


「さぬき応縁むすび」 新商品一覧

店舗名	商品名	写真	使用した さぬき米	使用した 県産食材	アピールポイント	備考
(株) 安岐水産	さぬき蛸めし爆弾		おいでまい	さぬき蛸	さぬき蛸を使用した蛸めしのおむすびに、とろ〜り半熟玉子がまるごと1個入っています。とろける玉子と蛸めしの相性は抜群です。	
(株) あっとな	うどん県それだけじゃない!! うどん出汁はご飯とも仲良し!!		コシヒカリ	香川県産醤油使用出汁、小豆島醸造食べる醤油、瀬戸内産おじゃこ味噌、子持ちきくらげ	うどん屋が作る香川県だらけの出汁茶漬けおむすび!! 一口目は、おいでまいの食感を味わっていただき、二口目は、おいでまいと、香川県産食材とのハーモニーを楽しみ、最後にうどん屋ならではの伊吹島いりこ出汁のきいた出汁で出汁茶漬けをご完納ください。	さぬき麺市場郷東店、伏石店、高松中央インター林店が参加。
(有) 穴吹米穀店	おったまげた		おいでまい	卵	味付け卵を丸ごと1個に卵かけ醤油マヨネーズでご飯に味付けしてにぎりました。ボリューム満点の1品です。	
石川うどん	おむすび		コシヒカリ	しょうゆ、オリーブオイル、いりこ、香川本鷹、にんにく	食材は全て香川県産で作ったおむすび!!	
エビス ウドン ファクトリー	いりこにぎり		おいでまい	伊吹いりこ	当店のメインであるうどんに合うおむすびとして開発しました。うどん出汁とも相性がよく、おむすびだけで食べても満足いただける味わいで、大人はもちろん小さな子供にもカルシウムが取れるうえ、おいしく食べてもらえるおむすびです。	
おぐり屋	さぬき塩むすび	—	コシヒカリ	さぬき塩	極力シンプルなお米の味わいを楽しんでもらえるように塩のみの味としました。ひとつひとつ丁寧にむすんでいます。	

お米のツヤ子さん	青高菜姫		コシヒカリ	小豆島産醤油	一枚葉の青高菜を使い、中にきくらげの佃煮を入れ全体を一枚葉で巻きます。丸くてとてもかわいいので青高菜姫。ぜひ食べて頂きたいです。	
お惣菜処 てつや	マーブルおにぎり		おいでまい	多度津のビーツ（粉）、こんぴら醤油、すじ肉	栄養たっぷりのビーツ粉末を白とピンクのマーブルに。見た目もかわいくボリュームをだしました。	
おしゃべりさんの台所	讃岐うどん風鶏天むす		あきさかり	にぼし、しょう油、あげ、鶏肉	香川県の煮干しと醤油を使い讃岐うどんの出汁をとり、ねぎと揚げを入れて炊き込みました。オリーブ地鶏の天ぷらをはさみ、天むす風に。かけうどんに鶏天をトッピングしたようなイメージのおむすびに仕上げました。	
おにぎり山翠	DONむす		コシヒカリ	香川県産海苔、自社製ダシ、伊吹産いりこ	老舗おにぎり専門店と、うどん屋を営業している当法人だからできるコラボレーション。香川県産米を、やまびこ屋自慢のダシで炊き上げたご飯に、かけうどんに必須のネギ・天かす・かまぼこを混ぜ込んだ一品です。さぬきうどん独特の“いりこ”をアピールするために、伊吹産いりこを目印にしました。	
お・にぎり屋-善-	オリーブハマチの竜田揚げ		コシヒカリ	オリーブハマチ	出世魚で香川県の県魚でもあるオリーブハマチを使用。出世魚は縁起が良いとされています。そのオリーブハマチを竜田揚げにしました。竜田の竜は龍とも言い龍も縁起物！更に運氣上昇!! ゲン担ぎの応縁むすびで受験生や頑張っている方を応援します！	
芸術喫茶 清水温泉	みそちりめんむすび		おいでまい	こんぴらみそ、ちりめん	お米の旨味を引き出しながら、おむすびを美味しく食べて頂きたいです。	

<p>(有) 米屋ながはら</p>	<p>さぬき応縁!! 超超(蝶々)むすび</p>		<p>コシヒカリ(四国4県のをブレンド)</p>	<p>瀬讃の鹽、瀬戸内の早とれ海苔</p>	<p>さぬきを応援するのはもちろん! 米(八十八)→八十八カ所巡礼でも結願とも言われます。四国4県が結ばれる事で、より、さぬきも盛り上がり、超超(蝶々)むすびの様に、何度でも訪れたいくなる県の真っ直ぐな気持ちのおむすびです。</p>	
<p>こだわり麺や高松店</p>	<p>讃岐たぬきむすび</p>		<p>おいでまい</p>	<p>青ネギ</p>	<p>自社栽培の新鮮な讃岐のネギに、希少糖を使用した特製の出汁醤油を混ぜ込んだ絶品おむすび</p>	
<p>里のむすび</p>	<p>地エビの天むすび</p>		<p>おいでまい</p>	<p>焼き海苔、宇多津の入浜式の塩、地エビ</p>	<p>ほぼ香川県産の食材だけで作ったおむすびです。お米は、土鍋で3合ずつ炊き上げてます。地エビは、高松市の市場にて頭の取れたエビが規格外として買い手がつかない事が多いらしいのでそちらを使用することで、もったいないを消費できると思います。</p>	
<p>出張料理ヨコヨコ</p>	<p>讃岐 農畜海産物の恵みむすび</p>		<p>コシヒカリ</p>	<p>レタス、しらす、讃岐コーチンの卵</p>	<p>しらすの塩味と半熟卵のkokがコシヒカリとマリアージュ!!そこにレタスのシャキシャキとした食感がアクセントになります。</p>	
<p>(有) てら屋うどん</p>	<p>むすびな(菜)</p>		<p>おいでまい、コシヒカリ</p>	<p>葉大根</p>	<p>菜飯ごはんのおむすび。体に優しい。</p>	
<p>農業工房かべっこ</p>	<p>つなぐおむすび【第1弾】紅くるりの桃色むすび</p>		<p>コシヒカリ</p>	<p>もち麦、紅くるり</p>	<p>農家さんが愛情を込めて作るお野菜や食材。愛情たっぷり育てられたお野菜や食材は、つやつやで一段と甘く、ひとつひとつの味がしっかりとしています。旬のものをおいしく、身近に感じていただけるようなおむすび。老若男女問わず、たくさんの方に食べていただけるようなおむすびにしました。</p>	

ホルモン焼肉 雅	雅のおむすび		ヒノヒカリ	ダイシモチ	昔懐かしい麦ごはんのおむすびを味わっていただきたいです。	
前山お結びCafé	前山のお母さんの味 ちりめんおかか結び		おいでまい	ちりめんじゃこ	前山地区のお母さん達が寄り集って作るちりめんおかかです。ちりめんじゃこが出回り出すと作るちりめんおかかは、ご飯のお供として食卓に出ます。前山地区のお母さんの味をお結びにしました。	
(株) ムーミー	オムライスおむすび		コシヒカリ	卵	卵はとても栄養価が高く、卵と一緒にごはんを食べることで、たんぱく質の栄養価がとてもよくなります。また、卵を摂取すると、集中力を高めたり脳を活性化するといわれています。これらことからスポーツの補食や勉強の質の向上に最適です。	川島店、林店、花園店が参加。
山鳥高松南店	さぬき塩むすび&オリーブハマチむすび (2個セット)		コシヒカリ	焼き海苔、塩、オリーブハマチ	さぬき塩むすび：県産品にこだわり、さぬきの味をシンプルに味わっていただく。 オリーブハマチむすび：甘辛く漬けたオリーブハマチをとじこめた一品。	
山鳥屋島店	旨みたっぷりイリコのおむすび		コシヒカリ	イリコ、海苔	香川県内外で愛される讃岐うどんの出汁の決め手となるイリコをふんだんに使用しています。	
鶏肉と酒の専門店 鶏	親鶏炭焼きおにぎり		コシヒカリ	親鶏	お醤油の焦げた香りと炭火で焼いた親鶏の香りと歯ごたえ。	山鳥系列

ヨコクラうどん	伊吹島いりこむすび		コシヒカリ	伊吹島いりこ	出汁をとったいりこが入ったうどん屋らしいおむすび。出汁の風味がきいたおむすびを味わってください。	
---------	-----------	---	-------	--------	--	--