











# 令和元年7月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【香川県】





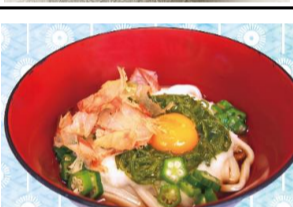
第1位		<b>包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130</b> さぬき麺業(株)【高松市】 本場讃岐の職人が真心込めて作った、麺業三代八十年のお店の麺です。喉越し・コシともに最高です。
第2位		<b>芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ¥324</b> (株)中野製菓【さぬき市】 食物繊維が含まれ、幅広い年代にファンの多い芋けんぴ。糖蜜にD-ブシコース等の希少糖が含まれたシロップを使っていますので、甘さ控えめです。
第3位		<b>ほんまもん麦茶ティーバック 10g×52袋 税込 ¥339</b> JA香川県【高松市】 香川県産裸麦「イチバンボシ」を100%使用し、芳ばしい香りとさわやかな飲み口の麦茶に仕上げました。
第4位		<b>本場さぬき生うどん 250g 税込 ¥324</b> (有)日の出製麺所【坂出市】 有名うどん店多数使用のさぬきうどん用小麦「緑あひる」100%使用。一味違います。ぶっかけ、ざる、釜揚げにもできます。
第5位		<b>低塩だし醤油 200ml 税込 ¥270</b> 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】




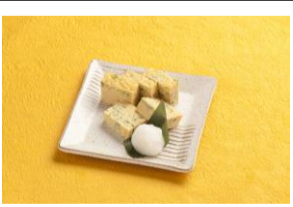

第1位		<b>一六タルト 1個 税込 ¥129</b> (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第2位		<b>POMみきゃんジュース 160g 税込 ¥162</b> (株)愛媛飲料【松山市】 愛媛県産の温州みかんのみを使用したストレート果汁です。太陽の光と潮風をいっぱい浴びて育ったみかんの美味しさが詰まっています。
第3位		<b>ひとくし坊ちゃん団子 2本 税込 ¥205</b> (株)うつぼや【松山市】 抹茶、黄、小豆、3色のあんの中にお餅の入った、夏目漱石の小説「坊っちゃん」に因んで作られた、四国道後銘菓です。
第4位		<b>一六タルト塩レモン 1個 税込 ¥140</b> (株)一六本舗【松山市】 瀬戸内産レモンの果皮と果汁を使用した爽やかなレモン餡を、ほんのり塩味の生地で巻きました。生地はレモンをイメージしたやさしい黄色に焼き上げました。
第5位		<b>ベビー母恵夢(瀬戸内レモン) 1個 税込 ¥97</b> (株)母恵夢【東温市】 レモンゼリーとレモンの果皮を練り込んだ、期間限定商品です。夏にピッタリ、清涼感あふれるさわやかなパッケージも購買意欲をそそります。

# 令和元年7月分売れ筋ベスト5 (数量ベース)

## 【昼メニュー】

第1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2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3位		<b>夏の香川定食 ¥1,240(税込)</b> 島鯉(ハモ)の唐揚げ、オリーブ豚しゃぶゴマダレにごはん・ミニうどん、白天やたくわんきんぴらがセットになったお得な定食です。
第4位		<b>冷ぶっかけうどん ¥550(税込)</b> 冷水で締めたうどんに、冷たくて濃いつゆを少しかけます。レモンをかけるタイミングで2種類の味が楽しめます。
第5位		<b>冷やしめかぶオクラとろろのぶっかけうどん ¥930(税込)※7月うどん</b> ネバネバが三拍子。みかん玉子でさらにコクと栄養をプラス。さっぱりして食欲のない時にもおすすめ。

## 【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>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。
第5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。

※「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。