











平成29年4月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






第1位		芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ¥324 ㈱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。
第2位		包丁切り生うどん 110g 税込 ¥129 さぬき麺業㈱【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3位		和糖どら焼 1個 税込 ¥129 ばいこう堂㈱【東かがわ市】 和三盆を作る過程で取り出す糖蜜を使ったしっとりとした生地に、和三盆糖で炊き上げた粒餡をたっぷり詰めたどら焼です。
第4位		おいり寿1号 1個 税込 ¥302 則包商店【丸亀市】 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。
第5位		だし醤油 200ml 税込 ¥248 鎌田醤油㈱【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%

【愛媛県】






第1位		お徳用ちりめん 160g 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		島いちごどら焼 1個 税込 ¥194 (株)ポッコ製菓【今治市】 いちごの甘味とあっさり味の小豆餡のハーモニーがたまりません！！
第3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4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5位		一六タルト(桜) 1個 税込 ¥140 (株)一六本舗【松山市】 さくらソースを香使って仕上げたスポンジ生地に、大島桜の葉を細かく刻んで小豆餡に入れました。春爛漫のイメージで作り上げた期間限定商品です。

平成29年4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		松山鮓とミニうどんセット ￥1,000 瀬戸の小魚でダシをとった甘めの合わせ酢、刻んだ穴子や季節の野菜を混ぜ込み、季節の魚介類を盛り付けた松山市の郷土料理です。
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がりください。
第4位		焼豚玉子飯セット ￥930 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5位		冷ぶっかけうどん ￥520 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。

【夜メニュー】

第1位		手押しじゃこ天 ￥600 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		真たこの唐揚 ￥700 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		きゅうり鬼辛子漬け ￥430 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		三津浜焼き ￥880 松山市三津浜地区で昔から親しまれてきた港町のソウルフード。広島のお好み焼きと違い、変わり種・こだわり食材をトッピングし、二つ折りの半月型に焼き上げます。
第5位		オリーブ牛赤身ステーキ ￥1,300 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。