











平成30年2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 さぬき麵業(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		おいり寿1号 1個 税込 ¥302 則包商店【丸亀市】 米と砂糖のお菓子です。香川県では、お嫁さんが嫁ぎ先のご近所に配ったり、披露宴の引出物に使います。最上部にある小判型のは子供たちに大人気です。
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4位		和糖どら焼 1個 税込 ¥140 ばいこう堂(株)【東かがわ市】 和三盆を作る過程で取り出す糖蜜を使ったしっとりとした生地、和三盆糖で炊き上げた粒餡をたっぷり詰めたどら焼です。
第5位		瀬戸内レモンケーキ 1個 税込 ¥237 (株)ラ・ファミユ【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。

【愛媛県】






第1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		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4位		一六タルトあまおう苺 1切 税込 ¥140 (株)一六本舗【松山市】 苺の爽やかさと、こし餡の甘さがよく合う季節限定のイチゴ味の一六タルトです。イチゴ餡の赤色と特別な製法で仕上げたスポンジ生地の白色が見た目にもおいしい、目を引く冬のタルトです。
第5位		一六みきゃんタルト 1個 税込 ¥151 (株)一六本舗【松山市】 その名のイメージ通り「みかん味」♪ 愛媛県産みかんと愛媛県産伊予柑果皮を使用しており、みかん色に仕上げた生地で巻きました。

平成30年2月分売れ筋ベスト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		みかんブリ胡麻だれ丼セット ￥1,000(税込) ほんのりみかんの香りがする美味しいブリを丼にしました。愛媛らしい贅沢な逸品です。
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		しっぽうどん ￥750(税込) 大根、人参、ごぼう、里芋など旬の根菜類がいっぱい入った季節限定のヘルシーうどんです。
第5位		讃岐三畜ぜんぶのせ丼セット ￥1,000(税込) かがわ冬の味覚フェア特別メニューの「讃岐三畜丼(ミニうどん、瀬戸内ワカメサラダ付き)」です。讃岐三畜のオリーブ牛+オリーブ豚+讃岐コーチンを贅沢にひとつの丼にのせた一品です。

【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		讃岐名物 串おでん ￥980(税込) 6種類の食材をあっさりイリコ出汁で炊き上げました。地元では、うどんを待つ間に食され、おでん味噌(酢味噌)をつけて頂きます。
第4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5位		オリーブ牛赤身ステーキ ￥1,300 香川県産オリーブの絞り果実を与え育てたプレミアム黒毛和牛が「オリーブ牛」です。オレイン酸を豊富に含みヘルシーで柔らかな味わいが魅力。バルサミコ醤油ソースで召し上がれ。

※「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。