











# 平成30年10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-ブ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>伊吹いりこ 200g 税込 ¥572</b> 伊吹漁業協同組合【観音寺市】</p> <p>香川県は瀬戸内海に浮かぶ伊吹島周辺で漁獲し、島の加工場ですぐに加工しました。だから、旨味がたっぷりの「伊吹いりこ」。最高級のいりこを是非味わってください。</p>
第3位		<p><b>小豆島早生みかん 5個入 税込 ¥216</b> 小豆島夕陽ヶ丘みかん園【土庄町】</p> <p>当みかん園は瀬戸内海が一望でき、夕陽のすばらしい風光明媚なところにあります。品種は、極早生の日南の姫から、宮川早生。最適食味は、10月上旬から12月中旬頃までです。有機質肥料を使用し、できるだけ減農薬に努め、安心、安全なみかん作りに心がけています。</p>
第4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5位		<p><b>瀬戸内の早どれ海苔 4袋入 税込 ¥1,080</b> 金丸水産乾物(株)【高松市】</p> <p>ほんの少し欠けたり、厚さが不均一なため、はね出された海苔ですが、磯の香りと初摘み海苔のうまみ、口溶けは存分に堪能できます。</p>

## 【愛媛県】






第1位		<p><b>一六タルト 1個 税込 ¥118</b> (株)一六本舗【松山市】</p> <p>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。</p>
第2位		<p><b>一六タルト栗づくし 1個 税込 ¥140</b> (株)一六本舗【松山市】</p> <p>生地にも餡にも、秋の味覚の栗を詰め込んだまさに栗づくしのタルト。秋だけの季節限定。生地には栗皮粉末、渋皮栗ソースを入れ、餡には、栗ペースト、刻み栗を使用しています。</p>
第3位		<p><b>ベビーポエム秋栗 6個入り 税込 ¥540</b> (株)母恵夢【東温市】</p> <p>上質なモンブランを思わせる贅沢な味わい、しっとりした生地と口どけのよい餡のハーモニーを存分にお楽しみください。</p>
第4位		<p><b>規格外レモン 1個 税込 ¥108</b> 堀田青果【今治市】</p> <p>規格外品ですが、超減農薬品で、ワックスも不使用。地元、大三島内だけで消費されていたものを特別に分けていただきました。</p>
第5位		<p><b>お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540</b> (有)濱田水産【西予市】</p> <p>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！！</p>

# 平成30年10月売れ筋ベスト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(税込)</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(税込)</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がりください。
第3位		<b>松山鮓とオリーブ豚のもろ味噌ぶっかけうどんセット ￥1,000(税込)</b> 松山地方の郷土料理、地魚がのっているバラ寿司と、香川のオリーブ豚をしゃぶしゃぶにしてもろ味噌をぶっかけた逸品です。
第4位		<b>じゃこ天うどん ￥650</b> 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。
第5位		<b>冷ぶっかけうどん ￥550(税込)</b> ぶっかけうどん専用のタレを「ぶっかけ」たもの。食べるときには、麺をだしにからめるようによくかき混ぜていただきます。

## 【夜メニュー】

第1位		<b>手押しじゃこ天 ￥600(税込)</b> 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2位		<b>きゅうり鬼辛子漬け ￥430(税込)</b> 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3位		<b>真だこの唐揚げ ￥700(税込)</b> 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4位		<b>白天・じゃこ天盛り合せ ￥700(税込)</b> 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。
第5位		<b>小あじの唐揚げ ￥730(税込)</b> 愛媛県ではおやつとして出されるほど家庭で親しまれています。今が旬で身がふっくら、骨まで食べられます。

※「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。