











# 令和2年2月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【香川県】




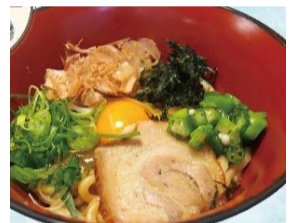

第1位		<b>芋けんぴ 希少糖シロップ使用 295g 税込 ¥324</b> (株)中野製菓【さぬき市】 食物繊維が含まれ、幅広い年代にファンの多い芋けんぴ。糖蜜にD-プシコース等の希少糖が含まれたシロップを使っていますので、甘さ控えめです。
第2位		<b>包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130</b> さぬき麺業(株)【高松市】 本場讃岐の職人が真心込めて作った、麺業三代八十年のお店の麺です。喉越し・コシともに最高です。
第3位		<b>本場さぬき生うどん 250g 税込 ¥324</b> (有)日の出製麺所【坂出市】 有名うどん店多数使用のさぬきうどん用小麦「緑あひる」100%使用。一味違います。ぶっかけ、ざる、釜揚げにもできます。
第4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5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。

## 【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>伊予柑 3L 1個 税込 ¥100</b> JAえひめ【松山市】 柑橘の王様と言われるいよかんには、多くの栄養素が含まれています。免疫力を保つのに必要な白血球の機能を助ける効果があり、風邪を引き易い方や、風邪引きの時は、積極的に補うといいですよ♪
第4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5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！！

# 令和2年2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 ￥900(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 ￥1,300(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>かけうどん ￥450(税込)（プラストッピング有り）</b> 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4位		<b>特製まぜうどん ￥950(税込)※2月のうどん</b> 瀬戸内海の岩のりの風味とみかん玉子のコクがたまらない。ごま油・特製のつゆで少し濃いめにした男性向けのうどんです。
第5位		<b>菜の花と山菜のきのこうどん ￥980(税込)※2月のうどん</b> しょうゆベースのあったかつゆに菜の花・山菜・きのこをたっぷりのせた、春の先取りうどんです。

## 【夜メニュー】

第1位		<b>真だこの唐揚げ ￥720(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 ￥610(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>白天・じゃこ天盛り合せ ￥720(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。
第4位		<b>きゅうり鬼辛子漬け ￥440(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5位		<b>みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥670(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。