定で、開店後1時間程度で売り切れることもある超人気メニューです。
第2位		<b>鯛定食 ¥1,240</b> 鯛のさしみを、鯛ダシ・みりん醤油で味付けしたみかん玉子でまぜて、熱いご飯にかけてお召あ
第3位		<b>牡蠣フライ玉子とじとミニうどんセット ¥1,000</b> 四国有数の牡蠣名産地である香川さぬき市志度湾産の牡蠣。プリプリ感と磯の香りをパン粉で閉じ込め、さらに玉子でとじました。合わせて志度湾産のわかめをサラダでさっぱりとお召あがりください。
第4位		<b>八幡浜ちゃんぽん ¥850</b> 太めの中華めんに通き通ったあっさり味のスープが特徴の愛媛県八幡浜市のソルフード。愛媛のじゃこ天ほか野菜もたっぷり入っています。
第5位		<b>しっぽくうどん ¥750</b> 大根、人参、ごぼう、里芋など旬の根菜類がいっぱい入った季節限定のヘルシーうどんです。

## 【夜メニュー】

第1位		<p><b>手押しじゃこ天 ￥600</b></p> <p>ご存知、愛媛のソウルフード。小魚の頭やうろこ、内臓を丁寧に取り除いた後に、骨ごとすりつぶして作ったすり身を小判型にして、油で揚げたものです。</p>
第2位		<p><b>讃岐名物 串おでん ￥890</b></p> <p>6種類の食材をあっさりイリコ出汁で炊き上げました。 地元では、うどんを待つ間に食され、おでん味噌(酢味噌)をつけて頂きます。</p>
第3位		<p><b>きゅうり鬼辛子漬け ￥430</b></p> <p>ピリッと辛みをきかせた深みのあるきゅうりです。お酒がすすみます。</p>
第4位		<p><b>真たこの唐揚 ￥700</b></p> <p>良質なタンパク質を持ち、タウリンが豊富な瀬戸内のマダコを唐揚げにしました。 ほのかに甘い身、プリプリコリコリとした歯ごたえをお楽しみください。</p>
第5位		<p><b>牡蠣フライの大豆もろみ味噌温玉ソース ￥880</b></p> <p>さぬき市志度湾産牡蠣の旨みをパン粉で閉じ込めました。 香川県産のモチ麦を使用して作られた味噌に温泉玉子を絡めまるやかに召し上がってください。</p>

※「夜メニュー」については、ご飯もの、うどん、刺身の盛り合わせを除いた順位です。