








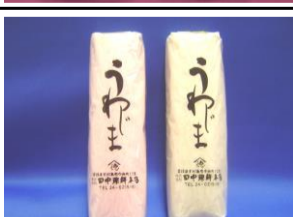


# 令和元年12月分売れ筋ベスト5（数量ベース）

## 【香川県】






第1位		<b>あん餅 6個入 税込 ¥972</b> (株)かねすえ【高松市】 さぬきならではの「あん餅」で、あん餅雑煮(白みそ)を作ってみてはいかがでしょうか？ 一度食べるとやみつきになるかも…。
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>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4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5位		<b>さぬき白味噌 300g 税込 ¥249</b> 中屋醸造所【高松市】 こうじたっぷりの甘口味噌(塩分約5%)で、酢みそなどのあえもの、中みそ・赤みそなどと合わせみそとしても使われますが、やっぱりお正月のあん餅雑煮にぴったり合います。

## 【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>真穴みかん(S) 8個 税込 ¥540</b> JA西宇和【八幡浜市】 柑橘王国愛媛県が誇る最高級ブランドの一つ真穴みかん。果肉をを包む薄皮は口の中でとろけ、そのあとに甘さと程よい酸味が広がります。
第4位		<b>国産丹波黒豆煮 150g 税込 ¥432</b> (株)志賀商店【西条市】 国内産丹波黒豆を使用し、後口のすっきりとした甘さにしあげています。
第5位		<b>小板かまぼこ(赤・白) 1本 税込 ¥540</b> (株)田中蒲鉾本店【宇和島市】 宇和海で漁獲された新鮮なエソの魚肉そのものの味を大切にし、活きの良さを感じる弾力に仕上げています。

# 令和元年12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>しっぽうどん ￥950(税込)</b> 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4位		<b>かけうどん ￥500(税込)（プラस्ट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5位		<b>じゃこ天うどん ￥700(税込)</b> 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		<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>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4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。
第5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。

※「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。