











令和元年5月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






第1位		包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130 さぬき麵業(株)【高松市】 本場讃岐の職人が真心込めて作った、麵業三代八十年のお店の麵です。喉越し・コシともに最高です。
第2位		芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ¥324 (株)中野製菓【さぬき市】 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。
第3位		瀬戸内レモンケーキ 1個 税込 ¥237 (株)ラ・ファミーユ【高松市】 瀬戸内の暖かい太陽をいっぱい浴びて育ったレモンを使ってさわやかな風味豊かに焼き上げました。本物のレモンのようなころんとした形もキュートです。希少糖含有シロップを使用。
第4位		本場さぬき生うどん 250g 税込 ¥324 (有)日の出製麵所【坂出市】 有名うどん店多数使用のさぬきうどん用小麦「緑あひる」100%使用。一味違います。ぶっかけ、ざる、釜揚げにもできます。
第5位		銘菓観音寺 5個 税込 ¥515 (有)白栄堂【観音寺市】 地元観音寺市内以外ではここでしか買えない完全手作りのお菓子です。小麦粉、佐藤、卵、バター、マーガリン、牛乳で作った記事に、餡(あん)は卵の入った黄味餡。

【愛媛県】






第1位		お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540 (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		一六タルト 1個 税込 ¥129 (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3位		ベビー母恵夢 1個入り 税込 ¥75 (株)母恵夢【東温市】 しっとり軽い生地は、バターをふんだんに使用。その中にたっぷり詰まったあんは、丁寧に炊き上げた白あんに、卵黄を練り込んだ黄味あんです。お子様から年配の方まで気軽にお楽しみいただけます。
第4位		おしゃぶり芽かぶ 95g 税込 ¥432 (株)昆布森【松山市】 肉厚でコリッとした食感がクセになる。芽かぶには食物繊維のアルギン酸やフコイダン、ミネラル、ビタミンなどの栄養分がたっぷり！塩分を低く抑え、その変わりうま味成分を引き出した味付けです。
第5位		POMみきゃんジュース 160g 税込 ¥162 (株)愛媛飲料【松山市】 愛媛県産の温州みかんのみを使用したストレート果汁です。太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育ったみかんの美味しさが詰まっています。

令和元年5月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		みかん鯛と瀬戸内シラスのさつま汁丼とミニうどん ¥1,000(税込) みかんの皮を飼料にした鯛と瀬戸内シラス。南予地方に伝わる麦味噌を鯛の出汁でのばしたタレをかけていただきます。（5月末までの季節メニュー）
第2位		鯛めしとミニうどん ¥880(税込) 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3位		鯛定食 ¥1,240(税込) 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がりください。
第4位		冷ぶっかけうどん ¥550(税込) 冷水で締めたうどんに、冷たくて濃いつゆを少しかけます。レモンをかけるタイミングで2種類の味が楽しめます。
第5位		じゃこ天うどん ¥650 香川と愛媛のコラボ。さぬきうどんに愛媛の“じゃこ天”をトッピングしました。

【夜メニュー】

第1位		真だこの唐揚げ ¥700(税込) 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。
第2位		手押しじゃこ天 ¥600(税込) 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。
第3位		きゅうり鬼辛子漬け ¥430(税込) 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。
第4位		みかん卵の青葱入り玉子焼き ¥650(税込) 温州みかんの果皮を鶏の飼料に加えた愛媛ならではの健康的でうまみたっぷりの安心卵、みかん卵を使用した青葱入り玉子焼きです。
第5位		白天・じゃこ天盛り合せ ¥700(税込) おつまみに最適の香川県の白天と愛媛県のじゃこ天の盛り合せです。

※「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。