





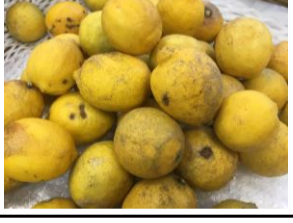





# 平成30年4月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【香川県】






第1位		<b>おいら寿1号 1個 税込 ¥302</b> 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>低塩だし醤油 200ml 税込 ¥248</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。
第4位		<b>うどんつゆ 250ml 税込 ¥108</b> 鎌田醤油(株)【坂出市】 天然材料(さば節・かつお節・こんぶ)を用いた風味豊かなだしつゆです。
第5位		<b>えび天 1枚 税込 ¥302</b> 福弥蒲鉾(株)【観音寺市】 瀬戸内海のひうち灘で取れた小海老(エビジャコ)の頭を一匹一匹手で取り、殻付きのままミンチにして、しぼり豆腐とすけそうだらのすり身とですりあげた、海老の香ばしさが広がる、彩りの一品です。

## 【愛媛県】





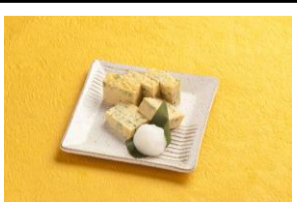
第1位		<b>一六タルト 1個 税込 ¥118</b> (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第2位		<b>規格外レモン 1個 税込 ¥108</b> 堀田青果【今治市】 規格外品ですが、超減農薬品で、ワックスも不使用。地元、大三島内だけで消費されていたものを特別に分けていただきました。
第3位		<b>お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540</b> (有)濱田水産【西予市】 無選別愛媛産ちりめん。しっとりタイプです。このボリュームでこの価格は見逃せません！！
第4位		<b>島いちごどら焼 1個 税込 ¥194</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>お徳用ちりめん 105g 税込 ¥538</b> (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。

# 平成30年4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>松山鮭とオリーブ豚のもろ味噌ぶっかけうどん ￥1,000(税込)</b> 松山地方の郷土料理、地魚がのっているバラ寿司と、香川のオリーブ豚をしゃぶしゃぶにしてもろ味噌をぶっかけた逸品です。
第3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4位		<b>冷ぶっかけうどん ￥520</b> 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		<b>あられ丼とミニうどん ￥1,030</b> 5種類以上の魚を細かくあられ状にした海鮮丼です。

## 【夜メニュー】

第1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2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>オリーブ牛赤身ステーキ ￥1,300</b> 香川県産オリーブの絞り果実を与えて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。
第5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。

※「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。