



**販売店②和食の料理店**

● 東部 ● 高松・小豆島 ● 中部 ● 西部

今年の恵方は《西南西》  
幸せ願って美味しさまるかぶり!!

まるごと香川の食の魅力が詰まった恵方巻全23種類!!  
ご予約、お問合せは各店舗まで!!



**ベッセルおちの湯 居食屋うましの**

取扱い商品 海の幸 オリーブ 恵方巻 マリン プレミアム ベジタブル

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

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 10:00~17:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻海の幸 恵方巻オリーブ 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※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**

取扱い商品 海の幸 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 10:00~18:00  
tel.0879-33-2532

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 10:00~17:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻ベジタブル 恵方巻オリーブ 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻海の幸

※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**

取扱い商品 海の幸 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 10:00~15:00  
tel.0879-24-1111

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 10:00~17:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻プレミアム 恵方巻オリーブ 恵方巻マリン 恵方巻海の幸 恵方巻ベジタブル

※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**

取扱い商品 海の幸 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 10:00~18:00  
tel.0879-27-2236

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 10:00~17:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻マリン 恵方巻オリーブ 恵方巻海の幸 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

**レストラン三木**

取扱い商品 恵方巻

予約受付 三木町大字鹿庭乙84 ※受付時間は 10:00~15:00  
tel.087-899-0669

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~15:00 予約受付期間:1/25(土)迄

さぬきまるごと恵方巻

※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

**ペイリゾートホテル小豆島**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 小豆島町古江乙16-3 ※受付時間は 9:00~17:00  
tel.0879-82-5000

商品引渡可能日時 2/3(月) 9:00~17:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(ペイリゾートホテル小豆島)

地元産の海鮮を醤油に漬けこみ、具材に使用しました。使用食材/イダゴ、あなご、ハマチ、金時にんじん、アスパラ、レタス、椎茸、卵、米、海苔

直径6cm、長さ18cm ￥1,000(税別)

**四季の味じん**

取扱い商品 海の幸 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 16:00~21:00  
tel.087-821-1302

商品引渡可能日時 2/1(土)・3(月) 16:00~18:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻オリーブ 恵方巻海の幸 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

**瀬戸内 海のものといち**

取扱い商品 海の幸 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 15:00~23:00  
tel.087-811-0301

商品引渡可能日時 2/1(土)・3(月) 15:00~18:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻海の幸 恵方巻オリーブ 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※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**

取扱い商品 海の幸 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 11:00~14:00  
tel.087-889-5610

商品引渡可能日時 2/2(日) 15:00~18:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻オリーブ 恵方巻海の幸 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※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**

取扱い商品 海の幸 恵方巻

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~16:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻海の幸

※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**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~18:00 限定30本

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(天勝)

オリーブ牛を時雨煮に、甘めの玉子焼と県産野菜の恵方巻。

使用食材/オリーブ牛、らりるれレタス、金時にんじん、アスパラ、卵、米、海苔

直径5cm、長さ18.5cm ￥1,158(税別)

**リーガダイニング&バー時香**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 10:00~18:00 予約受付期間:1/30(木)迄 引渡しはリーガホテルゼスト高松1階アルゴにて、2日前までの予約

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(時香)

いろんな県産食材を少しづつ楽しむ恵方巻。さらにたっぷりのおかずも付くお得な恵方巻弁当。

使用食材/ハマチ、春菊、卵(伊吹イロコのだし汁)、ブロッコリー、讃岐でんぶ、ハマチ、金時にんじん、米、海苔

直径3.3cm、長さ3.5cm×6個 ￥1,750(税別)

**ぐりる屋島**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 高松市木太町2191-1 ※受付時間は 11:30~20:00  
高松国際ホテル1F tel.087-831-1575

商品引渡可能日時 2/1(土)・2(日)・3(月) 11:30~20:00 予約受付期間:2/2(日)迄

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(ぐりる屋島)

野菜たっぷりのヘルシーな恵方巻。さらに瀬戸内の海鮮も入った食べ応え十分、大満足の1本。

使用食材/ハマチ、春菊、卵(伊吹イロコのだし汁)、ブロッコリー、金時にんじん、ちりめん、おいでまい、海苔

直径5.5cm、長さ19cm ￥1,204(税別)

**日本料理 瀬戸**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 高松市浜ノ町1-1 ※受付時間は 10:00~21:30  
JRホテルクレメント高松2F tel.087-811-1161

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

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(瀬戸)

香川県産の食材がぎっしり詰まった瀬戸オリジナルの一品。

使用食材/讃岐さーもん、ブリ、あなご、じゃこ、海老練り天、オリーブ牛、海苔

直径5cm、長さ20cm ￥1,364(税別)

**神童ろ(わらじろ)**

取扱い商品 恵方巻

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

商品引渡可能日時 2/2(日)・3(月) 17:00~21:00

さぬきまるごと恵方巻

※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

**寿し×海鮮酒場 酔軒屋**

取扱い商品 マリン

予約受付 高松市西の丸町13-7 酔軒屋駅前ビル3F ※受付時間は10:00~22:00  
tel.087-822-1688

商品引渡可能日時 2/3(月) 15:00~21:00

恵方巻マリン

※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**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~15:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(神明殿)

オリーブ牛を和三星で甘辛く炊いてから、讃岐野菜と一緒に巻きました。

使用食材/オリーブ牛、卵、アスパラ、金時にんじん、きゅうり、レタス、米、海苔

直径5cm、長さ20cm ￥1,000(税別)

**日本料理 新(あらた)**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~15:00 限定30本

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(新)

吟味した県産食材を使用した、「新」オリジナルの逸品。

使用食材/オリーブ牛、オリーブサーモン、讃岐でんぶ、金時にんじん、卵、レタス、米、海苔

長さ19cm ￥1,800(税別)

**くずし割烹にかいのおとうふや**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~15:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(にかいのおとうふや)

巻き芯に讃岐野菜とチーズをオリーブ地鶏で巻いてフライにしてから仕上げました。

使用食材/オリーブ地鶏、チーズ、卵、アスパラ、菜花、金時にんじん、まんぼ、レタス、米、海苔

直径5cm、長さ20cm ￥1,100(税別)

**味乃荘**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~15:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(味乃荘)

メイン食材に讃岐さーもんをオリーブオイル漬けにして長天と讃岐野菜と一緒に巻きました。

使用食材/讃岐さーもん、長天、卵、アスパラ、金時にんじん、レタス、米、海苔

直径5cm、長さ20cm ￥1,000(税別)

**磯だより すみ**

取扱い商品 恵方巻 オリジナル

予約受付 高松市分寺町新居3346-3 ※受付時間は 11:00~20:00  
tel.087-874-5148

商品引渡可能日時 2/2(日)・3(月) 11:00~19:00

春風薫る 讃岐ぜいたく巻

甘辛く味付けしたオリーブ牛をメインに、シャキッとした食感の春野菜を巻き込みました。

使用食材/オリーブ牛、金時にんじん、アスパラ、レタス、葉ごぼう、卵、チンゲン菜、米、海苔

直径7cm、長さ18cm ￥1,600(税別)

※その他、恵方巻の商品情報は裏面をご覧ください。

**郷屋敷**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 高松市牟礼町大町1987 ※受付時間は 11:00~17:00  
tel.087-845-9211

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~17:00 限定30本

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(郷屋敷)

讃岐の食材をふんだんに使った、郷屋敷ならではのオリジナル。

使用食材/讃岐でんぶ、レタス、ブロッコリー、しょうゆ豆、金時にんじん、米、海苔

直径4.2cm、長さ18.5cm ￥1,400(税別)

**ホテルアネシス瀬戸大橋**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 宇多津町浜六番丁81-1 ※受付時間は 9:00~21:00  
tel.0877-49-2311

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~17:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(ホテルアネシス瀬戸大橋)

やわらかくてジューシーなオリーブ豚ハレ肉のとんかつを県産野菜と一緒に巻きあげました。

使用食材/コシヒカリ、県産鰯海苔、オリーブ豚ハレ肉、サーニレタス、サラダネ、金時にんじん、グリーンアスパラ、ブロッコリー

直径5.5cm、長さ20cm ￥950(税別) ☎️¥500(税別)

**魚料理 かぼちゃ**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 13:00~19:00 限定20本

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(魚料理 かぼちゃ)

オリーブ牛を使った極上の1本。

使用食材/オリーブ牛スライス、アスパラ、金時にんじん、レタス、玉ねぎ、厚焼玉子、焼海苔

直径5.5cm、長さ19cm ￥1,680(税別)

**御料理魚七**

取扱い商品 恵方巻 マリン

予約受付 普通通市上吉田町2-5-26 ※受付時間は 11:00~20:00  
tel.0877-62-0006

商品引渡可能日時 2/2(日)・3(月) 12:00~19:00

さぬきまるごと恵方巻

※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**

取扱い商品 海の幸 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 11:00~18:00  
tel.0875-73-3726

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~17:00

海の幸 恵方巻

さぬきまるごと恵方巻 恵方巻海の幸 恵方巻オリーブ 恵方巻マリン 恵方巻プレミアム 恵方巻ベジタブル

※価格や内容など商品情報は裏面をご覧ください。

**晚翠 一亭**

取扱い商品 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 11:00~21:00  
tel.0875-25-2158

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~17:00 限定50本

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(晚翠 一亭)

オリーブ地鶏を使っておいしく仕上げました。

使用食材/オリーブ地鶏、海老、玉子、椎茸、金時にんじん、米、海苔、グリーンアスパラ

直径5cm、長さ19cm ￥800(税別)

**観音寺グランドホテル 磯の茶屋**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 10:00~17:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(磯の茶屋)

魚介、肉、野菜と、讃岐の食材をふんだんに使った逸品

使用食材/有明穴子、オリーブ豚、らりるれレタス、しょうゆ豆、さぬきのめさめ、米、海苔

直径6cm、長さ18cm ￥926(税別)

**琴弾廻廊**

取扱い商品 オリジナル

予約受付 観音寺市有明町6-6 ※受付時間は 10:00~22:00  
tel.0875-24-4567

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~21:30

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(琴弾廻廊)

瀬戸内海のアゴコは全国的に飲かなくてはならない食材です。

使用食材/はまち、オリーブ海老、オリーブ玉子、坂出有機金時にんじん、綾川ジャンボ椎茸、県産コンヒカリ、初摘海苔

直径6cm、長さ20cm ￥1,389(税別)

**琴弾荘**

取扱い商品 オリジナル

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

商品引渡可能日時 2/3(月) 11:00~17:00

さぬきまるごと恵方巻 オリジナル(琴弾荘)

オリーブ地鶏をメインに、卵焼きや野菜を巻き込みました。

使用食材/オリーブ地鶏、金時にんじん、アスパラ、椎茸、卵、米、海苔

直径6cm、長さ19cm ￥900(税別)

【統一レシビ6種の使用食材】全て香川県産です!! 恵方巻に使用 恵方巻マリンに使用 恵方巻プレミアムに使用 恵方巻ベジタブルに使用 恵方巻オリーブに使用 恵方巻海の幸に使用 古代米 ……アントシアニンやビタミン群など栄養価が高い。 かぶ ……出世運の代表格とも言われており、ビタミンが豊富。 ※サイズは、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。



讃岐平野では昔からお米づくし。全国有数の生産量を誇る香川の平野では、香川産米は四国で初めて食味ランキング「特A」評価の「おいでい」な米(おいでい米)が注目されています。海苔(ほいでい)は、瀬戸内海の清流で育った天然の海苔です。オリーブ(オリーブ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。オリーブ地鶏(オリーブチキン)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。ナシダ(ナシダ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。イダゴ(イダゴ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。葉ごぼう(かぶ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。アスパラ(アスパラ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。レタス(レタス)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。金時にんじん(かぶ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。ブロッコリー(ブロッコリー)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。金時芋(かぶ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。椎茸(しめじ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。細天(あなご)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。卵(たまご)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。しょうゆ豆(しょうゆ豆)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。オリーブ新漬(オリーブ新漬)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。アナゴ(アナゴ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。小エビ(小エビ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。コウイカ(コウイカ)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。にし貝(にし貝)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。鯛(鯛)は、瀬戸内海沿岸の代表的な産物です。