











# 平成31年3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-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		<b>瀬戸内レモンケーキ 1個 税込 ¥237</b> (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4位		<b>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%
第5位		<b>さぬき骨付鶏 240g 税込 ¥864</b> さぬき鳥本舗【三豊市】 香川のもう一つの名物として今話題の骨付鶏。ほんのり香る玉ねぎの甘さと、ピリッとスパイシーな香川本鷹で味付けをして芳ばしく焼き上げました。電子レンジで温めるだけで、簡単にお召し上がれますが、付属のチキンオイルをしいたフライパンで、もう一度焼くことで、表面はパリッと中はふっくらジューシーに仕上がります。【冷蔵】

## 【愛媛県】






第1位		<b>お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540</b> (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		<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3位		<b>一六タルト(桜) 1個 税込 ¥140</b> (株)一六本舗【松山市】 さくらソースを香使って仕上げたスポンジ生地に、大島桜の葉を細かく刻んで小豆餡に入れました。春爛漫のイメージで作上げた期間限定商品です。
第4位		<b>島いちごどら焼 1個 税込 ¥216</b> (株)ポッコ製菓【今治市】 いちごの甘味とあっさり味の小豆餡のハーモニーがたまりません！！
第5位		<b>おしゃぶり芽かぶ 95g 税込 ¥432</b> (株)昆布森【松山市】 肉厚でコリっとした食感がクセになる。芽かぶには食物繊維のアルギン酸やフコイダン、ミネラル、ビタミンなどの栄養分がたっぷり！塩分を低く抑え、その変わりうま味成分を引き出した味付けです。

# 平成31年3月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【昼メニュー】

第1位		<b>みかん鯛と瀬戸内シラスのさつま汁丼とミニうどん</b> ¥1,000(税込) みかんの皮を飼料にした鯛と瀬戸内シラス。南予地方に伝わる麦味噌を鯛の出汁でのばしたタレをかけていただきます。
第2位		<b>鯛めしとミニうどん</b> ¥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		<b>鯛定食</b> ¥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		<b>かけうどん</b> ¥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		<b>具だくさんかやくうどん</b> ¥850(税込) ※3月のうどん 鶏肉・瀬戸内わかめ・天かす・油揚げ・瀬戸内ネギ・赤板と一杯でいろんな味が楽しめる。具だくさんのよくばりうどん。

## 【夜メニュー】

第1位		<b>真だこの唐揚げ</b> ¥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2位		<b>手押しじゃこ天</b> ¥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3位		<b>みかん卵の青葱入り玉子焼き</b> ¥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		<b>白天・じゃこ天盛り合せ</b> ¥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		<b>きゅうり鬼辛子漬け</b> ¥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。

※「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。