











平成29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 ¥129 さぬき麺業(株)【高松市】 本場讃岐の職人が真心込めて作った、麺業三代八十年のお店の麺です。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-ブ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		低塩だし醤油 200ml 税込 ¥248 鎌田醤油(株)【坂出市】 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。
第4位		和糖どら焼 1個 税込 ¥129 ばいこう堂(株)【東かがわ市】 和三盆を作る過程で取り出す糖蜜を使ったしっとりとした生地に、和三盆糖で炊き上げた粒餡をたっぷり詰めたどら焼です。
第5位		おいり寿1号 1個 税込 ¥302 則包商店【丸亀市】 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。

【愛媛県】






第1位		<p>お徳用ちりめん 160g 税込 ¥540 (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>
第2位		<p>一六タルト甘夏みかん 1個 税込 ¥140 (株)一六本舗【松山市】</p> <p>夏にぴったりの新しい味が新登場。爽やかな香りと甘酸っぱい味わいが広がります。</p>
第3位		<p>一六タルト 1個 税込 ¥118 (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4位		<p>一六しょうゆ餅 1個 税込 ¥97 (株)一六本舗【松山市】</p> <p>ふるさとのなつかしの味そのままに。ひと口食べると、ほのかに広がるしょうゆの風味としょうがの香り…。松山名物の餅菓子です。</p>
第5位		<p>ひとくし坊ちゃん団子 2本 税込 ¥205 (株)うつぼや【松山市】</p> <p>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。</p>

平成29年5月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		鯛めしとミニうどん ￥880 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		松山鮓とミニうどんセット ￥1,000 瀬戸の小魚でダシをとった甘めの合わせ酢、刻んだ穴子や季節の野菜を混ぜ込み、季節の魚介類を盛り付けた松山市の郷土料理です。
第3位		冷ぶっかけうどん ￥520 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。
第4位		鯛定食 ￥1,240 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5位		オリーブ牛のカレーうどん ￥850 人気のオリーブ牛を使ったオリジナルのカレーうどん、3ヵ月間（3月～5月末）の期間限定で、ご提供させていただいています。

【夜メニュー】

<p>第1位</p>		<p>手押しじゃこ天 ￥600</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>
<p>第2位</p>		<p>真たこの唐揚 ￥700</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>
<p>第3位</p>		<p>きゅうり鬼辛子漬け ￥430</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>
<p>第4位</p>		<p>三津浜焼き ￥880</p> <p>松山市三津浜地区で昔から親しまれてきた港町のソウルフード。広島のお好み焼きと違い、変わり種・こだわり食材をトッピングし、二つ折りの半月型に焼き上げます。</p>
<p>第5位</p>		<p>津和地玉ねぎ ￥580</p> <p>愛媛・山口・広島の県境に位置する津和地島。収穫はすべて手作業です。甘みが強いのが特徴の津和地玉ねぎを炙り焼きにし、いりこ出汁で旨味を閉じ込めました。</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。