











平成30年6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2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。
第3位		芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ¥324 (株)中野製菓【さめき市】 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4位		瀬戸内レモンケーキ 1個 税込 ¥237 (株)ラ・ファミーユ【高松市】 瀬戸内の暖かい太陽をいっぱい浴びて育ったレモンを使ってさわやかな風味豊かに焼き上げました。本物のレモンのようなころんとした形もキュートです。希少糖含有シロップを使用。
第5位		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】





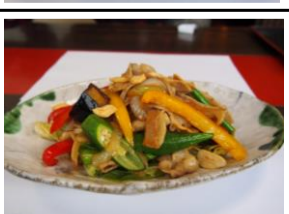
第1位		お徳用ちりめん 105g 税込 ¥538 (有)石丸弥蔵商店【松山市】 瀬戸内海産の鮮度の良いちりめんです。水分をやや含んだソフトタイプなので、とても使いやすいです。魚体の大きさを揃えていない無選別品につき、お買い得になっています。 ※画像はイメージです。
第2位		一六タルト 1個 税込 ¥118 (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第3位		規格外レモン 1個 税込 ¥108 堀田青果【今治市】 規格外品ですが、超減農薬品で、ワックスも不使用。地元、大三島内だけで消費されていたものを特別に分けていただきました。
第4位		純生づくりレモンゼリー 1個 税込 ¥111 JAえひめ中央【松山市】 愛媛県産レモンを使用した、果肉・果汁のおいしさが閉じ込められた商品です。125gと小さめですが、レモンのおいしさを堪能できます。
第5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。

平成30年6月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		村上水軍の海賊丼とミニうどんセット ¥1,000(税込) 瀬戸内海を中心に活躍した水軍にゆかりのあるしまなみ地域 愛媛の海でとれる幸を贅沢に海鮮(賊)丼にしました。
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		冷ぶっかけうどん ¥520(税込) 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。
第5位		オリーブ豚の冷やしとろろぶっかけうどん ¥780(税込) オリーブ豚肉+とろろでスタミナ満点！美味しく夏バテ回復にもってこいの 夏季限定メニューです。

【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		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		ぜんごあじの唐揚げ ¥730(税込) 愛媛県で「小あじ」の呼称。おやつとして出されるほど家庭で親しまれています。今が旬で身がふっくら、骨まで食べられます。
第5位		甘とろ豚のうまダレ夏野菜炒め ¥980(税込) 愛媛県産豚である甘とろ豚をたっぷりの夏野菜とともに野菜炒めに。 タレはかおりひめオリジナルのピリ辛です。

※「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。