











# 平成31年2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>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3位		<p><b>だし醤油 200ml 税込 ¥270</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>
第4位		<p><b>低塩だし醤油 200ml 税込 ¥270</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>
第5位		<p><b>瀬戸内の早どれ海苔 4袋入 税込 ¥1,080</b> 金丸水産乾物(株)【高松市】</p> <p>ほんの少し欠けたり、厚さが不均一なため、はね出された海苔ですが、磯の香りと初摘み海苔のうまみ、口溶けは存分に堪能できます。</p>

## 【愛媛県】






第1位		<p><b>お徳用ちりめん 150g 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>
第2位		<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>
第3位		<p><b>どらー 塩バター 税込 ¥145</b> (株)ハタダ【新居浜市】</p> <p>懐かしい「あんことバタークリーム」の組み合わせを再現。バタークリームは「伯方の塩」をかくし味にして味を引きしめ、ハタダ自慢のしっとりどら焼きの生地ではさみました。</p>
第4位		<p><b>規格外レモン 1個 税込 ¥108</b> 堀田青果【今治市】</p> <p>規格外品ですが、超減農薬品で、ワックスも不使用。地元、大三島内だけで消費されていたものを特別に分けていただきました。</p>
第5位		<p><b>麴だけで作ったあま酒 60g×3P 税込 ¥190</b> 義農味噌(株)【松前町】</p> <p>糀だけを発酵させた本格製法のため、アルコール分ゼロ。お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。</p>

# 平成31年2月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【昼メニュー】

第1位		<b>瀬戸内ぶりの温玉のせ漬け丼とミニうどん ￥1,000(税込)</b> この時期の魚のおすすめは、オリーブを飼料に育てたぶり。刺身を漬けにし、温玉と一緒に丼にしました。
第2位		<b>鯛めしとミニうどん ￥880(税込)</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3位		<b>鯛定食 ￥1,240(税込)</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がりください。
第4位		<b>オリーブ牛の肉うどん ￥880(税込)</b> 讃岐三畜でのひとつ、オリーブ牛を特製タレでさつと煮てうどんにのせた贅沢な一品
第5位		<b>かけどん ￥450(税込)（プラस्टッピング有り）</b> 茹でたうどんに、熱いかけ汁でいただく、「あつあつ」と呼ばれる食べ方です。

## 【夜メニュー】

第1位		<b>真だこの唐揚げ ￥700(税込)</b> 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>手押しじゃこ天 ￥600(税込)</b> 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3位		<b>きゅうり鬼辛子漬け ￥430(税込)</b> 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		<b>白天・じゃこ天盛り合せ ￥700(税込)</b> 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>みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥650(税込)</b> 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。

※「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。