

予約受付期間

令和8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。
※商品引渡し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、およそその目安です。

さぬきまるごと

恵 方 卷

SETSUBUN

新作

さぬきもち麦しあわせ巻

ブチもちヘルシー

ブチもち食感が特徴の「讃岐もち麦ダイシモチ」は、食物繊維の一品「β-グルカン」が豊富で、「食後血糖値の上昇をおだやかにする」「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
商品引渡し日 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辛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、どうがらし、和三盆糖、鶏卵、にじのきらめき(米)、海苔

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
商品引渡し日 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、サーモンを酢じめでなく、焼きほぐしにしました。



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

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
商品引渡し日 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
商品引渡し日 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

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
商品引渡し日 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

予約受付 高松市錦町4-17 藤ビル1F
TEL.087-802-6102
定休日: 日曜日 受付時間 11時~15時
商品引渡し日 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5.5cm×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、プロッコリー、しょうゆ豆、米、海苔

予約受付 高松市松縄町1089-7
TEL.087-868-4612
定休日: 月曜日 受付時間 10時30分~20時
商品引渡し日 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5cm×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、プロッコリー、椎茸、鶏卵、米、海苔

予約受付 高松市瓦町2丁目2-8
TEL.087-837-0468
定休日: 士・日・月曜日 受付時間 10時~17時
商品引渡し日 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、キウウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

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
商品引渡し日 2/3 (火) 17時~21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。



1,800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、プロッコリー、ちりめん、おいでまい(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
定休日: 月曜日(祝日を除く) 受付時間 11時30分~20時
商品引渡し日 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、プロッコリー、しょうゆ豆、米、海苔

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
商品引渡し日 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、キウウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

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
商品引渡し日 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すしを提供します。



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)、海苔

予約受付 高松市丸亀町9-26 杉ビル4F
TEL.087-899-2264
定休日: 日曜日 受付時間 14時~17時
商品引渡し日 2/3 (火) 14時~17時

ホテルパールガーデン「瀬戸の花」

繰りの恵方巻と合わせた、香川県産品を美味しい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

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
商品引渡し日 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、キウウリ、鶏卵、おいでまい(米)、海苔

予約受付 高松市西の丸町5-8
TEL.087-821-3330
定休日: 不定期 受付時間 12時~22時
商品引渡し日 2/3 (水) 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、鴨の香

予約受付 高松市古馬場町B-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
商品引渡し日 2/3 (火) 15時~22時

食事処 なんなり(高松ぽかぽか温泉)



1,500円

(ハーフサイズ)
800円
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
商品引渡し日 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)