








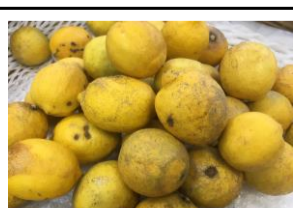


令和元年10月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【香川県】






第1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-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		包丁切り生うどん 110g 税込 ¥130 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		だし醤油 200ml 税込 ¥270 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4位		うどんつゆ 250ml 税込 ¥108 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		本場さぬき生うどん 250g 税込 ¥324 (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。

【愛媛県】





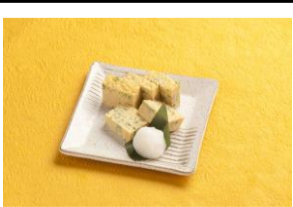
第1位		お徳用ちりめん 150g 税込 ¥540 (有)濱田水産【西予市】 無選別愛媛産ちりめん。しっとりタイプです。このボリュームでこの価格は見逃せません！！
第2位		一六タルト 1個 税込 ¥129 (株)一六本舗【松山市】 四国特産の生柚子の香りと最高級の白双糖のまろやかな甘さで独特の餡をつくり、よりおいしく仕上げました。
第3位		どらー 塩バター 税込 ¥162 (株)ハタダ【新居浜市】 懐かしい「あんことバタークリーム」の組み合わせを再現。バタークリームは「伯方の塩」をかくし味にして味を引きしめ、ハタダ自慢のしっとりどら焼きの生地ではさみました。
第4位		ベビー母恵夢 1個入り 税込 ¥75 (株)母恵夢【東温市】 しっとり軽い生地は、バターをふんだんに使用。その中にたっぷり詰まったあんは、丁寧に炊き上げた白あんに、卵黄を練り込んだ黄味あんです。お子様から年配の方まで気軽にお楽しみいただけます。
第5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。

令和元年10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 ￥900(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		鯛定食 ￥1,300(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3位		愛媛みかん鯛と甘とろ豚葱塩だれ定食 ￥1,280(税込) 愛媛の「みかん鯛」と「みかん卵」、「甘とろ豚」にごはん・ミニうどん、じゃこ天がセットになった超お得な定食です。
第4位		かけうどん ￥500(税込)（プラस्ट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		じゃこ天うどん ￥700(税込) 香川と愛媛のコラボ。さぬきうどんに愛媛の“じゃこ天”をトッピングしました。

【夜メニュー】

第1位		真だこの唐揚げ ￥720(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		白天・じゃこ天盛り合せ ￥720(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3位		きゅうり鬼辛子漬け ￥440(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4位		手押しじゃこ天 ￥610(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5位		みかん卵の青葱入り玉子焼き ￥670(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。

※「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。