

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。
※各店販売完売に限りがございますので、お早めにご予約ください。
※表示価格は全て税別です。
※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**25種類**の恵方巻

かがわの食
Happyプロジェクト

さぬきまるごと
恵方巻とは

七福神にちなんで7種類以上の
県産食材(お米(うどん)と海苔も
含む)を巻いた、まるごと香川の
魅力が詰まった恵方巻。

津田の松原サービスエリア

さぬきうどんを恵方巻に!甘辛く味付けしたオリーブ牛、
だし巻き玉子、野菜をふんだんに使い伊吹イリコの出汁は
ジュレに。新感覚をお楽しみください!



650円
サイズ(約):直径5cm、長さ10cm
(ハーフサイズのみ)

県産食材:オリーブ牛、伊吹イリコ、
金時人参、アスパラガス、たけのこ、
サーモン、紅くろり大根、さくらげ、
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

2/3(土)10時～16時

西武造園株式会社 レストラン三木

オリーブ豚のローズの味噌漬に、県産のとれたて野菜と卵の
合わせ味のシンフォニーを、県産の海苔で巻きました。



1,100円
サイズ(約):直径4.5cm、長さ17cm
県産食材:オリーブ豚、金時人参、
アスパラガス、ブロッコリー、鶏卵、
おいてまい(米)、海苔

限定
30本

予約受付

木田郡三木町大字鹿庭乙84
TEL.087-899-0669

受付時間:11時～14時 定休日:火曜

商品引渡日時

2/3(土)11時～14時

高松三越 レストラン ランドマーク

高松三越レストラン<ランドマーク>より、2種の恵方巻を
食べきりサイズでご用意しました。



①オリーブ豚天巻き **998円**
サイズ(約):直径6cm、長さ9.5cm
(ハーフサイズのみ)

県産食材:オリーブ豚、金時人参、レタス、
春菊、キュウリ、平天、鶏卵、米、海苔

予約受付

高松市内町7-1
TEL.087-825-0750

受付時間:10時～18時30分

商品引渡日時

※予約受付は1/12～1/30まで
2/3(土)10時～18時

味乃荘株式会社

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。



1,300円
サイズ(約):直径5cm、長さ20cm
県産食材:讃岐さーもん、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

受付時間:10時～17時

商品引渡日時

2/3(土)10時～16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、金時人参、レタス、
鶏卵、米、海苔

限定
30本

予約受付

高松市古馬場町1-1
TEL.087-823-3577

受付時間:11時～15時 定休日:日曜

商品引渡日時

2/3(土)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、金時人参、レタス、
鶏卵、米、海苔

限定
30本

予約受付

高松市鍛冶屋町4-7 藤ビル1F
TEL.087-802-6102

受付時間:11時～15時 定休日:日曜

商品引渡日時

2/3(土)11時～15時

大渚亭 本店

オリーブ地鶏の炊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。



オリーブ **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

受付時間:11時30分～21時 定休日:水曜

商品引渡日時

2/3(土)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



恵方巻
(元祖) **1,290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

受付時間:11時30分～21時 定休日:月曜

商品引渡日時

2/2(金)～4(日)11時30分～18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
生姜焼き」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、
おいてまい(米)、海苔

限定
70本

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

受付時間:10時～17時 定休日:月曜

商品引渡日時

2/1(木)～3(土)10時～15時

さかな屋さんの居酒屋北島商店

県産品をふんだんに使ったオリジナルの海鮮巻きです。
ぜひご賞味ください。



1,650円
サイズ(約):直径5cm、長さ19cm
県産食材:ハマチ、讃岐さーもん、
鰯、キュウリ、鶏卵、おいてまい(米)、
海苔

予約受付

高松市兵庫町4-9
TEL.087-802-1757

受付時間:12時～22時

商品引渡日時

※予約受付は1/15～2/2
定休日:日曜
2/3(土)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:ハマチ、春菊、
玉子焼き(伊吹イリコのだし汁)、
讃岐でんぶ、金時人参、レタス、
鶏卵、アスパラガス、
おいてまい(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

受付時間:11時30分～20時 定休日:月曜

商品引渡日時

2/1(木)～3(土)11時30分～18時

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、金時人参、
レタス、ブロッコリー、しょうゆ豆、
米、海苔

限定
30本

予約受付

高松市牟礼町大町1987
TEL.087-831-9211

受付時間:11時～17時

商品引渡日時

2/3(土)11時～17時

中華料理 彩宴

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



1,620円
サイズ(約):直径5cm×長さ18cm
県産食材:オリーブ豚、金時人参、
椎茸、青ねぎ、レタス、米、海苔

限定
30本

予約受付

高松市堀上町12-1
TEL.087-833-0016

受付時間:10時～21時 定休日:水曜

商品引渡日時

2/3(土)12時～15時

寿し×海鮮酒場 酔灯屋

小エビは素揚げして塩を振り、鯛は味噌漬にし貝はボイル
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。



海の幸
(ロング) **1,620円**
海の幸
(ハーフ) **864円**
サイズ(約):ロングが19cm、
ハーフが9.5cm
県産食材:イタダコ(マダコ他)、
鰯、穴子、小エビ、コウイカ、
にし貝、レタス、米、海苔

予約受付

高松市西の丸町13-7-3階
TEL.087-822-1688

受付時間:12時～22時 定休日:日曜

商品引渡日時

2/3(土)17時～22時

JRホテルクレメント高松 日本料理「瀬戸」

オリーブ牛のローストビーフを使った福を呼び込む恵方巻。
讃岐さーもんや讃岐コーチンで作った玉子焼きなど具だく
さん。



1,800円
サイズ(約):直径5cm×長さ18cm
県産食材:オリーブ牛、穴子、讃岐さーもん、
海老、わがり天、鶏卵、おいてまい(米)、
海苔

予約受付

高松市浜ノ町1-1
TEL.087-811-1161

受付時間:10時～20時

商品引渡日時

定休日:火曜
2/2(金)～3(土)11時30分～14時30分
17時～20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、
おいてまい(米)、さぬきの夢(小麦粉)、
海苔

限定
15本

予約受付

高松市丸亀町9-26 杉山ビル4F
TEL.087-899-2264

受付時間:14時～17時 定休日:日曜

商品引渡日時

2/3(土)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

限定
30本

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

2/3(土)10時30分～18時

Knocking kitchen

「百年はまちオイル漬け」や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。



1,650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、まんば、紅くろり大根、柚子、
青のり、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、
ヒノヒカリ(米)、海苔

限定
30本

予約受付

高松市藤塚町3-5-19
TEL.087-837-8181

受付時間:12時～16時 定休日:火曜

商品引渡日時

2/3(土)13時～16時

中国料理 北京

中国料理界から挑んだ恵方巻。第一弾は釜焼鳥! スイート
チリソース味です。



1,620円
サイズ(約):直径6cm、長さ19cm
県産食材:県産鶏肉、金時人参、
まんば、椎茸、鶏卵、おいてまい(米)、
海苔

本数
限定販売

予約受付

高松市片原町2-8
TEL.087-822-2141

受付時間:11時～14時/17時～20時

商品引渡日時

※予約受付は1/28まで
定休日:月曜
2/3(土)12時～14時/17時～19時

ホテルパールガーデン

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
いただける恵方巻弁当です。



2,160円
サイズ(約):縦15.5cm×横15.5cm×
高さ5cm(折りのサイズ)
県産食材:穴子、鰯、えび、金時人参、
鶏卵、米、海苔

限定
100折

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

2/3(土)10時～20時

神童ろ(わらじろ)

オリーブ地鶏の炊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。



オリーブ
(ロング) **1,080円**
オリーブ
(ハーフ) **594円**
サイズ(約):ロングが19cm、
ハーフが9.5cm
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

高松市西の丸町5-8
TEL.087-821-3330

受付時間:12時～22時

商品引渡日時

2/3(土)17時～22時

御料理 魚七

①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。
②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。



①恵方巻(元祖) **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

②マリン **1,300円**
サイズ(約):長さ19cm
県産食材:ナシフグ、イタダコ、鶏卵、天ぷら、
金時人参、レタス、ブロッコリー、米、海苔

予約受付

普通寺市上吉田町2-5-26
TEL.0877-62-0006

受付時間:11時～19時 定休日:月曜

商品引渡日時

2/3(土)12時～19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