











平成28年12月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

【香川県】






第1位		<p>あん餅 6個入 税込 ¥777 (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>
第2位		<p>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】</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3位		<p>おいり寿1号 1個 税込 ¥302 則包商店【丸亀市】</p> <p>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ものは子供たちに大人気です。</p>
第4位		<p>えび天 1枚 税込 ¥302 福弥蒲鉾(株)【観音寺市】</p> <p>瀬戸内海のひうち灘で取れた小海老(エビジャコ)の頭を一匹一匹手で取り、殻付きのままミンチ にして、しぼり豆腐とすけそうだらのすり身とですりあげた、海老の香ばしさが広がる、彩りの一 品です。</p>
第5位		<p>しょうゆ豆 170g 税込 ¥280 大西食品(株)【丸亀市】</p> <p>煎ったそら豆を、砂糖や唐辛子の入った醤油に漬け込んだ香川の郷土料理の商品です。 甘辛く、懐かしい素朴な味は、ご飯にも酒のつまみにも合います。</p>

【愛媛県】






<p>第1位</p>		<p>お徳用ちりめん 160g 税込 ¥540 (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>真穴みかん(S) 6個 税込 ¥324 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でとろけ、あとに甘さと程よい酸味が広がります。</p>
<p>第3位</p>		<p>手押しじゃこ天(5枚入り) 税込 ¥918 (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、ビールのつまみぴったりです。</p>
<p>第4位</p>		<p>一六タルト 1個 税込 ¥118 (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5位</p>		<p>小板かまぼこ(赤・白) 1本 税込 ¥486 (株)田中蒲鉾本店【宇和島市】</p> <p>宇和海で漁獲された新鮮なエソの魚肉そのものの味を大切にし、活きの良さを感じる弾力に仕上げます。</p>

平成28年12月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

【昼メニュー】

第1位		鯛めしとミニうどん ¥880 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		オリーブハマチ丼とミニうどんのセット ¥1,000 オリーブハマチは、香川県産のオリーブの葉の粉末を添加したエサを与え養殖したハマチで、脂はしっかりとっているもののしつこくなくさっぱりした味です。その丼ぶりに、ミニうどんと、「まんばのけんちゃん」(讃岐の冬を代表する郷土料理)を添えたセットです。
第3位		鯛定食 ¥1,240 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		八幡浜ちゃんぽん ¥850 太めの中華めんに通ったあっさり味のスープが特徴の愛媛県八幡浜市のソールフード。愛媛のじゃこ天ほか野菜もたっぷり入っています。
第5位		じゃこ天うどん ¥620 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>手押しじゃこ天 ￥600</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>讃岐名物 串おでん ￥890</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3位</p>		<p>真たこの唐揚 ￥700</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4位</p>		<p>きゅうり鬼辛子漬け ￥430</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>みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥650</p> <p>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。</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。