











# 令和元年8月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【香川県】






第1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】</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>
第2位		<p><b>ほんまもん麦茶ティーバック 10g×52袋 税込 ¥339</b> JA香川県【高松市】</p> <p>香川県産裸麦「イチバンボシ」を100%使用し、芳ばしい香りとさわやかな飲み口の麦茶に仕上げました。</p>
第3位		<p><b>包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130</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>
第4位		<p><b>名物ところてん 180g 税込 ¥174</b> 清水屋【坂出市】</p> <p>清水屋は江戸時代よりところてんを作り続けています。素材となる天草は産地を厳選し、主に伊豆産、四国産の物を使います。昔ながらの手作りにこだわり伝統の技で仕上げます。ツルツルとした食感に独自の粘りと腰、穂のかな磯の香りのするところてんを是非ご賞味ください。</p>
第5位		<p><b>オリーブそうめん 180g 税込 ¥180</b> (株)たも屋【高松市】</p> <p>讃岐の伝統的なうどん製法で創られたそうめんです。早ゆで40秒なので、お手軽に作ることができます。麺には、オリーブペーストが練りこまれています。</p>

## 【愛媛県】






第1位		<p><b>一六タルト 1個 税込 ¥129</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>
第2位		<p><b>POM河内晩柑サイダー 420ml 税込 ¥151</b> (株)愛媛飲料【松山市】</p> <p>愛媛県産の河内晩柑果汁を使用した果汁10%未満の炭酸飲料です。程よい苦みと、心地よい酸味が特徴です。パッケージには愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」も登場しています。</p>
第3位		<p><b>ベビー母恵夢(瀬戸内レモン) 1個 税込 ¥97</b> (株)母恵夢【東温市】</p> <p>レモンゼリーとレモンの果皮を練り込んだ、期間限定商品です。夏にピッタリ、清涼感あふれるさわやかなパッケージも購買意欲をそそります。</p>
第4位		<p><b>ベビー母恵夢 1個入り 税込 ¥75</b> (株)母恵夢【東温市】</p> <p>しっとり軽い生地は、バターをふんだんに使用。その中にたっぷり詰まったあんは、丁寧に炊き上げた白あんに、卵黄を練り込んだ黄味あんです。</p>
第5位		<p><b>一六タルト塩レモン 1個 税込 ¥140</b> (株)一六本舗【松山市】</p> <p>瀬戸内産レモンの果皮と果汁を使用した爽やかなレモン餡を、ほんのり塩味の生地で巻きました。生地はレモンをイメージしたやさしい黄色に焼き上げました。</p>

# 令和元年8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> ¥550(税込) 冷水で締めたうどんに、冷たくて濃いつゆを少しかけます。レモンをかけるタイミングで2種類の味が楽しめます。
第3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。
第4位		<b>夏の香川定食</b> ¥1,240(税込) 島鯉(ハモ)の唐揚げ、オリーブ豚しゃぶゴマダレにごはん・ミニうどん、白天やたくわんきんぴらがセットになったお得な定食です。
第5位		<b>ひやひや</b> ¥450(税込) 冷水で締めたうどんに冷たいかけ汁をかけます。コシが最も強く、のど越しもよい通好みの食べ方です。

## 【夜メニュー】

第1位		<b>真だこの唐揚げ</b> ¥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		<b>きゅうり鬼辛子漬け</b> ¥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3位		<b>手押しじゃこ天</b> ¥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4位		<b>白天・じゃこ天盛り合せ</b> ¥700(税込) おつまみに最適の香川県の白天と愛媛県のじゃこ天の盛り合せです。
第5位		<b>オリーブ牛赤身ステーキ</b> ¥1,300(税込) 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。

※「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。