











平成29年11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 (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-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(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。
第3位		塩蔵(オリーブ塩漬け) 100g 税込 ¥648 (有)創樹【高松市】 高松市産のオリーブをひとつひとつ手摘みし、旬の風味をそのまま閉じ込めた塩漬けに仕立てました。
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は子供たちに大人気です。
第5位		瀬戸内のおつまみ海苔 45g 税込 ¥194 金丸水産乾物(株)【高松市】 1袋45g。全形のりに換算するとおおよそ7枚分も入っています。ごはんにかけたり、うどんやラーメンのトッピングに色々使えて便利なおつまみ海苔です。

【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		POMみきゃんジュース・カート缶 195g 税込 ¥189 (株)愛媛飲料【松山市】 愛媛県産の完熟みかんのみを使用したストレート果汁です。
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		手押しじゃこ天(3枚入り) 税込 ¥550 (株)田中蒲鉾店【宇和島市】 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。

平成29年11月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		三崎漁師の海鮮ばくだん丼 ￥1,000(税込) 漁師さんが獲った鮮魚と南予地方のおいしいものを一つの丼に。シラス、生シラス、鯛、ハマチ、アミ海老、岩のり…付け合わせのアカモクとろろもどうぞ。讃岐ミニうどんと香の物もついて、断然お得です！
第2位		鯛めしとミニうどん ￥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3位		鯛定食 ￥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		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。
第5位		あられ丼とミニうどん ￥1,030 5種類以上の魚を細かくあられ状にした海鮮丼です。

【夜メニュー】

第1位		手押しじゃこ天 ￥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2位		真だこの唐揚げ ￥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3位		みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥650(税込) 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。
第4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。