







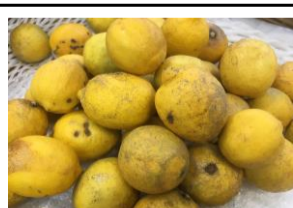



令和2年1月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【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		年明けうどん(乾麺・つゆ付) 2人前 税込 270 石丸製麺(株)【高松市】 「年明けうどん」とは、純白の清楚なうどんに紅いトッピングを添えて、年の初め(1月1日~15日)に食べることで、その年の幸せを願うもの。2008年に香川県内のうどん団体等が、年越し蕎麦からつながるものとして提唱した、香川県発の新しい食文化です。
第3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4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5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ものは子供たちに大人気です。

【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		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4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5位		おしゃぶり芽かぶ 95g 税込 ¥432 (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。

令和2年1月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

【昼メニュー】

第1位		香川雑煮 ￥900(税込) 全国的にもとって珍しいあん餅雑煮。いりこのきいた出汁と甘い白味噌を使ったみそ汁の中に、餡子の詰まった丸い餅が入っています。甘過ぎないかと思いきや、これがとっても合うんです。押し寿司付き。
第2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3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4位		年明けうどん ￥800(税込) 「年明けうどん」とは、純白の清楚なうどんに紅いトッピングを添えて、年の初め(1月1日～15日)に食べることで、その年の幸せを願うもの。2008年に香川県内のうどん団体等が、年越し蕎麦からつながるものとして提唱した、香川県発の新しい食文化です。
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		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2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4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。
第5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。

※「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。