











平成29年12月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






第1位		あん餅 6個入 税込 ¥810 (株)かねすえ【高松市】 さぬきならではの「あん餅」で、あん餅雑煮(白みそ)を作ってみてはいかがでしょうか？一度食べるとやみつきになるかも…。
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		えび天 1枚 税込 ¥302 福弥蒲鉾(株)【観音寺市】 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。
第4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は子供たちに大人気です。
第5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。

【愛媛県】






第1位		一六タルト 1個 税込 ¥118 (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2位		国産丹波黒豆煮 150g 税込 ¥345 (株)志賀商店【西条市】 国内産丹波黒豆を使用し、後口のすっきりとした甘さにしあげています。
第3位		真穴みかん(S) 6個 税込 ¥324 JA西宇和【八幡浜市】 柑橘王国愛媛県が誇る最高級ブランドの一つ真穴みかん。果肉をを包む薄皮は口の中でとろけ、あとに甘さと程よい酸味が広がります。
第4位		お徳用ちりめん 160g 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5位		小板かまぼこ(赤・白) 1本 税込 ¥486 (株)田中蒲鉾本店【宇和島市】 宇和海で漁獲された新鮮なエソの魚肉そのものの味を大切に、活きの良さを感じる弾力に仕上げます。

平成29年12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(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2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3位		みかんブリ胡麻だれ丼セット ¥1,000(税込) ほんのりみかんの香りがする美味しいブリを丼にしました。愛媛らしい贅沢な逸品です。
第4位		しっぽうどん ¥750(税込) 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。
第5位		讃岐三畜ぜんぶのせ丼セット ¥1,000(税込) かがわ冬の味覚フェア特別メニューの「讃岐三畜丼(ミニうどん、瀬戸内ワカメサラダ付き)」です。讃岐三畜のオリーブ牛+オリーブ豚+讃岐コーチンを贅沢にひとつの丼にのせた一品です。

【夜メニュー】

第1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2位		讃岐名物 串おでん ¥980(税込) 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。
第3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4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5位		せんざんぎ ¥690(税込) 下味を付けたとりの唐揚げ。愛媛県東予地方の郷土料理です。

※「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。