











# 平成30年1月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【香川県】






第1位		<b>年明けうどん(乾麺・つゆ付) 2人前 税込 270</b> 石丸製麺(株)【高松市】 「年明けうどん」とは、純白の清楚なうどんに紅いトッピングを添えて、年の初め(1月1日~15日)に食べることで、その年の幸せを願うもの。2008年に香川県内のうどん団体等が、年越し蕎麦からつながるものとして提唱した、香川県発の新しい食文化です。
第2位		<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】 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		<b>おいり寿1号 1個 税込 ¥302</b> 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4位		<b>包丁切り生うどん 110g 税込 ¥129</b> 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5位		<b>だし醤油 200ml 税込 ¥248</b> 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%

## 【愛媛県】






第1位		<b>お徳用ちりめん 140g 税込 ¥538</b> (有)石丸弥蔵商店【松山市】 瀬戸内海産の鮮度の良いちりめんです。水分をやや含んだソフトタイプなので、とても使いやすいです。魚体の大きさを揃えていない無選別品につき、お買い得になっています。 ※画像はイメージです。
第2位		<b>お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540</b> (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3位		<b>一六タルト 1個 税込 ¥118</b> (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4位		<b>一六タルトあまおう苺 1切 税込140 ¥</b> (株)一六本舗【松山市】 苺の爽やかさと、こし餡の甘さがよく合う季節限定のイチゴ味の一六タルトです。イチゴ餡の赤色と特別な製法で仕上げたスポンジ生地の白色が見た目にもおいしい、目を引く冬のタルトです。
第5位		<b>ひとくし坊ちゃん団子 2本 税込 ¥205</b> (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。

# 平成30年1月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【昼メニュー】

第1位		<b>香川雑煮 ￥880(税込)</b> 全国的にもとっても珍しいあん餅雑煮。いりこのきいた出汁と甘い白味噌を使ったみそ汁の中に、餡子の詰まった丸い餅が入っています。甘過ぎないかと思いきや、これがとっても合うんです。押し寿司付き。
第2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3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4位		<b>年明けうどん ￥720(税込)</b> 「年明けうどん」とは、純白の清楚なうどんに紅いトッピングを添えて、年の初め(1月1日～15日)に食べることで、その年の幸せを願うもの。2008年に香川県内のうどん団体等が、年越し蕎麦からつながるものとして提唱した、香川県発の新しい食文化です。
第5位		<b>しっぽうどん ￥750(税込)</b> 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。

## 【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>讃岐名物 串おでん ￥980(税込)</b> 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		<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>さぬき蛸と瀬戸内わかめのちしゃもみ風 ￥650(税込)</b> 香川県は蛸の漁獲量、消費量とも全国トップクラスで、瀬戸内海で取れるさぬき蛸は歯ごたえと、ほのかな甘みの特徴。瀬戸内わかめと一緒に、香川の郷土料理であるちしゃもみ風でお楽しみください。
第5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。

※「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。