











平成31年1月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






| | | |
|-----|---|--|
| 第1位 |  | 年明けうどん(乾麺・つゆ付) 2人前 税込 270 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 |  | 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 |  | 瀬戸内の早どれ海苔 4袋入 税込 ¥1,080 金丸水産乾物(株)【高松市】 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。 |
| 第4位 |  | 包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130 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 |  | 低塩だし醤油 200ml 税込 ¥270 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 150g 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 |  | 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4位 |  | 一六タルトあまおう苺 1切 税込140 ¥ (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 |  | どらー 塩バター 税込 ¥145 (株)ハタダ【新居浜市】 懐かしい「あんことバタークリーム」の組み合わせを再現。バタークリームは「伯方の塩」をかくし味にして味を引きしめ、ハタダ自慢のしっとりどら焼きの生地ではさみました。 |

平成31年1月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

| | | |
|-----|---|--|
| 第1位 |  | 香川雑煮 ￥880(税込) 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 |  | 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 |  | オリーブぶりの温玉のせ漬け丼とミニうどん ￥1,000(税込) この時期の魚のおすすめは、オリーブを飼料に育てたオリーブぶり。刺身を漬けにし、温玉と一緒に丼にしました。 |
| 第5位 |  | かけどん ￥450(税込)（プラस्टッピング有り） 茹でたうどんに、熱いかけ汁でいただく、「あつあつ」と呼ばれる食べ方です。 |

【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(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4位 |  | 讃岐名物 串おでん ￥1,100(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。