

予約受付期間

令和6年

1/10水~2/1木

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る場合がございます。
※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。
※各店舗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

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
和洋菓子店オリジナルの美味しい19種類の「さぬき恵方ロール」

かがわの食 Happyプロジェクト

2024年の
恵方は
東北東

さぬき
恵方ロールとは

七福神にちなんで7種類以上の県産食材を使用し、恵方巻をイメージして参加各店がオリジナルで考案したロールケーキと和菓子。

パティスリーもりん

和三盆糖を使用した優しい味わいのロール生地
いちご・キウイフルーツ・プリンを巻き上げた贅沢な恵方ロールです。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
9時30分~19時
※販売店(2/2金)・2/3(土)のみ

予約受付
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)11cm×(長さ)16cm
1,512円(1本)
●本店 TEL.0877-64-3870 ●宇多津店 TEL.0877-85-3648
●マルナカ特約 TEL.0877-49-5502 ●国分守店 TEL.087-899-5591
●高松店 TEL.087-814-6693 ●マルナカ三好店 TEL.087-802-8301
●マルナカ白鳥店 TEL.0879-26-3870 ●善住店 TEL.088-678-7323
受付時間:9時30分~19時
使用県産食材
さぬきひめ(いちご)、キウイフルーツ、鶏卵、牛乳、和三盆糖、希少糖含有シロップ、ハチミツ

パティスリー Araki

いちごやキウイフルーツなど県産フルーツと
カスタードクリームに醤油を合わせ、ロール生地はおいでまい米粉に
坂出の塩を使用し、海苔と合うロールケーキに仕上げました。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
10時~18時

予約受付
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6cm×(長さ)16cm
972円(1本)
高松市林町2547-5
TEL.087-867-3577
受付時間:10時~18時 ※予約受付1/31まで
定休日:月・火曜
使用県産食材
さぬきひめ(いちご)、香緑(キウイフルーツ)、鶏卵、おいでまい米粉、海苔、塩、しょうゆ

松風庵 かねすえ

県産の素材をたっぷり使用した、
食べやすい中巻サイズのフルーツときなごわらびの
2本セットの恵方ロール。



商品引渡日時
1/31水~2/3土
9時~19時

予約受付
サイズ(約):(幅)6.5cm×(高さ)5cm×(長さ)16.5cm
2,000円(2本セット)
●高松本店:高松市扇町1-24-36
●丸亀町香番街店:高松市丸亀町1-1 1F
TEL.0120-28-8883
受付時間:扇町本店8時~19時 丸亀町香番街店9時~19時
小原紅早生(みかん)、いちご、キウイフルーツ、鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、オリーブオイル

高松国際ホテル ぐるり屋島

和三盆糖ときぬぎの夢のふんわりスポンジに、
大粒のいちご生クリームを包みました。
優しい味に思わず口元が緩む幸せロール。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
11時30分~18時

予約受付
サイズ(約):(幅)9cm×(高さ)6cm×(長さ)16.5cm
1,600円(1本)
高松市木太町2191-1 高松国際ホテル本館1F
TEL.087-831-1575
受付時間:11時30分~20時 定休日:月曜
いちご、鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖含有シロップ、塩

サンファン

いちごやキウイフルーツなど県産フルーツを
生クリームと一緒に包みました。
焼きのり色のクレープで巻き込んだ恵方ロールです。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
10時~19時

予約受付
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6cm×(長さ)12cm
702円(1本)
●本店:高松市松岡町1003-7
●高松三好店:高松市内町7-1
TEL.087-867-7790
受付時間:10時~19時 ※TELは本店にて受付
使用県産食材
みかん、さぬきひめ(いちご)、香緑(キウイフルーツ)、鶏卵、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ

カフェコンディライ&レスト シカ

七種類の細巻ロールをわっぱに詰め込みました。
お福のクッキーと鬼のお面つき。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
10時30分~19時

予約受付
限定100本
サイズ(約):直径14cm×(高さ)6cm
1,836円(1セット)
高松市国分寺町新名7-1
TEL.087-874-3850
受付時間:9時~19時 定休日:1/17
使用県産食材
いちご、キウイフルーツ、オレンジ、鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖(粉)

夢菓房たから

大福恵方巻き「細巻きモンブラン」は、
シャワーモンブランペーストに
讃岐のフルーツをたっぷり入れて巻いています。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
9時~17時30分

予約受付
本数限定販売
サイズ(約):(幅)5cm×(高さ)5cm×(長さ)18cm
1,730円(1本)
高松市春日町214
TEL.087-844-8801
受付時間:8時30分~17時30分 定休日:水曜
小原紅早生(みかん)、さぬきひめ(いちご)、香緑(キウイフルーツ)、讃岐大黒(黒豆)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ

JRホテルクレメント高松 ベーカリーショップ

ホテルで人気のカステラロールをアレンジ!
ふんわり優しい生地にいちご生クリームを包み、
ザラメがアクセントになっている竹炭入り恵方ロール。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
10時~19時

予約受付
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6.5cm×(長さ)17cm
1,500円(1本)
高松市浜ノ町1-1
TEL.087-811-1111
受付時間:10時~20時
いちご、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、うるち米(米粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、ハチミツ

中国料理 北京

さぬきの夢とおいでまい米粉を使った
ジャスミンティー生地と上品な杏仁クリームの
コラボをお楽しみください!



商品引渡日時
2/3土
12時~14時
17時~19時

予約受付
本数限定販売
サイズ(約):(幅)7.5cm×(高さ)5.5cm×(長さ)16.5cm
1,944円(1本)
高松市片原町2-8
TEL.087-822-2141
受付時間:11時~14時/17時~20時 ※予約受付1/28まで
定休日:月曜
使用県産食材
鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、白下糖、ハチミツ、塩

フランス菓子工房 ラ・ファミーユ

辰年をイメージした高瀬茶を使った抹茶生地で、
純正クリームと地元のフルーツを巻き込みました。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
10時~19時

予約受付
高松本店
高松市木太町2192 TEL.087-837-5535
高松市丸亀町香番街店
高松市丸亀町香番街3029-21 TEL.087-868-3755
高松市丸亀町香番街3029-21
受付時間:10時~19時
使用県産食材
みかん、いちご、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、ハチミツ、高瀬茶

菓子工房ルージュ

県産いちご2種類使用。卵の風味豊かに仕上げました。
ふんわりしっとりロールケーキ、無病息災を願ってかぶりつき!



商品引渡日時
2/1水~2/3土
9時30分~19時

予約受付
本数限定販売
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6cm×(長さ)16cm
1,728円(1本)
空港通り店 TEL.087-869-7878 9時30分~19時
番町店 TEL.087-823-0523 9時30分~19時
グランメゾンルージュ TEL.087-811-7557 10時~20時
アニバーサリールージュ屋島 TEL.087-802-4770 10時~19時30分
使用県産食材
さぬきひめ(いちご)、玄峰(いちご)、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖(粉)

洋菓子・和菓子 わかさ堂

県産フルーツを代表するいちご、みかん、
キウイフルーツをふんわり包んだ贅沢な贅沢な一品。
ぜひ家族みんなで楽しんでください。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
9時~20時

予約受付
サイズ(約):(幅)7.5cm×(高さ)6cm×(長さ)15cm
972円(1本)
高松市松並町655-13
TEL.087-867-3450
受付時間:9時~20時 定休日:第2・4水曜
みかん、さぬきひめ(いちご)、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、塩

有限会社 あさひ堂

抹茶入りロール生地と、黒豆をちらし、
県産のいちご、キウイフルーツ、みかんを生クリームで巻きました。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
11時~18時

予約受付
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)7cm×(長さ)16cm
1,300円(1本)
丸亀市中津町508-4
TEL.0877-23-3601
受付時間:10時30分~18時
使用県産食材
みかん、いちご、キウイフルーツ、黒豆、抹茶、鶏卵、小麦粉

きさらぎ

プレーンのスポンジにきなこのバタークリームを巻き、
チョコレートでコーティングしました。中には高瀬茶のようかん、
刻み栗を巻いた和洋折衷の恵方ロールです。



商品引渡日時
1/20水~2/3土
9時30分~18時30分

予約受付
サイズ(約):(幅)6cm×(高さ)5cm×(長さ)23cm
1,620円(1本)
●本店:丸亀市坂山町東坂元107-3 TEL.0877-98-3394
●那波店:丸亀市川西町北550-1 TEL.0877-25-5611
受付時間:9時30分~18時30分
使用県産食材
鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、高瀬茶、塩

Patisserie Ciel

バタークリームのシューロール。
キャラメリゼしたナッツの食感がアクセント。
かわいい赤鬼のクッキーがついています。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
11時~19時

予約受付
サイズ(約):(幅)6cm×(高さ)5cm×(長さ)18cm
1,500円(1本)
丸亀市土器町東8丁目463-1
TEL.0877-35-8439
受付時間:10時~19時 ※予約受付は3日前まで
定休日:火曜・不定休
桃、鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、希少糖含有シロップ、オリーブオイル、塩

十人十色

安心安全の天然着色料の奇跡的な美しさで、
鬼を撃退させよう!をイメージに、節分に美しい虹を贈りたい!と
パティシエ渾身の恵方ロールです。
こだわりのスポンジと生クリームをご賞味ください。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
10時~19時

予約受付
サイズ(約):(幅)7cm×(高さ)7cm×(長さ)16cm
1,500円(1本)
まんのう町吉野846
TEL.070-8926-5964
受付時間:10時~19時 定休日:火曜
鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖含有シロップ、ひまわりオイル、塩

御菓子処 乃だや

手巻き寿司やお菓子の素材で
本物そっくりに作りました。あそび心いっぱいの和菓子です。



商品引渡日時
2/2金~2/3土
9時~19時

予約受付
数量限定販売
サイズ(約):(幅)5cm×(高さ)5cm×(長さ)12cm
1,200円(1セット)
丸亀市山北町446-4
TEL.0877-22-6562
受付時間:8時~19時 定休日:火曜
さぬきひめ(いちご)、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、高瀬茶、塩

菓子処 坂口屋

高瀬茶入りロール生地と、県産のいちご
自家製粒あんを和三盆糖入り抹茶クリームで巻いています。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
9時~18時

予約受付
本数限定販売
サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)7cm×(長さ)12cm
1,200円(1本)
観音寺市栗井町2401
TEL.0875-27-6895
受付時間:9時~18時 定休日:日曜
いちご、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、ひまわりオイル、高瀬茶

森一誠堂

観音寺の銘酒川鶴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。



商品引渡日時
2/1水~2/3土
8時~19時30分

予約受付
サイズ(約):(幅)7cm×(高さ)5cm×(長さ)17cm
850円(1本)
三豊市豊中町本山乙276-1
TEL.0875-62-2067
受付時間:8時~19時30分 定休日:火曜
さぬきひめ(いちご)、香緑(キウイフルーツ)、鶏卵、牛乳、おいでまい米粉、オリーブオイル、大吟醸酒粕、日本酒

使用県産食材のご紹介(一例)



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

