

# SANUKI 恵方ロール

七福神にちなんで7種類の県産食材を使ったフレッシュで美味しいロールケーキ!! 洋菓子店オリジナルのおいしい14種類の「さぬき恵方ロール」。

ご予約お問い合わせは参加各店へ  
**2019年の恵方は《東北東》**  
 予約受付期間 **1月10日(木) → 2月2日(土)**  
 平成31年  
 ※お店によって受付期間に違いがありますのでご注意ください。※2月1日-2日のお引渡しの予約は1月31日まで※お引き渡しは2月1日[金]から3日[日]の3日間のいずれかとなります。※サイズは、おおよその目安です。※商品内容や使用食材については、場合により変更になる可能性がありますので、ご注文時に各店へご確認ください。  
 さぬきうまいもん 検索

**Ainaふろーりあん**  
 本数限定販売  
 しっとりしたロール生地にてイチゴと生クリームを巻きます。シュー生地を海苔にあてた、まさに恵方巻なロールケーキです。  
 サイズ ●高さ/6cm ●幅/8cm ●長さ/12cm  
 使用食材 イチゴ、卵、牛乳、小麦、おいてまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ  
 予約受付 さぬき市志度 1895-1  
 tel.087-894-3625  
 ※受付時間/10時～19時30分  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 10時～19時30分 ￥900(税別)

**菓工房ルーヴ**  
 「ROLL-1グランプリ」優勝の「和三盆手巻」をベースに、香川県産の美味しい素材をロールイン無糖息災を願ってかぶりつき!  
 サイズ ●高さ/6cm ●幅/8cm ●長さ/17cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、卵、小麦(さぬきの夢)、おいてまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ  
 予約受付 ●空港通り店 / tel.0120-869-787  
 ●番町店 / tel.087-823-0523  
 ●おんまい / tel.087-811-7557  
 ※受付時間は各店とも9時30分～19時30分  
 商品引渡可能日時 2/2(土)・3(日)  
 9時30分～19時30分 ￥1,000(税別)

**カフェ コンディトライ シカ**  
 ブラックココアの生地と口どけの良い生クリームを合わせたふわふわおいしい恵方ロール。節分豆つです。  
 サイズ ●高さ/6.5cm ●幅/8cm ●長さ/17.5cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、卵、牛乳、おいてまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ  
 予約受付 高松市国分寺町新名7-1  
 tel.087-874-3850  
 ※受付時間は各店とも9時～20時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 9時～20時 ￥1,200(税別)

**高松国際ホテル ぐるる屋島**  
 和三盆糖とさぬきの夢のふんわりスポンジに、大粒のイチゴと生クリームを。優しい味に思わず口元が綻ぶ幸せな逸品。  
 サイズ ●高さ/6cm ●幅/9cm ●長さ/16.5cm  
 使用食材 イチゴ、卵、牛乳、小麦(さぬきの夢)、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩  
 予約受付 高松市本太町2191-1 高松国際ホテル本館1階  
 tel.087-831-1575  
 ※受付時間は10時～20時  
 商品引渡可能日時 2/3(日)  
 11時30分～20時 ￥1,203(税別)

**サンファンソ**  
 本数限定販売  
 イチゴやキウイフルーツなど讃岐フルーツを生クリームといっしょに包みました。焼のり色のシラップで巻き込んだ恵方ロールです。  
 サイズ ●高さ/5cm ●幅/6.5cm ●長さ/12cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、柑橘、卵、おいてまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ  
 予約受付 ●松鏡町本店 tel.087-867-7790  
 ●高松三越店  
 ※受付時間は各店とも10時～19時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 10時～19時 ￥600(税別)

**松風庵かねすえ**  
 海苔に見立てた黒いクレープでおいでまい米粉・和三盆糖等を包み込んだ。焼のり色のシラップで巻き込んだ恵方ロールです。  
 サイズ ●高さ/4cm ●幅/5cm ●長さ/18cm  
 使用食材 イチゴ(さぬきのみ)、あかん(小原紅早生)、おいてまい米粉、卵、塩(SORASHIO)、おアベ(小豆島)、わかめ、かつ、和三盆糖  
 予約受付 高松市扇町1-24-36  
 tel.0120-288-883  
 ※受付時間は9時～18時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 10時～19時 ￥556(税別)

**手作り焼菓子とケーキの店 ひくち**  
 まるで本物の巻きずし、見た目のリアルさにこだわりました。ガリはピンクにそめた洋なし、しょうゆチョップス付き。  
 サイズ ●高さ/6cm ●幅/6.5cm ●長さ/17cm  
 使用食材 イチゴ(さぬきのみ)、キウイフルーツ、卵、小麦(さぬきの夢)、おいてまい米粉、和三盆糖、醤油  
 予約受付 高松市仏生山町乙52-7  
 tel.087-889-1365  
 ※受付時間は9時～19時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 11時～19時 ￥1,000(税別)

**西内花月堂**  
 自家農園で育て、チョコでコーティングしたイチゴを使用。高級クーベルチュールでコーティングしたパリパリの食感をお楽しみください。  
 サイズ ●高さ/7.5cm ●幅/11cm ●長さ/17.5cm  
 使用食材 イチゴ、卵、牛乳、小麦、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩  
 予約受付 ●本 店 / tel.0877-79-3307  
 ●三越高松店 / tel.080-3580-5849  
 ●イオン綾川店 / tel.087-876-8033  
 ※受付時間は各店とも10時～18時  
 商品引渡可能日時 2/2(土)・3(日)  
 10時～18時 ￥1,000(税別)

**パティスリーAraki**  
 おいてまいの米粉と小豆島の醤油を使った生地が特長です。県産イチゴとせとか(伊予県産)のコンフィチュールを巻き込みました。  
 サイズ ●高さ/6cm ●幅/7cm ●長さ/17cm  
 使用食材 イチゴ、せとか(香川県産)、卵、おいてまい米粉、希少糖含有シロップ、塩、醤油(小豆島)  
 予約受付 高松市林町2547-5  
 tel.087-867-3577  
 ※受付時間/10時～19時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 10時～19時 ￥1,000(税別)

**パティスリーKOGU**  
 当店自慢のふんわりロール生地を巻き上げる、さっぱり生クリームと県産フルーツ、見た目にこだわった、みんなにおいしいロールです。  
 サイズ ●高さ/5cm ●幅/7cm ●長さ/25.5cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、みかん、卵、牛乳、小麦、和三盆糖  
 予約受付 観音寺市栞田町甲848-1  
 tel.0875-82-7333  
 ※受付時間は10時～12時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 10時～19時 ￥1,250(税別)

**パティスリーもりん**  
 地元の素材をふんだんに使用し、新鮮なフルーツをしっとり巻き上げました。海苔にみたてたピターなシュー生地がアクセントです。  
 サイズ ●高さ/8cm ●幅/11cm ●長さ/16cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、卵、牛乳、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩  
 予約受付 ●善通寺店 / tel.0877-64-3870  
 ●善通寺店 / tel.0877-85-3648  
 ●サンパティセンター-宇多津店 / tel.0877-49-6502  
 ●高松店 / tel.087-899-5591  
 ●高松店 / tel.087-814-6693  
 ●マルナカ三木店 / tel.087-892-8301  
 ●マルナカ鳥居店 / tel.0879-26-3870  
 ※受付時間は各店とも9時30分～19時30分  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 9時30分～19時30分 ￥1,296(税別)

**フランス菓子工房 ラ・ファミーユ**  
 生クリームと讃岐のイチゴ、みかん、キウイフルーツを贅沢に使用。スフレタイプのふんわり生地を巻き込んだ一品です。  
 サイズ ●高さ/8cm ●幅/11cm ●長さ/16cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、みかん(小原紅早生)、卵、小麦、希少糖含有シロップ、はちみつ  
 予約受付 ●高松本店 / tel.087-837-5535  
 ●太田サンフラワー通り店 / tel.087-868-3755  
 ●国分寺店 / tel.087-875-1154  
 ※受付時間は各店とも10時～19時30分(国分寺店は10時～19時)  
 商品引渡可能日時 2/2(土)・3(日)  
 10時～19時30分(国分寺店は10時～19時) ￥1,200(税別)

**森一誠堂**  
 観音寺の銘酒川鶴酒油の大地産酒粕を使った生キヌマルをフルーツと一緒に巻き込みました。  
 サイズ ●高さ/5cm ●幅/7cm ●長さ/17cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、卵、米粉、オリブオイル、大吟醸酒粕、日本酒  
 予約受付 三豊市豊中町山本乙276-1  
 tel.0875-62-2067  
 ※受付時間は8時～20時  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日)  
 8時～20時 ￥649(税別)

**洋菓子・和菓子の店 わかさ堂**  
 県産フルーツを代表するイチゴ、みかん、キウイフルーツをふんだんに使って贅沢な一品。ぜひ家族みんなで楽しんでください。  
 サイズ ●高さ/6.5cm ●幅/7.5cm ●長さ/15cm  
 使用食材 イチゴ、キウイフルーツ、みかん、卵、小麦(さぬきの夢)、和三盆糖、塩  
 予約受付 高松市松並町655-13  
 tel.087-867-3450  
 ※受付時間は9時～20時  
 商品引渡可能日時 2/3(日)  
 9時～20時 ￥800(税別)

**限定販売(各日)**  
 高松本店30本、太田サンフラワー通り店20本、国分寺店15本  
 商品引渡可能日時 2/2(土)・3(日)  
 10時～18時 ￥1,000(税別)

**さぬきまるごと 恵方巻 オリジナル**  
 使用食材や価格など詳しくは裏面をご覧ください!

**さぬきまるごと 恵方巻**  
 ロング 1,000円(税別) ハーフ 550円(税別)  
 ※受付時間は10時～20時

**さぬきまるごと 恵方巻 マリン**  
 ロング 1,000円(税別) ハーフ 550円(税別)  
 ※受付時間は10時～20時

**さぬきまるごと 恵方巻 ベジタブル**  
 ロング 900円(税別) ハーフ 500円(税別)  
 ※受付時間は10時～18時

**さぬきまるごと 恵方巻 プレミアム**  
 ロング 2,500円(税別) ハーフ 1,300円(税別)  
 ※受付時間は10時～18時

**NEW**  
**さぬきまるごと 恵方巻 オリリーブ**  
 オリリーブ地鶏の照り焼きとしょうゆゆ豆、旬の県産野菜の絶妙のハーモニー。  
 オリリーブ地鶏、レタス、さぬきめざめ、金時にんじん、かぶ、金時芋  
 オリリーブ新漬け  
 オリリーブ恵方巻  
 オリリーブ地鶏の炊き焼きにオリリーブの新漬け、オリリーブの旨味がギュッと詰まった一本。  
 ロング 1,000円(税別) ハーフ 550円(税別)  
 ※オリリーブの取扱いは、上記のアイコンが目印です。詳しくは下記と裏面をご覧ください!!

7つの県産野菜をふんだんに使用し、古代米(黒米)と白米のりて巻いたベジタブル。絶品です!  
 讃岐でんぶの天ぷらとタコの煮つけを包み込んだ瀬戸内香る。恵方巻マリン。  
 メイン食材にオリリーブ牛のローストビーフを使ったプレミアムバージョン。  
 7福神にちなんで7種類米・海苔含む)以上の県産食材を使用し巻き上げた恵方巻(参加各店がオリジナルで開発)  
 節分は、「さぬきまるごと 恵方巻」で美味しく福を呼び込んでください!!  
 2019年の恵方は《東北東》  
 七福神にちなんで7つの具材は全て県産、シヤリのお米も巻く海苔も。県産食材のみで作った、まるごと香川の食の魅力が詰まった恵方巻です!

## 販売店① 量販店

**高松三越**  
 取扱商品 オリリーブ 恵方巻 マリン プレミアム  
 予約受付 高松市内町7-1 ※受付時間は 10:00～19:00  
 tel.087-825-0750  
 商品引渡可能日時 2/3(日) 10:00～19:00  
 予約受付期間:1/31日迄  
 本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。

**ゆめタウン高松**  
 取扱商品 オリリーブ 恵方巻 マリン プレミアム  
 予約受付 高松市三条町608-1 ※受付時間は 9:30～22:00  
 tel.087-869-7500  
 商品引渡可能日時 2/1(金)・2(土)・3(日) 9:30～22:00  
 予約受付期間:1/31日迄  
 本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。

**マルナカ(県内全店舗)**  
 取扱商品 オリリーブ 恵方巻 マリン  
 予約受付 各店サービスカウンター ※受付時間は 9:00～18:00  
 商品引渡可能日時 2/3(日) 14:00～19:00  
 予約受付期間:2/1日迄  
 本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。

**イオン高松店・坂出店・高松東店・綾川店**  
 取扱商品 オリリーブ 恵方巻 マリン  
 予約受付 イオン高松店、イオン坂出店、イオン高松東店、イオン綾川店 サービスカウンターまたは惣菜(デリカ)売場  
 商品引渡可能日時 2/3(日) 10:00～20:00  
 予約受付期間:2/1日迄  
 本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。

**恵方巻 オリリーブ**  
 さぬきまるごと恵方巻 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム

**恵方巻 オリリーブ**  
 さぬきまるごと恵方巻 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム

**恵方巻 オリリーブ**  
 さぬきまるごと恵方巻 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム

**恵方巻 オリリーブ**  
 さぬきまるごと恵方巻 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム

**使用県産食材のご紹介(一例)**

- イチゴ** 香川県オリジナル品種「さぬきのみ」を中心に「さぬきのみ」など6つの香川県オリジナル品種があります。
- キウイフルーツ** 実は香川県はキウイ王国!「さぬきキウイフルーツ」など6つの香川県オリジナル品種があります。
- みかん** 香川県では日本一紅い「小原紅早生」をはじめ、甘くて美味しいみかんが生れます。
- 卵** 香川県は全国有数の養鶏場で鶏卵生産も盛ん。卵はこだわって飼育された鶏の卵は美味しい。
- おいてまい米粉** しっとりとした食感と繊細な甘さが特徴の「おいてまい」の米粉は、スイーツにもぴったりです。
- 和三盆糖** 讃岐古来の製法から生まれる和三盆糖は、他にはないほろやわや上品な甘さが特徴です。
- 牛乳** 香川県で健康に育った牛から安心・安全で良質な牛乳が生産されています。
- さぬきの夢** さぬきうどん用に開発した小麦をケーキに応用。独自の弾力や小麦の甘味が味わえます。
- 希少糖含有シロップ** 香川県の夢「希少糖」を15%含有。まるやかな甘さで後味はスッキリ。
- オリブオイル** 世界から認められた高品質のオリブオイルはヘルシーで美味しい万能調味料です。
- 醤油** 香川県の歴史がある香川の醤油づくりに、まるやかな味わいと芳醇な香りが特徴です。

※写真はイメージです。

**予約受付期間 平成31年1月10日[木]—2月2日[土]** **予約販売受付中**  
 ※お店によって受付期間に違いがありますのでご注意ください。 ※2月1日-2日のお引渡しの予約は1月31日まで  
 お引き渡しは2月1日[金]から3日[日]の3日間のいずれかとなります。ご予約・お問い合わせは参加各店まで。 ※各店本数限定販売となりますので、お早めにご予約ください。  
 主催:さぬきうまいもんプロジェクト実行委員会 / 香川県 協力:一般社団法人香川県調理師会 <https://www.kensanpin.org/umaimon/> さぬきうまいもん 検索

# 販売店② 和食の料理店

- 東部 ● 高松・小豆島
- 中部 ● 西部

### 瀬戸内海のものといち

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 高松市鍛冶屋町4-18 ※受付時間は tel.087-811-0301 15:00~23:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土) 15:00~18:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 神童ろ

取扱商品 **恵方巻**

予約受付 高松市西の丸町5-8 ※受付時間は tel.087-821-3330 12:00~19:00

商品引渡可能日時 **2/2(土)・3(日) 17:00~21:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### ホテルアネシス瀬戸大橋

取扱商品 **恵方巻**

予約受付 宇多津町渡六番丁81-1 ※受付時間は tel.0877-49-2311 9:00~21:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### ベッセルおちの湯 居食屋うましの

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 東かがわ市馬簾1200 ※受付時間は tel.0879-26-1126 10:00~20:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土)・3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 季のすけ食堂

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 高松市多肥上町1840-10 ※受付時間は tel.087-889-5610 11:00~14:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 15:00~18:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 酔灯屋

取扱商品 **マリン**

予約受付 高松市御坊町10-12 ※受付時間は tel.087-822-1688 10:00~22:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 15:00~21:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 御料理魚七

取扱商品 **恵方巻 マリン**

予約受付 普通寺市上吉田町2-5-26 ※受付時間は tel.0877-62-0006 10:00~20:00

商品引渡可能日時 **2/2(土)・3(日) 12:00~20:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 翼山温泉

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 東かがわ市引田991-16 ※受付時間は tel.0879-33-2532 10:00~18:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土)・3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### ホテルパールガーデン

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン**

予約受付 高松市福岡町2-2-1 ※受付時間は tel.087-821-8500 10:00~16:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~16:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 日本料理 新

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市古馬場町1-1 ※受付時間は tel.087-823-3577 11:00~15:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:00~15:00 限定30本**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### たかせ天然温泉

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 三豊市高瀬町上高瀬768-1 ※受付時間は tel.0875-73-3726 11:00~18:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 三本松ロイヤルホテル

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 東かがわ市三本松1880 ※受付時間は tel.0879-24-1111 10:00~15:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土)・3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 大渚亭本館

取扱商品 **プレミアム ※ハーフのみ**

予約受付 高松市高松町3005-4 ※受付時間は tel.087-841-7111 10:00~21:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 総合結婚式場 神明殿

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市東山崎町1098 ※受付時間は tel.087-847-7715 9:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~15:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 晩翠 一亭

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 観音寺市観音寺町甲3099-1 ※受付時間は tel.0875-25-2158 11:00~21:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:00~17:00 限定50本**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 白鳥温泉

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 東かがわ市入野山465 ※受付時間は tel.0879-27-2236 10:00~18:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土)・3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 天勝 本店

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市兵庫町7-5 ※受付時間は tel.087-821-5380 11:00~18:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:00~18:00 限定30本**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### くずし割烹にかいのおとうふや

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市片原町10-18 浜ビル2F ※受付時間は tel.087-811-7929 9:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~15:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 観音寺グランドホテル 磯の茶屋

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 観音寺市本町5丁目18-40 ※受付時間は tel.0875-25-5151 10:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### ベイリゾートホテル小豆島

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 小豆島町古江乙16-1 ※受付時間は tel.0879-82-5000 9:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 9:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### リーガダイニング&バー時香

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市吉新町9-1 リーガホテルセット高松2F ※受付時間は tel.087-822-3501 10:00~18:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~18:00** 予約受付期間2/1(金)迄 引渡しはリーガホテルセット高松1階 アルゴにて。2日連続での予約



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 味乃荘

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市木太町6区2539-1 ※受付時間は tel.087-837-7788 9:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~15:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 琴弾荘

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 観音寺市有明町10-22 ※受付時間は tel.0875-23-1111 11:00~16:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 香南楽湯

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 高松市香南町横井997-2 ※受付時間は tel.087-815-8585 10:00~20:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~17:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### ぐるり屋島

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市木太町2191-1 伊予ホテル高松2F ※受付時間は tel.087-831-1575 10:00~20:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 11:30~20:00** 予約受付期間2/2(土)迄



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 満濃ヒルズカントリークラブ

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 まんのう町炭所東2672 ※受付時間は tel.0877-79-3300 9:00~17:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 10:00~15:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### じん大工町店

取扱商品 **オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル**

予約受付 高松市大工町7-20 ※受付時間は tel.087-821-1302 16:00~21:00

商品引渡可能日時 **2/1(金)・2(土) 16:00~18:00**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 日本料理 瀬戸

取扱商品 **オリジナル**

予約受付 高松市茶ノ町1-1 伊予ホテル高松2F ※受付時間は tel.087-811-1161 10:00~21:30

商品引渡可能日時 **2/2(土)・3(日) 11:30~21:30** 予約受付期間: 商品引渡の前日迄



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

### 魚料理 かぼちゃ

取扱商品 **恵方巻**

予約受付 丸亀市富士見町5-12-5 ※受付時間は tel.0877-24-3324 13:00~19:00

商品引渡可能日時 **2/3(日) 13:00~19:00 限定20本**



※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

七福神にちなんで7つの具材は全て県産、シャリのお米も巻く海苔も!  
県産食材のみで作った、まるごと香川の食の魅力が詰まった恵方巻です!!

## オリーブ植栽110周年を記念して 「さぬきまるごと恵方巻オリーブ」が新登場!

ご予約、お問合せは各店舗まで!!

**予約受付期間 平成31年1月10日[木]—2月2日[土]**

※お店によって受付期間に違いがありますのでご注意ください。※2月1日・2日のお引渡しの予約は1月31日まで  
お引き渡しは2月1日[金]から3日[日]の3日間のいずれかとなります。ご予約・お問い合わせは参加各店舗まで。

食材は全て香川県産品です。

- 米(おいでまい)
- 海苔
- オリーブ牛
- オリーブ地鶏
- ナシダコ(讃岐でんぶ)
- イダコ(マダコ)
- 菜ごぼう(こぼろ)
- アスパラ(讃岐のめざめ)
- レタス
- 金時にんじん
- ブロッコリー
- 金時芋(さつまいも)
- 椎茸
- 細天
- 卵
- しょうゆ豆
- オリーブ新漬け

※価格は、目安で多少差異がありますので、ご了承ください。※商品内容や使用食材については、場合により変更になる可能性がありますので、注文時に各店へご確認ください。