











平成29年10月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






第1位		おいら寿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は子供たちに大人気です。
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		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4位		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%
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		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2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3位		ギノー伊予みそ汁むぎ 3食入 税込 ¥100 義農味噌(株)【松前町】 塩分が少なく麴の甘味と旨味がたっぷりの即席みそ汁です。10秒でおふくろの味が楽しめます。
第4位		ひとくし坊ちゃん団子 2本 税込 ¥205 (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		ギノー伊予みそ汁あわせ 3食入 税込 ¥100 義農味噌(株)【松前町】 黄金比率の合わせみそと国産天然だしで作った即席とは思えない本格みそ汁です。10秒でおふくろの味が楽しめます。

平成29年10月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		三崎漁師の海鮮ばくだん丼 ￥1,000(税込) 漁師さんが獲った鮮魚と南予地方の美味しいものを一つの丼に。シラス、生シラス、鯛、ハマチ、アミ海老、岩のり…付け合わせのアカモクとろろもどうぞ。讃岐ミニうどんと香の物もついて、断然お得です！
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		じゃこ天うどん ￥620 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		3種のキノコとオリーブ牛のカレーつけうどん ￥880(税込) さぬき三畜の一つ、オリーブ牛をふんだんに秋の味覚キノコと合わせたカレーうどんです。当店自慢の讃岐うどんをオリジナルのカレーつゆにたっぷりからめてどうぞ。

【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 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		オリーブ牛赤身ステーキ ￥1,300 香川県産オリーブの絞り果実を与えて育てたプレミアム黒毛和牛が「オリーブ牛」です。オレイン酸を豊富に含みヘルシーで柔らかな味わいが魅力。バルサミコ醤油ソースで召し上がれ。
第5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。

※「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。