

予約受付期間

令和7年
1/10金 ~ 1/31金

ご予約・お問い合わせは参加各店まで

※上記期間は店舗によって異なります。
※商品引渡日は店舗によって異なります。
※商品内容は、場合により変更になる可能性がありますので、各店へご確認ください。
※各店販売数に限りがございますので、お早めにご予約ください。
※表示価格は全て税込です。
※サイズは、おおよその目安です。

さぬきまるごと

恵方巻

SETSUBUN

七福神にちなんで7種類以上の県産食材のみを使用。

まるごと香川の魅力がギュッと詰まった**29**店の恵方巻

2025年の
節分は2月2日
恵方は
西南西

スペシャルマリン

新作

瀬戸内海国立公園指定90周年を記念して、県産食材を9種類(米、海苔を含む)使用し、県産のお米で巻いた贅沢で特別感のある恵方巻です。平成25年に開発した「マリン」をベースに、オリーブサーモンやニシ貝など、瀬戸内海の新鮮な食材を追加しました。

さぬきのめざめ、イカ、しらす、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、金時ニンジン、にし貝

ロング 1,800円
ハーフ 950円

津田の松原サービスエリア

さぬきうどんが恵方巻に大変身!オリーブサーモンや釜揚げしらす、だし巻き玉子、県産野菜をたっぷり使用し、伊吹島の出汁をジュレに仕立てました。瀬戸内海の恵みが詰まった特別な一品をご堪能ください。

700円
サイズ(約):直径5cm×長さ10cm
(ハーフサイズのみ)
県産食材:オリーブサーモン、伊吹イリコ、金時人参、釜揚げしらす、食べて菜、和三盆糖、紅くると大根、鶏卵、うどん(さぬきの夢)、海苔

予約受付 上り線:さぬき市津田町鶴羽935-5
下り線:さぬき市津田町鶴羽939-1
TEL.0879-42-1777 受付時間 10時~17時
商品引渡日時 2/2(日)10時~16時

瀬戸内リゾート ベッセルおおち

恵方巻シリーズの原点となった「元祖」を丁寧に仕上げて提供いたします。

1,000円
サイズ(約):直径5cm×長さ18cm
県産食材:海苔、米、鶏肉、鶏卵、金時人参、ブロッコリー、長天、醤油豆

予約受付 東かがわ市馬場1200
TEL.0879-26-1126
定休日:第2水曜日(月により異なる) 受付時間 9時~21時
商品引渡日時 2/3(月)9時~21時

西武造園株式会社 レストラン三木

酢飯とサーモンは相性が良いので、サーモンを酢じめでなく、焼きほくしにしました。

1,400円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:オリーブサーモン、金時人参、椎茸、アスパラガス、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 木田郡三木町大字鹿庭乙84
TEL.087-899-0669
定休日:火曜日 受付時間 14時~16時
商品引渡日時 2/3(月)15時~17時

高松三越 本館6階 レストラン ランドマーク

①「勝つ→カツカレー」に着想を得た食べ応え、味のバランスも抜群な受験生応援縁起系恵方巻。
②魚介にはうま味とコクを感じる韓国風の特製タレを使用し、素材を引き立てる味に仕上げた恵方巻。

① **1,242円**
サイズ(約):直径5.5cm、長さ10cm
(ハーフサイズのみ)
県産食材:トンカツ、米、レタス、ブロッコリー、キャベツ、金時人参、海苔
② **1,350円**
サイズ(約):直径5.5cm、長さ10cm
(ハーフサイズのみ)
県産食材:鯛、米、鰯、海苔、大葉、胡瓜、玉子

※上記商品は県産食材7種に加えて県外産食材が一部入ります。

商品引渡日時 2/2(日)10時~18時
商品引渡場所 高松三越 新館地階 サービスカウンター

味乃荘 株式会社

メイン食材にオリーブサーモン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。

1,400円
サイズ(約):直径5cm×長さ20cm
県産食材:オリーブサーモン、金時人参、レタス、アスパラガス、長天、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市木太町2539-1
TEL.087-837-7788
定休日:12/30~1/3 受付時間 9時~17時
商品引渡日時 2/1(土)・3(月)10時~17時
2/2(日)は10時~13時

日本料理 新(あらた)

吟味した県産食材を使用した、「新」オリジナルの逸品。

1,980円
サイズ(約):長さ19cm
県産食材:オリーブ牛、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、金時人参、レタス、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市古馬場町1-1
TEL.087-823-3577
定休日:日曜日 受付時間 11時~15時
商品引渡日時 2/3(月)11時~15時

にく味 新(あらた)

吟味した県産食材を使用した、「新」オリジナルの逸品。

1,980円
サイズ(約):長さ19cm
県産食材:オリーブ牛、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、金時人参、レタス、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市鍛冶屋町4-7 藤ビル1F
TEL.087-802-6102
定休日:日曜日 受付時間 11時~15時
商品引渡日時 2/3(月)11時~15時

大渚亭 本店

オリーブ地鶏の鍛焼きにオリーブの新漬け、オリーブの旨味がギュッと詰まった一本。

1,200円
サイズ(約):長さ19cm
県産食材:オリーブ地鶏、金時人参、レタス、金時芋、アスパラガス、オリーブ新漬け、カブ、米、海苔

予約受付 高松市高松町3005-4
TEL.087-841-7111
定休日:水曜日 受付時間 11時30分~21時
商品引渡日時 2/3(月)11時30分~21時

大渚亭 別館

オリーブ地鶏の照り焼きと、しょうゆ豆、旬の県産野菜の絶妙なハーモニー。

1,300円
サイズ(約):長さ19cm
県産食材:オリーブ地鶏、鶏卵、天ぷら、金時人参、レタス、ブロッコリー、しょうゆ豆、米、海苔

予約受付 高松市松縄町1089-7
TEL.087-868-4612
定休日:月曜日 受付時間 11時~20時
商品引渡日時 2/1(土)~2(日)11時~19時

ガーデンカフェ栗林

まるごと「オリーブ畜産物」1/3に「オリーブ牛の林檎ソース焼き」、1/3に「オリーブ地鶏のから揚げ」、1/3に「オリーブ豚の生妻焼き」と、1本で味の変化をお楽しみください。

2,000円
サイズ(約):直径7cm×長さ20cm
県産食材:オリーブ牛、オリーブ豚、オリーブ地鶏、金時人参、レタス、ブロッコリー、椎茸、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市栗林町1-20-16
(特別名勝 栗林公園 商工奨励館内)
TEL.087-837-0468
定休日:月曜日(祭日の場合は翌日) 受付時間 10時~17時
商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日)10時~15時

さかな屋さんの居酒屋 北島商店

鮮度バツグンのオリジナル海鮮巻をぜひご賞味ください。

2,000円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:ハマチ、さぬきのめざめ、レタス、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市兵庫町4-9
TEL.087-802-1757
定休日:日曜日 受付時間 17~23時
商品引渡日時 2/3(月)17時~22時

高松国際ホテル ぐりる屋島

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

1,500円
サイズ(約):直径5.5cm×長さ19cm
県産食材:春菊、椎茸、伊吹イリコ、金時人参、ブロッコリー、ちりめん、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市木太町2191-1 高松国際ホテル本館1F
TEL.087-831-1575
定休日:月曜日(祝日を除く) 受付時間 11時30分~20時
商品引渡日時 2/1(土)~3(月)11時~18時(2/3は16時まで)

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。

1,512円
サイズ(約):直径4.2cm×長さ18.5cm
県産食材:讃岐でんぶく、金時人参、レタス、ブロッコリー、しょうゆ豆、米、海苔

予約受付 高松市牟礼町大町1987
TEL.087-845-9211 受付時間 11時~17時
商品引渡日時 2/3(月)11時~17時

中華料理 彩宴(さいえん)

青ねぎを炒めたオイルと共にご飯に混ぜ、オリーブ地鶏等の県産品を巻いた恵方巻です。

1,890円
サイズ(約):直径5cm×長さ18cm
県産食材:オリーブ地鶏、金時人参、椎茸、青ねぎ、レタス、米、海苔

予約受付 高松市塩上町12-1
TEL.087-833-0016
定休日:水曜日 受付時間 10時~21時
商品引渡日時 2/2(日)16時~18時

寿し×海鮮酒場 酔灯屋(すいとうや)

鮮度バツグンのオリジナル海鮮巻をぜひご賞味ください。

2,000円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:ハマチ、さぬきのめざめ、レタス、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市西の丸町13-7-3階
TEL.087-822-1688
定休日:日曜日 受付時間 17時~23時
商品引渡日時 2/3(月)17時~22時

和亭・瀧野川

讃岐の食材を使って讃岐らしい巻きずしを提供します。

1,500円
サイズ(約):直径5cm×長さ18cm
県産食材:オリーブ地鶏、穴子、ちりめん、金時人参、レタス、椎茸、おいでまい(米)、さぬきの夢(小麦粉)、海苔

予約受付 高松市丸亀町9-26 杉山ビル4F
TEL.087-899-2264
定休日:日曜日 受付時間 14~17時
商品引渡日時 2/3(月)14時~17時

天勝 本店

オリーブ牛の時雨煮に、甘めの玉子焼と県産野菜の恵方巻。

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ18.5cm
県産食材:オリーブ牛、金時人参、レタス、アスパラガス、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市兵庫町7-5
TEL.087-821-5380 受付時間 11時~18時
商品引渡日時 2/2(日)~2/3(月)11時~18時

Knocking kitchen(ノッキング キッチン)

イタリアンの前菜盛り合わせを香川の柚子で味付けした酢飯で巻き、イタリアの天ぷら(フリット)にしました。

2,000円
サイズ(約):直径6cm×長さ20cm
県産食材:ハマチ、金時人参、レタス、椎茸、まなば、紅くると、柚子、青のり、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、ヒノヒカリ(米)、海苔

予約受付 高松市藤原町3-5-19
TEL.087-837-8181
定休日:火曜日 受付時間 12~16時
商品引渡日時 2/2(日)13時~16時

ホテルパルガーデン「瀬戸の花」

緑色の恵方巻と合わせた、香川県産品を美味しく味わっていただける恵方巻当です。

2,592円
サイズ(約):縦15.5cm×横15.5cm
高さ5cm(折りのサイズ)
県産食材:オリーブ地鶏、鯛、えび天、金時人参、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市福岡町2-2-1
TEL.087-821-8500 受付時間 10時~17時
商品引渡日時 2/2(日)10時~20時

神童ろ(わらじろ)

鮮度バツグンのオリジナル海鮮巻をぜひご賞味ください。

2,000円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:ハマチ、さぬきのめざめ、レタス、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市西の丸町5-8
TEL.087-821-3330
定休日:不定休 受付時間 17時~23時
商品引渡日時 2/2(日)17時~21時 2/3(月)17時~22時

ベイリゾートホテル小豆島

地元の海鮮を醤油に漬け込み、具材に使用しました。

1,500円
サイズ(約):直径6cm×長さ18cm
県産食材:海苔、コンヒカリ(米)、鶏卵、ハマチ、穴子、金時人参、椎茸、菜の花

予約受付 小豆郡小豆島町古江乙16-1
TEL.0879-82-5000 受付時間 9時~17時
商品引渡日時 2/3(月)9時~15時

和酒処 娑婆羅(ばさら)

県産品を10品目使用し、さぬきの「うまげ」な恵方巻となっております。

2,200円
サイズ(約):直径4cm×長さ18cm
県産食材:海苔、おいでまい(米)、鶏卵、ちりめん、伊吹イリコ、オリーブサーモン、さぬきのめざめ、和三盆糖、小豆島醤油、オリーブオイル

予約受付 高松市古馬場町8-13 真鍋ビル1F
TEL.087-884-1449
定休日:第2・4日曜日 受付時間 17~23時
商品引渡日時 2/2(日)~3(月)15時~19時

食事処 なんなり(高松ばかばか温泉)

スペシャルマリン

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:海苔、米、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、ニシ貝、イカ、ちりめん、金時人参、アスパラガス

予約受付 高松市多肥上町1515
TEL.087-888-1126 受付時間 9時~25時
商品引渡日時 2/3(月)10時~18時

季のすけ食堂

スペシャルマリン

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:海苔、米、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、ニシ貝、イカ、ちりめん、金時人参、アスパラガス

予約受付 高松市多肥上町1840-10
TEL.087-889-5610 受付時間 11時~14時
商品引渡日時 2/3(月)15時~18時

四季の味じん

スペシャルマリン

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:海苔、米、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、ニシ貝、イカ、ちりめん、金時人参、アスパラガス

予約受付 香川県高松市大工町7-20
TEL.087-821-1302 受付時間 16時~21時
商品引渡日時 2/3(月)16時~18時

瀬戸内海のもん とといち

スペシャルマリン

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:海苔、米、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、ニシ貝、イカ、ちりめん、金時人参、アスパラガス

予約受付 高松市鍛冶屋町4-18
TEL.087-811-0301 受付時間 15時~23時
商品引渡日時 2/3(月)15時~18時

魚料理 かぼちゃ

オリーブ牛を使った極上の1本。

1,814円
サイズ(約):直径5.5cm×長さ19cm
県産食材:オリーブ牛、金時人参、レタス、玉ねぎ、アスパラガス、厚焼玉子、焼海苔

予約受付 丸亀市富士見町5-12-5
TEL.0877-24-3324
定休日:木曜日 受付時間 11~14時
商品引渡日時 2/3(月)11時~14時

ホテルアネシス瀬戸大橋

オリーブ地鶏、菜の花、金時人参など彩りよく仕上がっております。

1,080円
サイズ(約):直径6cm×長さ19cm
県産食材:鶏肉、穴子、金時人参、レタス、菜の花、鶏卵、米、海苔

予約受付 綾歌郡宇津町浜六番丁81-1
TEL.0877-49-2311 受付時間 8時~19時
商品引渡日時 2/2(日)10時~18時

琴弾廻廊(ことひきかいろう)

スペシャルマリン

1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ19cm
県産食材:海苔、米、オリーブサーモン、讃岐でんぶく、ニシ貝、イカ、ちりめん、金時人参、アスパラガス

予約受付 観音寺市有明町6-6
TEL.0875-24-4567 受付時間 11時~22時
商品引渡日時 2/3(月)11時~20時

※上記使用食材について、仕入状況によっては食材の変更ややむを得ず県外産を使用することがありますのでご了承ください。 ※写真はイメージです。

かがわの食
Happyプロジェクト

主 催:「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会 / (一財)かがわ県産品振興機構 協 力:(一社)香川県調理師会

<https://www.kensanpin.org/umaimon/>

かがわの食

検索



ご予約・お問い合わせは
参加各店まで

東部 高松・小豆島
中部 西部