

令和6年

1/8木～2/1日

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。

※商品引渡日時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

2026年の節分は2月3日
恵方は南南東

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23店の恵方巻18種類

SETSUBUN

新作

さぬきもち麦しあわせ巻

プチもちヘルシー

プチもち食感が特徴の「讃岐もち麦ダイシモチ」は、食物繊維の一種「β-グルカン」が豊富で、「食後血糖値の上昇をおやかにする」「おなかの調子を整える」健康効果も注目されている機能性表示食品です。この「ダイシモチ」を米に混ぜ込んだ酢飯を使用し、オリーブ牛や卵、ブロッコリーなど県産食材の栄養をギュッと巻き込みました。

1本1,500円

ハーフサイズ800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！甘辛く煮こんだオリーブ牛に、彩り鮮やかな野菜をたっぷり巻き込み、うどんならではのコシと旨味が引き立ちます。

800円

サイズ(約) (ハーフサイズのみ)
直径5cm×長さ10cm

県産食材
オリーブ牛、金時人参、椎茸、アスパラガス、和三盆糖、大根、太ネギ、金の桑卵(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(火) 10時～16時

じゃこ丸パーク津田

香ばしく揚げた百年はまちと自家製香味ダレで和えたしらすに、野菜と卵の旨みが重なる絶品恵方巻です。

1,500円

サイズ(約)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
百年はまち、しらす、金時人参、かぶ、とうがらし、和三盆糖、鶏卵、にじのきらめき(米)、海苔

30本限定

予約受付

さぬき市津田町松原地内
TEL.0879-42-2521

受付時間 10時～17時

商品引渡日時 2/3(火) 10時～17時

レストラン三木

酢飯とサーモンは相性が良いので、サーモンを酢しめてでなく、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

30本限定

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(火) 15時～17時

味乃荘

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。

1,500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 10時～17時

商品引渡日時 2/3(火) 10時～17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)
直径5cm×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

30本限定

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(火) 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)
直径5cm×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

30本限定

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(火) 11時～15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)
直径4.2cm×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

20本限定

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 10時30分～20時

商品引渡日時 2/1(日) 11時30分～20時

株式会社フェアリー・テイル(「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「オリーブ豚の生煮飯焼き」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、米、海苔

70本限定

予約受付

高松市瓦町2丁目2-8
TEL.087-837-0468
定休日：土・日・月曜日

受付時間 10時～17時

商品引渡日時 2/1(日)～3(火) 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。

1,500円

サイズ(約)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
ハマチ、オリーブサーモン、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

20本限定

予約受付

高松市兵庫町4-9
TEL.087-802-1757
定休日：日曜日・祝日

受付時間 12時～22時

商品引渡日時 2/3(火) 17時～21時

高松国際ホテル ぐるり屋島

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。

1,800円

サイズ(約)
直径5.5cm×長さ19cm

県産食材
ハマチ、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

500本限定

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(日)～3(火) 11時～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
讃岐でんぶく、金時人参、レタス、ブロッコリー、しょうゆ豆、米、海苔

20本限定

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(火) 11時～17時

寿し×海鮮酒場 酔灯屋(すいどうや)

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。

1,500円

サイズ(約)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
ハマチ、オリーブサーモン、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

20本限定

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・祝日

受付時間 12時～22時

商品引渡日時 2/3(火) 17時～21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

15本限定

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時～17時

商品引渡日時 2/3(火) 14時～17時

ホテルパールガーデン「瀬戸の花」

繊細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。

2,808円

サイズ(約)
縦15.5cm×横15.5cm

県産食材
オリーブ地鶏、鯛、えび平天、金時人参、鶏卵、米、海苔

100折限定

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(火) 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。

1,500円

サイズ(約)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
ハマチ、オリーブサーモン、鯛、キュウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

20本限定

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 12時～22時

商品引渡日時 2/3(火) 17時～21時

和酒処 婆娑羅(ばさら)

県産品を10品目使用しており、高級なトラフグをお手頃価格にてご提供させていただきます。

1,300円

サイズ(約)
直径5cm×長さ18cm

県産食材
伊吹イリコ、トラフグ、金時人参、オリーブオイル、和三盆糖、鶏卵、さぬきの夢、おいでまい(米)、海苔、璃の香

20本限定

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時～23時

商品引渡日時 2/3(火) 15時～22時

食事処 なんなり(高松ぼかばか温泉)

さぬきもち麦しあわせ巻 (1本) 1,500円

(ハーフサイズ) 800円

サイズ(約) (1本)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
海苔、米、ダイシモチ、オリーブ牛、金時人参、鶏卵、ブロッコリー、紅くるり

300本限定

詳細はチラシ右上をご覧ください。

予約受付 高松市多肥上町1515
TEL.087-888-1126

受付時間 9時～23時

商品引渡日時 2/3(火) 10時～15時

季のすけ食堂

さぬきもち麦しあわせ巻 (1本) 1,500円

(ハーフサイズ) 800円

サイズ(約) (1本)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
海苔、米、ダイシモチ、オリーブ牛、金時人参、鶏卵、ブロッコリー、紅くるり

50本限定

詳細はチラシ右上をご覧ください。

予約受付 高松市多肥上町1840-10
TEL.087-889-5610

定休日：月曜日

受付時間 11時～14時

商品引渡日時 2/3(火) 13時～15時

四季の味 じん

さぬきもち麦しあわせ巻 (1本) 1,500円

(ハーフサイズ) 800円

サイズ(約) (1本)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
海苔、米、ダイシモチ、オリーブ牛、金時人参、鶏卵、ブロッコリー、紅くるり

30本限定

詳細はチラシ右上をご覧ください。

予約受付 高松市大工町7-20
TEL.087-821-1302

定休日：日曜日

受付時間 16時～21時

商品引渡日時 2/3(火) 16時～18時

瀬戸内 海のもの とといち

さぬきもち麦しあわせ巻 (1本) 1,500円

(ハーフサイズ) 800円

サイズ(約) (1本)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
海苔、米、ダイシモチ、オリーブ牛、金時人参、鶏卵、ブロッコリー、紅くるり

50本限定

詳細はチラシ右上をご覧ください。

予約受付 高松市鍛冶屋町4-18
TEL.087-811-0301

定休日：日曜日

受付時間 15時～23時

商品引渡日時 2/3(火) 15時～18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

100本限定

予約受付

綾歌郡宇多津町浜六丁81-1
TEL.0877-49-2311

受付時間 8時～19時

商品引渡日時 2/3(火) 10時～18時

みなと新世

① オリーブ地鶏のくわ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1本。

② 春の野菜 菜の花やふきが入った春の香りがする恵方巻です。

1,080円

サイズ(約)
直径5cm×長さ19cm

県産食材
オリーブ地鶏、オリーブの新漬け、かぶ、さぬきのめさめ(アスパラガス)、金時人参、金時手、レタス、金山寺味噌、オリーブオイル

統一レシピ(オリーブ)

予約受付 仲多度郡多度津町東新町345-2
TEL.0877-33-4404

定休日：水曜日

受付時間 10時～21時

商品引渡日時 2/1(日)～3(火) 11時30分～19時

琴弾廻廊(ことひしかいろう)

2月3日の招福は県産選りすぐりの食材を使った「廻廊特製太巻き」を丸かぶり！

1,800円

サイズ(約)
直径5cm×長さ18cm

県産食材
海苔、米、オリーブ地鶏、鶏卵、ハマチ、鯛、金時人参、レタス、アスパラガス、希少糖(アルロース)、仁尾酢、ジャンボ椎茸

150本限定

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(火) 11時30分～20時

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

※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。

ご予約・お問い合わせは参加各店まで

東部

中部

高松・小豆島

西部