

恵方ロール
予約受付期間
令和3年1月8日(金)
2月1日(月)

※お店によって受付期間・引渡日に違いがありますのでご注意ください。
※お引き渡しは1月30日[土]から2月3日[水]の5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。

SANUKI 恵方ロール

七福神にちなんで
7種類以上の県産食材を使った
フレッシュで美味しい恵方スイーツ!!
和洋菓子店オリジナルのおいしい
15種類の「さめき恵方ロール」。

ご予約・お問い合わせは
下記の参加各店まで

Aina ふるーりあん

しっとりしたロール生地をイチゴと生クリームを巻きまわす。シュー生地を海苔に包み、さらに恵方巻にロールケーキです。

サイズ ●高さ/6cm ●幅/8cm ●長さ/12cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)・3(水)
10時～19時30分

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
さめき市志度1895-1
tel.087-894-3625
※受付時間/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食材をロールアップ無糖炭を調ってかぶりつき!

サイズ ●高さ/6cm ●幅/8cm ●長さ/17cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

使用食材
イチゴ、キウイフルーツ、卵、小麦(さめきの夢)、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.087-869-7878
●香町店 / tel.087-823-0523
●丸亀町グリーン店 / tel.087-811-7557
※受付時間は空港通り店・香町店9時30分～19時、丸亀町グリーン店10時～20時

¥1,000 (税別)

西内 花月堂

県産の卵・牛乳・希少糖・シロップ等7品目を使用し、毎日チョコでコーティングした、恵方ロールです。軽い食感を出すためにまんのう町のひまわりオイルを使用しました。

サイズ ●高さ/7.5cm ●幅/11cm ●長さ/17.5cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

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、ひまわりオイル

予約受付
●本 店 / まんのう町吉野宮846
tel.0877-79-3307
●イオン綾川店 / tel.087-876-8000
※受付時間は各店とも10時～18時

¥1,000 (税別)

サンファンソ

イチゴやキウイフルーツを生クリームと生クリームを包みまわす。焼けた色のクレー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

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

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
●松嶋町本店
tel.087-867-7790
●高松三越店
※受付時間は各店とも10時～19時

¥600 (税別)

フランス 菓工房 ラファミュー

生クリームと讃岐のイチゴ、みかん、キウイフルーツを賞味に使用。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

商品引渡可能日時
2/1(月)・2(火)

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
●太田サブロー通り店 / 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10時～19時)

¥1,200 (税別)

カフェ コンデイトライ シカ

ふんわり焼き上げた菓工房のふわふわ生地を巻きつけた香川県産のイチゴ、みかん、キウイフルーツの彩が映える恵方ロール。

サイズ ●高さ/6.5cm ●幅/8cm ●長さ/17.5cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

使用食材
イチゴ、キウイフルーツ、卵、牛乳、米粉(おいてまい)、希少糖含有シロップ、小麦(さめきの夢)

予約受付
高松市国分寺町新名7-1
tel.087-874-3850
※受付時間は9時～19時

¥1,250 (税別)

高松国際 ホテル くり屋島

和三盆糖とさめ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包み、イチゴの味に思わす元気が伝わる恵方ロール。

サイズ ●高さ/6cm ●幅/9cm ●長さ/16.5cm

商品引渡可能日時
2/2(火)

使用食材
イチゴ、卵、牛乳、小麦(さめきの夢)、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩

予約受付
高松市木太町2191-1 高松国際ホテル本館1階
tel.087-831-1575
予約受付期間: 1/31(日)迄
※受付時間は11時30分～19時

¥1,204 (税別)

洋菓子 和菓子店 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わり生地を使った贅沢な一品。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

商品引渡可能日時
1/30(土)・31(日)・2/1(月)・2(火)

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(さめきの夢)、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

¥815 (税別)

三びきの 子ぶた

うどん県産米粉でふわふわもちもちの生地を仕上げ、アクセントにまんのう町のひまわりオイルを使用しました。

サイズ ●高さ/6cm ●幅/6cm ●長さ/15cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

使用食材
卵、おいてまい米粉、イチゴ、キウイフルーツ、デコボソ、希少糖含有シロップ、ひまわりオイル

予約受付
高松市常盤町1-4-9
tel.087-861-5353
※受付時間は10時～19時

¥800 (税別)

松風庵 かねすえ

海苔に見立てた黒いクレープで、おいてまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩を使用した生地と県産の果物を巻きまわしました。

サイズ ●高さ/9cm ●幅/9cm ●長さ/16cm

商品引渡可能日時
1/31(日)・2/1(月)
2(火)

使用食材
イチゴ(さめきのみ)、みかん(小原紅早生)、おいてまい米粉、卵、ショウジョウコ、トリノ小豆、希少糖含有シロップ、和三盆糖

予約受付
高松市眉町1-24-36
tel.0120-288-883
※受付時間は9時～18時

¥926 (税別)

森一誠堂

観音寺の銘酒川鶴酒造の大吟醸酒粕を使った生キャラメ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

商品引渡可能日時
1/30(土)・31(日)・2/1(月)・2(火)

使用食材
イチゴ、キウイフルーツ、卵、米粉、オーブオイル、大吟醸酒粕、日本酒

予約受付
三豊市豊中町山本276-1
tel.0875-62-2067
※受付時間は8時～19時30分

¥695 (税別)

御菓子処 乃だや

ご飯部分はおはぎ種、具材は高瀬茶のようかん、和三盆糖、黒豆、あんなどを使用した、和菓子の恵方巻です。

サイズ ●高さ/4cm ●幅/6cm ●長さ/18cm

商品引渡可能日時
2/1(月)・2(火)

使用食材
丸亀市山北町446-4
tel.0877-22-6562
※受付時間は8時～19時

¥880 (税別)

夢菓房 たから

フルーツっぱいの大福を、そのまま恵方巻にしています。

サイズ ●高さ/7cm ●幅/6.5cm ●長さ/16cm

商品引渡可能日時
2/1(月)・2(火)

使用食材
イチゴ、キウイフルーツ、みかん、讃州大黒、おいてまい米粉、希少糖含有シロップ、和三盆糖

予約受付
高松市春日町214
tel.087-844-8801
予約受付期間: 1/30(土)迄
※受付時間は8時30分～17時30分

¥1,380 (税別)

陣屋 菓子司

香川県産のフルーツや野菜の羊かんを、おあんを巻き込んだ和菓子の恵方巻です。

サイズ ●高さ/5cm ●幅/5.5cm ●長さ/15cm

商品引渡可能日時
2/1(月)・2(火)

使用食材
卵、小麦(さめきの夢)、おいてまい米粉、イチゴ、キウイフルーツ、みかん、トマト、さつまいも、コンシ、希少糖、塩、和三盆糖

予約受付
高松市松並町2丁目7-6
tel.0120-018-368
※受付時間は10時～18時

¥880 (税別)

菓工房 坂屋

しょうゆ生地と和三盆糖、黒豆、あんを巻き込んで、ロール状にしました。しょうゆのせじょうはぎを楽しんでください。

サイズ ●高さ/8cm ●幅/9cm ●長さ/18cm

商品引渡可能日時
2/1(月)・2(火)

使用食材
卵、はちみつ、しょうゆ、塩、和三盆、小麦、黒豆

予約受付
観音寺市市原井町2401
tel.0875-27-6895
※受付時間は9時～18時

¥1,380 (税別)

恵方巻

さめきまるごと
パフューチャー食材で

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!

北 今年のは 南南東 東 南

② さめきまるごと恵方巻

オリコ、白味噌

オリコ、白味噌の照り焼きとしょうゆ豆、旬の県産野菜の絶妙のハーモニー!

使用食材 / オリコ、白味噌、卵、天ぷら、レタス、金時にんじん、ブロッコリー、しょうゆ豆、海苔、米

¥1,000 (税別) / ¥550 (税別)

③ さめきまるごと恵方巻 マリン

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!

使用食材 / マリン、イイダコ、卵、天ぷら、レタス、金時にんじん、ブロッコリー、海苔、米

¥1,000 (税別) / ¥550 (税別)

④ さめきまるごと恵方巻 オリーブ

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

⑤ さめきまるごと恵方巻 海の幸

小エビは素揚げして塩を振り、鯛は味噌漬にしははぎにしてわさびマヨで和える等、様々な味わいの海の幸をギュッと一本に。

⑥ さめきまるごと恵方巻 オリジナル

7種類の県産食材を使って参加各店がオリジナルで開発したこだわりの恵方巻。商品内容や価格など詳しくは裏面をご覧ください。

① さめきまるごと恵方巻 讃岐らしさ

オリーブ地鶏のそぼろ入り厚焼き玉子、えび平天、味噌野菜、食感のよいレタスに、アクセントのいりこ白味噌を巻いた郷土の味。

使用食材 / ナシダ、イイダコ、卵、天ぷら、レタス、金時にんじん、ブロッコリー、海苔、米

¥800 (税別) / ¥450 (税別)

販売店① 量販店

高松三越
取扱商品 ①讃岐らしさ ②恵方巻 ③マリン
予約受付 高松市内町7-1 ※受付時間は 10:00～19:00
予約受付期間: 1/29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。
商品引渡可能日時 2/2(火) 10:00～19:00

マルナカ(県内31店舗)
取扱商品 ①讃岐らしさ(オリジナル) ②恵方巻
予約受付 各店サービスカウンター
予約受付期間: 2/1月迄
本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。
商品引渡可能日時 2/2(火) 13:00～閉店まで

イオン高松店・坂出店・高松東店・綾川店
取扱商品 ①讃岐らしさ(オリジナル) ②恵方巻
予約受付 各店サービスカウンターまたは惣菜(デリカ)売場
予約受付期間: 2/1月迄
本数限定販売のため、なくなり次第、受付終了いたします。
商品引渡可能日時 2/2(火) 10:00～20:00

① さめきまるごと恵方巻 弁当
「さめきまるごと恵方巻 讃岐らしさ」入りのお弁当です。縁起の恵方巻と合わせ、香川県産品を美味しく味わっていただける恵方巻弁当です。
使用食材 / オリーブ地鶏、卵、えび平天、ブロッコリー、レタス、いりこ、白味噌など
箱サイズ 15.5cm×15.5cm×高さ5cm
¥1,500 (税別)

② さめきまるごと恵方巻 弁当
「さめきまるごと恵方巻 讃岐らしさ」入りのお弁当です。縁起の恵方巻と合わせ、香川県産品を美味しく味わっていただける恵方巻弁当です。
使用食材 / オリーブ地鶏、卵、えび平天、ブロッコリー、レタス、いりこ、白味噌など
箱サイズ 15.5cm×15.5cm×高さ5cm
¥1,500 (税別)

