

さぬきまるごと

予約販売

裏面をご覧ください。

恵方巻

魅力あふれる7つの県産食材を県産の米とのりでまいたまるごと香川の魅力がギュッとつまった恵方巻きです。

さぬきまるごと

恵方巻プレミアム

新登場!!

メイン食材にオリーブ牛を使ったプレミアムバージョン。



二〇一六年の恵方は「東南東」

讃岐コーチン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



讃岐でんぶの天ぷらとタコの煮つけを包みこんだ瀬戸内香る恵方巻マリン



さぬきまるごと 恵方巻プレミアム

初登場! ハーフサイズ 1本 2,500円(税別) 1本 1,300円(税別)

さぬきまるごと 恵方巻マリン 1本 1,000円(税別)

さぬきまるごと 恵方巻 1本 800円(税別)

さぬきまるごと恵方巻と恵方巻マリンの2種類の味が楽しめる 1セット 900円(税別) ※さぬきまるごと恵方巻と恵方巻マリンのハーフセットです。

食材は全て香川県産品です。



オリーブ牛 オリーブの搾り果実を与えて上げた讃岐牛です。コクがあり、さっぱりしていてやわらかく、しかもヘルシー。



葉ごぼう(ごぼう) 爽やかな香りと特有の歯ざわりが特徴。香川産は、根も茎も繊維質が柔らかいと言われています。



アスパラ(さぬきのめざめ他) 瀬戸内の温暖な気候と栄養豊富な土壌に育まれた、甘くて太くて柔らかいアスパラガスです。1月下旬から「春を告げる野菜」として出荷します。



ナシフグ(讃岐でんぶ) 2つの海域しか漁獲ができないことから幻の隠れふぐと言われ、香川県では「讃岐でんぶ」という呼び名で親しまれています。高級魚トラフにも勝るとも劣らない美味と言われています。



イイダコ(マダコ他) 冬の香川県を代表する味覚。胴にじっくりと飼育される香川県オリジナル鶏肉です。旨みがつく低脂肪・低カロリーです。



讃岐コーチン 讃岐コーチンは、80〜90日の間、じっくりと飼育される香川県オリジナル鶏肉です。旨みがつく低脂肪・低カロリーです。



しょうゆ豆 「しょうゆ豆」は香ばしく炊きたそら豆を、醤油や砂糖でつくったタレに漬け込んだ、郷土料理です。



米(おいでまい他) 讃岐平野では昔からお米づくりが盛んです。香川県では四国で初めて食味ランキング「特A」評価の「おいでまい」など県産のお米が目立っています。



レタス 香川県のレタスは、葉の色が全体的に淡い緑色で、みずみずしく艶があるのが特徴です。シャキシャキとした食感をお楽しみください。



金時にんじん 鮮やかな赤色がまぶしい金時にんじんは、生産量日本一。赤い色味はおせち料理や京料理で珍重され、西洋にんじんと比べて甘く柔らかいのも特徴です。



ブロッコリー ビタミンCがレモンの約2倍、カロチンや鉄分なども豊富に含まれ、栄養価の高い緑黄色野菜です。香川県のブロッコリーは、クセがなくさっぱりとした味わいと茎まで柔らかく甘味があるのが特徴です。



海苔 全国有数の生産量を誇る香川のノリ。瀬戸内海のミネラルをたっぷり含んだノリは、「海の野菜」と呼ばれるくらい栄養満点です。



細天 香川のかまぼこは、多種多様、風味豊かで歯ごたえが良く、魚の栄養分を手軽に美味しく取り入れることができます。



卵 徹底した管理のもと、トウモロコシや大豆油がすなど飼育もこだわって飼育された、味に徹底的なこだわりを込めた鶏卵。

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

4種類のさぬきまるごと恵方巻を、参加各店にて予約販売いたします。

予約受付期間 平成28年1月8日[金]—2月2日[火]

※お店によって受付期間に違いがありますのでご注意ください。 ※2月1日・2日のお引渡し予約は1月31日まで

お引き渡しは2月1日[月]から3日[水]の3日間のいずれかとなります。ご予約・お問い合わせはチラシ裏面の参加各店まで。



「さめきまるごと恵方巻」4種は下記参加店にて予約販売いたします。

予約受付期間:平成28年1月8日(金)～2月2日(火) 予約方法をご覧の上、各店へご予約ください。

※予約期間が異なるお店がありますので、下記をご確認ください。



販売店① / 和食の料理店

エリア	取扱店	予約方法	商品引渡可能日時
東部エリア	ベッセルおおちの湯 居酒屋うましの 東かがわ市馬篠1200	tel.0879-26-1126 予約受付 / 10時～22時	2月3日(水) 10時～22時
	翼山温泉 東かがわ市引田991-16	tel.0879-33-2532 予約受付 / 10時～22時	2月3日(水) 10時～15時
	三本松ロイヤルホテル 東かがわ市三本松1880	tel.0879-24-1111 予約受付 / 10時～22時	2月3日(水) 10時～15時
高松・島しょ部エリア	WAFU DINING STYLE なんなり。 高松市伏石町2166-10	tel.087-869-1369 予約受付 / 12時～21時	2月3日(水) 14時～21時
	ホテルパールガーデン 高松市福岡町2-2-1	tel.087-821-8500 予約受付 / 10時～16時	2月3日(水) 10時～16時
	磯だよりすみ 高松市国分寺町新居3346-3	tel.087-874-5148 予約受付 / 11時～22時	2月1日(月)・2日(火)・3日(水) 11時～20時
	ベイリゾートホテル小豆島 小豆郡小豆島町古江乙16-3	tel.0879-82-5000 予約受付 / 9時～17時	2月3日(水) ※さめきまるごと恵方巻プレミアムは取扱っておりません。 9時～17時
中部エリア	ホテルサンルート瀬戸大橋 和食ダイニング B-Dine 綾歌郡宇多津町浜六番丁81-1	tel.0877-49-2311 予約受付 / 10時～22時	2月1日(月)・2日(火)・3日(水) 12時～20時
	御料理魚七 善通寺市上吉田町2-5-26	tel.0877-62-0006 予約受付 / 11時～20時	2月1日(月)・2日(火)・3日(水) 11時～20時
西部エリア	たかせ天然温泉 三豊市高瀬町上高瀬768-1	tel.0875-73-3726 予約受付 / 10時～22時	2月3日(水) 11時～15時
	日本料理 琴弾荘 観音寺市有明町10-22	tel.0875-23-1111 予約受付 / 9時～20時	2月2日(火)・3日(水) 12時～18時
	観音寺グランドホテル 磯の茶屋 観音寺市坂本町5-18-40	tel.0875-25-5151 予約受付 / 10時～19時	2月3日(水) ※さめきまるごと恵方巻のみの販売となります。 11時～14時、16時～19時

販売店② / 量販店

取扱店	予約方法	商品引渡可能日時
高松三越 高松市内町7-1	tel.087-825-0750 予約受付 / 10時～19時(1/31まで) (数量限定販売/予約数になり次第販売を終了)	2月3日(水) 10時～19時 お渡し場所:新館地階サービスカウンター ※当日販売あり(本数限定)
ゆめタウン高松 高松市三条町608-1	tel.087-869-7500 予約受付 / 9時30分～22時(1/31まで) (数量限定販売/予約数になり次第販売を終了)	2月1日(月)～3日(水) 9時30分～22時 お渡し場所: 1階食品館 銘店コーナーにて
(株)マルナカ	香川県内の各店舗 サービスカウンターまたはレジにてご予約承り 予約受付 / 9時～18時(2/1まで) (数量限定販売/予約数になり次第販売を終了)	2月3日(水) 11時～22時 お渡し場所:予約された店の サービスカウンターまたはレジにて
イオンリテール(株)	イオン高松店・イオン坂出店・イオン高松東店 イオン綾川店サービスカウンターまたは 惣菜(デリカ)売場にてご予約承り 予約受付 / 9時～22時(2/1まで) (数量限定販売/予約数になり次第販売を終了)	2月3日(水) 10時～22時 お渡し場所: 1階サービスカウンター