

平成30年11月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】

第1位		包丁切り生うどん 110g 税込 ¥129 さめき麵業(株)【高松市】 本場讃岐の職人が真心込めて作った、麵業三代八十年のお店の麵です。喉越し・コシともに最高です。
第2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-プ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		季節のお干菓子(冬) 5個入 税込 ¥248 ばいこう堂(株)【東かがわ市】 季節のお干菓子シリーズ「冬」です。日本の冬の風景を表現した小袋タイプのお干菓子です。
第5位		低塩だし醤油 200ml 税込 ¥270 鎌田醤油(株)【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。

【愛媛県】

第1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2位		POMみきゃんジュース 160g 税込 ¥162 (株)愛媛飲料【松山市】 愛媛県産の温州みかんのみを使用したストレート果汁です。太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育ったみかんの美味しさが詰まっています。
第3位		一六タルト栗づくし 1個 税込 ¥140 (株)一六本舗【松山市】 生地にも餡にも、秋の味覚の栗を詰め込んだまさに栗づくしのタルト。秋だけの季節限定。生地には栗皮粉末、渋皮栗ソースを入れ、餡には、栗ペースト、刻み栗を使用しています。
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(5枚入り) 税込 ¥918 (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30年11月売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		鯛めしとミニうどん ￥880(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		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3位		じゃこ天うどん ￥650 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4位		かけどん ￥450(税込)（プラストッピング有り） 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。
第5位		釜玉うどん ￥650(税込) みかん玉子の甘みと専用の出汁醤油のうまみがあつあつうどんを引き立てます。くれぐれも醤油のかけすぎにはご注意ください。

【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		きゅうり鬼辛子漬け ￥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4位		白天・じゃこ天盛り合せ ￥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		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。

※「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。