











# 特産品ショップH29年6月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【香川県】






第1位		<p><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。</p>
第2位		<p><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-プ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。</p>
第3位		<p><b>本場さぬき生うどん 250g 税込 ¥324</b> (有)日の出製麺所【坂出市】          有名うどん店多数使用のさぬきうどん用小麦「緑あひる」100%使用。一味違います。          ぶっかけ、ざる、釜揚げにもできます。</p>
第4位		<p><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%</p>
第5位		<p><b>低塩だし醤油 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。</p>

## 【愛媛県】





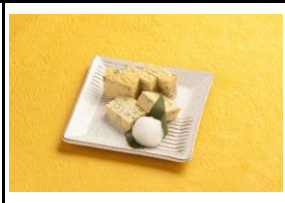
第1位		<b>規格外レモン 1個 税込 ￥108</b> 堀田青果【今治市】 規格外品ですが、超減農薬品で、ワックスも不使用。地元、大三島内だけで消費されていたものを特別に分けていただきました。
第2位		<b>お徳用ちりめん 160g 税込 ￥540</b> (有)濱田水産【西予市】 無選別愛媛産ちりめん。しっとりタイプです。このボリュームでこの価格は見逃せません！！
第3位		<b>一六タルト 1個 税込 ￥118</b> (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第4位		<b>一六タルト甘夏みかん 1個 税込 ￥140</b> (株)一六本舗【松山市】 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。
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。

# 「かおりひめ」H29年6月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【昼メニュー】

第1位		<b>鯛めしとミニうどん</b> ￥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		<b>冷ぶっかけうどん</b> ￥520(税込) 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3位		<b>焼豚玉子飯セット</b> ￥930(税込) 今治市内の中華料理店のまかない料理から生まれた愛媛を代表するB級グルメ。丼ご飯に焼豚と半熟の目玉焼きをのせ、甘辛いタレをかけると、これらの具材が絶妙にからみ合います。
第4位		<b>ひしお丼とミニうどんセット</b> ￥1,000(税込) 小豆島産の醤油やもろみ、魚介など地元の食材を使った、小豆島のご当地料理です。
第5位		<b>鯛定食</b> ￥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。

## 【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>真たこの唐揚 ￥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3位		<b>さぬきのめざめ(香川アスパラ)2種食べ比べ ￥880(税込)</b> 瀬戸内の温暖な気候と栄養豊富な土壌が産んだ香川県オリジナルのアスパラ。甘味が強く、太く柔らかい。シンプルな天ぷらと肉巻きにしてみました。
第4位		<b>特製！オリーブ牛の夏野菜炒め ￥1,200(税込)</b> 讃岐三畜に代表される讃岐牛。その讃岐牛の中でもオリーブ飼料を定められた期間と給与量与えられたプレミアムな黒毛和牛を、たっぷり夏野菜と野菜炒めにしました。
第5位		<b>みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥650(税込)</b> 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。