











# 平成29年1月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【香川県】






<p>第1位</p>		<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】</p> <p>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。</p>
<p>第2位</p>		<p><b>低塩だし醤油 200ml 税込 ¥248</b> 鎌田醤油(株)【坂出市】</p> <p>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>
<p>第3位</p>		<p><b>包丁切り生うどん 110g 税込 ¥129</b> さぬき麺業(株)【高松市】</p> <p>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>
<p>第4位</p>		<p><b>だし醤油 200ml 税込 ¥248</b> 鎌田醤油(株)【坂出市】</p> <p>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>
<p>第5位</p>		<p><b>あん餅 6個入 税込 ¥777</b> (株)かねすえ【高松市】</p> <p>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..。</p>

【愛媛県】






<p>第1位</p>		<p><b>お徳用ちりめん 160g 税込 ¥540</b> (有)濱田水産【西予市】</p> <p>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！！</p>
<p>第2位</p>		<p><b>一六タルト 1個 税込 ¥118</b> (株)一六本舗【松山市】</p> <p>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。</p>
<p>第3位</p>		<p><b>しそわかめちりめん 160g 税込 ¥540</b> (有)濱田水産【西予市】</p> <p>当店1番人気の濱田水産のちりめんにわかめとしそをバランスよく配合しました。しその香りがきいて、おにぎりや冷奴、大根サラダなどにかけて料理がグレードアップします。</p>
<p>第4位</p>		<p><b>手押しじゃこ天(5枚入り) 税込 ¥918</b> (株)田中蒲鉾店【宇和島市】</p> <p>魚を骨ごとすり潰し、すり身を一枚一枚揚げました。天然のカルシウムが豊富で、ビールのつまみにもぴったりです。</p>
<p>第5位</p>		<p><b>真穴みかん(S) 6個 税込 ¥324</b> JA西宇和【八幡浜市】</p> <p>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にとろけ、あとに甘さと程よい酸味が広がります。</p>

# 平成29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>鯛めしとミニうどん ￥880</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2位		<b>香川雑煮 ￥880</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3位		<b>鯛定食 ￥1,240</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
第4位		<b>愛媛雑煮 ￥880</b> 「今年一年角を立てずよろず丸く治まりますように」という願いを込めて、丸餅入りの澄まし汁仕立ての雑煮です。みかんジュースで炊いた「みかん寿司」付き。
第5位		<b>じゃこ天うどん ￥620</b> 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。

## 【夜メニュー】

<p>第1位</p>		<p><b>手押しじゃこ天 ￥600</b></p> <p>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。</p>
<p>第2位</p>		<p><b>真たこの唐揚 ￥700</b></p> <p>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。</p>
<p>第3位</p>		<p><b>讃岐名物 串おでん ￥890</b></p> <p>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。</p>
<p>第4位</p>		<p><b>きゅうり鬼辛子漬け ￥430</b></p> <p>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。</p>
<p>第5位</p>		<p><b>オリーブ牛赤身ステーキ ￥1,300</b></p> <p>香川県産オリーブの絞り果実を与え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。</p>

※「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。