

2025 さぬき応援むすび一覧

No	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
1	さかな屋さんの居酒屋 北島商店酒場	海鮮巻き		1500円	職人が瀬戸内の鮮魚を使用して丹精込めて作りました。讃岐のお米とともにぜひご賞味ください。	おいでまい	オリーブはまち 讃岐サーモン	香川県高松市兵庫町4-9	17:30-23:30	日曜、祝日
2	鶏肉と酒の専門店 鶏	山椒香る 親鳥肉味噌焼きおにぎり		590円	香ばしく焼き上げたおにぎりに、コク深い親鳥肉味噌をたっぷり。仕上げに山椒の爽やかな香りがふわりと広がり、食欲をそそります。味噌ほどに旨みがあふれる、大人の味わいの焼きおにぎりです。	あささかり	親鳥	香川県高松市鍛冶屋町4-5 エミーワンビル3F	17:00-22:30 (LO22:00)	日曜
3	山鳥 高松南店	讃岐姫っことりの骨付鳥風むすび		500円	讃岐名物の骨付鳥をおむすびと共に。	あささかり	讃岐姫っことり	香川県高松市多肥上町字宮尻1492-3	17:00-23:00	水曜
4	山鳥 屋島店	讃岐姫っことりの佃煮むすび		420円	自社ブランドの讃岐姫っことりの皮を甘辛く煮込みコリコリ食感が楽しいおむすびが出来上がりました。	あささかり	讃岐姫っことり(親鳥)	香川県高松市屋島西町1927-1	17:00-23:00	水曜
5	DRC_area_WOLKEN	洋風おにぎりとおリーブ牛のハンバーグ弁当		1000円	地元の食材を使った洋風おにぎりとおハンバーグ。ハンバーグは週替わりでソースとトッピングが変わります。	あささかり	オリーブ牛ミンチ	香川県さぬき市小田2192 - 34	10:00-17:00	水曜、第1、3木曜日
6	おにぎり山翠	DoN結び		300円	さぬき人のソールフードかけうどんをイメージして作りました。	おいでまい	海苔 いりこ	香川県高松市西ハゼ町163-1	9:00-14:30	日曜、祝日
7	お・にぎり屋一善一	オリーブ地鶏と自家製大葉胡椒焼き		350円	オリーブシリーズ第三弾と致しまして今年はおリーブ地鶏！深い旨みと風味の地鶏が甘味のあるコシヒカリに良くあいます！自家製の大葉胡椒（小豆島手積みオリーブ入り）のアクセントともピッタリです！	コシヒカリ	海苔 オリーブ地鶏 オリーブオイル	香川県高松市林町287番地6（11月30日迄） 香川県高松市通町1-8（新店舗12月上旬予定）	10:00-18:00 (なくなり次第終了)	日曜、月曜
8	酒菜屋志らい	さぬき産米じゃこ味噌おにぎり		380円	観音寺ブランド認証品のじゃこ味噌を使用しています。	ヒノヒカリ	じゃこ味噌	香川県観音寺市吉岡町837-3	17:00-23:00 (LO22:30)	日曜

2025 さぬき応援むすび一覧

№	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
9	里のむすび	地えびの天むすび		400円	香川県で採れた地えびを使って大人も子どもさんも好きな天むすびにしてみました。 お米も塩も海苔もオール香川県産のおむすびをぜひお食べください。	あきさかり	入浜式の塩焼き海苔えび	香川県高松市東植田町1361	11:00-16:00 (なくなり次第終了)	火曜、水曜
10	かべっこ	かべっこのカンカン寿司		380円	さぬき市鴨部に受け継がれてきた郷土料理「カンカン寿司」。 地元のお野菜、県産のオリーブサーモンにたまごをふんだんに使って、カンカン寿司をもっと気軽に、もっと日常に楽しんでいただけるように工夫しました。 季節の野菜を彩り豊かにあしらったカンカン寿司は見た目もかわいく体にやさしい味のお寿司です。 どこか懐かしく、でも新しい。そんなカンカン寿司をぜひ一度お試しください。	コシヒカリ	もち麦 オリーブサーモン たまご お野菜	香川県さぬき市鴨部6310番地	11:00-15:00	月曜、火曜、木曜、土曜、日曜
11	おしゃべりさんの台所							香川県高松市錦町二丁目3-36-602 ドルフィン錦町		
12	おいしい日	オリーブ豚の肉味噌むすび		300円	地産地消にこだわりオリーブ豚を使用。 お子様でも食べやすいように白味噌で甘辛く味付けをしました。	おいでまい	オリーブ豚	香川県高松市多肥上町2146-45	11:00-18:00 (なくなり次第終了)	日曜、月曜
13	道の駅源平の里むれ	じゃこやのおにぎり		324円	当店人気メニュー「オリーブハマチのそぼろ」にマヨネーズを和えて、よりおにぎりに合うように仕上げました！ オリーブハマチ期間中だけの限定販売です。	あきさかり	オリーブハマチ	香川県高松市牟礼町原631-7	9:00-17:00	第1、3水曜
14	Kitchen Base Lei	炙り焼き豚卵おにぎり		420円	自家製の焼豚にルテインたっぷりの県産の卵と自家製たれの相性はつくんの食べ応えあるおにぎりです。	おいでまい	卵	香川県高松市権紙町1648-8 エイシンビル1階	ランチ 11:30-14:30 居酒屋 18:00-22:00 (金曜、土曜は23時まで)	日曜、月曜
15	穴吹米穀店	おったま		350円	カナタマさんの卵を使ったおむすびです。 味付け卵を丸ごと1個入れたボリューム満点のぼくだんおむすびです。	おいでまい	たまご	香川県高松市香川町浅野527-1	9:00-14:00	水曜、日曜 祝日等臨時休業あり
16	お結び にぎやか さゆりん	肉うどん風お結び		500円	おいで米を使用して、香川県といえはうどん。うどんの中でも人気の肉うどん風にできないかと考案したメニュー。 お結びはワカメと揚げ玉を入れて出汁醤油で味付け。甘辛く炊いた肉と玉ねぎを乗せたお結びにアクセントとして紅生姜をトッピング。風味豊かな味付け海苔をくるっと巻いて召し上がってください。	おいでまい	わかめ オリーブ牛	香川県坂出市室町3丁目3番3号	火曜-金曜 昼10:00-14:00 夜17:00-19:00 土曜、日曜 昼10:00-15:00	月曜

2025 さぬき応援むすび一覧

№	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
17	covaco_dining	鎌田醤油使用 オリーブ豚のチャーシューおにぎり		1540円	香川県産の食材をふんだんに使ったおにぎりです。毎週金曜日の大人様プレートランチがこちらのおにぎりでの提供になります。	おいでまい	鎌田醤油 オリーブ豚	香川県高松市松尾町1051-21-1F	水曜-日曜 11:00-14:30/17:30-22:00	月曜、火曜
18	八百屋ひとみデリカ&キッチン	瀬戸内海苔包み一口おにぎり		330円	津田の海苔と瀬戸内の塩、東かがわ市産のコシヒカリを使って食べやすい一口おにぎりにして提供しております。香り高い海苔と旨味たっぷりのお米。食事のメにぴったりです。	コシヒカリ	海苔 塩	香川県高松市田町8-19藤川ビル1F	おばんざい屋営業時間 月曜 17:30-22:00 火曜-金曜 18:00-22:00 土曜 16:00-22:00	日曜、祝日
19	神童ろ	海鮮巻き		1500円	職人が瀬戸内の鮮魚を使用して丹精込めて作りました。讃岐のお米とともにぜひご賞味ください。	おいでまい	オリーブはまち 讃岐サーモン	香川県高松市西の丸町5-8	17:00-23:30	不定休
20	手打ちうどん空	ダイシモチ麦入り芋おにぎり		120円	ダイシモチ麦と香川県地元農家さんが作ったさつまいもおにぎり。シンプルですがしっかり食べた感を感じられるおにぎりです。	おいでまい	ダイシモチ麦	香川県善通寺市吉原町2525-3 1階	9:30-14:30	水曜日
21	-ito-	いりこむすび		単品280円 (ランチでは味噌汁、 ドリンク付1000円)	郷土料理のいりこめしと、お米を楽しむいりこみそを具を2種のおむすびにしました。テイクアウトも店内でのお召し上がりも可能です。	あざさかり	伊吹島いりこ	香川県高松市新田町甲393-6	9:30-14:00	月、金、土、日 (提供は平日火、水、木のみ)
22	讃岐食堂	オリーブ牛しぐれ煮おにぎり		440円	香川県の恵みがぎゅっと詰まった「讃岐食堂オリジナルおにぎり」誕生。母体がオリーブ牛の生産から手掛ける肉問屋の直営店だからこそその香川県産オリーブ牛と香川県産のお米を使用したコラボおにぎりです。	コシヒカリ	オリーブ牛	香川県高松市香西本町373-30	17:00-23:00 (LO 22:20)	火曜(祝日・祝前日は営業)
23	お惣菜処てつや+県立多度津高等学校水産科	多高むすび鯛		800円	瀬戸内海産の鯛を天ぷらにして、おいで米で包みました。秘伝の甘辛いタレをかけてお召し上がりください！	おいでまい	鯛 調味料	香川県仲多度郡多度津町本通1-3-16	11:00-14:00	水曜、日曜
24	お惣菜処てつや+県立多度津高等学校水産科	多高むすび鰯		800円	鰯を県産調味料で煮込み、味付けたした具材を大葉にはさみ、おいで米で包みました。	おいでまい	大葉 調味料	香川県仲多度郡多度津町本通1-3-16	11:00-14:00	水曜、日曜

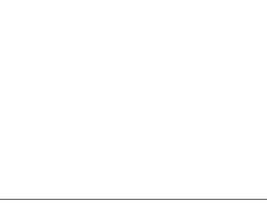
2025 さぬき応援むすび一覧

№	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
25	寿司×海鮮居酒屋 酔灯屋	海鮮巻き		1500円	職人が瀬戸内の鮮魚を使用して丹精込めて作りました。讃岐のお米とともにぜひご賞味ください。	おいでまい	オリーブはまち 讃岐サーモン	香川県高松市西の丸町13-7	月曜-土曜、祝前日 17:00-23:00 祝日 17:00-22:00	日曜
26	いなりや	ちりめん山椒いなり		130円	高松市仏生山にある神崎屋さんの寿司酢と吉田養蜂場さんの蜂蜜を使ったいなりずしにちりめん山椒のしょっぱさが合います。	ヒノヒカリ	ちりめん山椒	香川県高松市亀井町12-4 1階	平日 9:00-14:00/16:00-18:30 日曜日 9:00-14:00	土曜、不定休
27	大衆やきとり とり心	焼きおにぎり		420円	とり心の人気メニュー「焼きおにぎり」! 家では絶対に味わう事ができない味。じっくり焼き上げ、自家製のタレに潜らした焼く。米作りをされる農家さんから飲食店の作り手を繋ぐ縁。そんな縁を繋ぐ、唯一無二のおにぎりです。	コシヒカリ		香川県高松市牟礼町大町9 7 1-5 2F	昼 11:00-16:00 夜 17:00-22:30 (金曜、土曜は23時まで)	昼 土曜、日曜、祝日 夜 日曜
28	ミキサーマンドットコム	きつねうどんだしおむすび		270円	伊吹島のいりこを使った讃岐うどんのお出汁で米を炊き込み、甘く煮たきつねを混ぜたまるできつねうどんのようなおむすびです。	おいでまい	伊吹島産 いりこ 小豆島産 御塩	香川県高松市浜ノ町1-20	平日 7:00-19:00 土曜、日曜 9:00-18:00	不定休
29	時の納屋	樽のおむすびランチ		1300円	山椒のしらす佃煮を使った、瀬戸内のごちそうおむすび。	コシヒカリ	山椒のしらす佃煮	香川県さぬき市小田2671番地75	11:00-16:00	火曜
30	瀬戸よ志	小豆島もろみ海苔 おむすび		300円	自社製品の佃煮を使った手作りおむすびです。	コシヒカリ	小豆島産のり	香川県小豆郡小豆島町安田甲144-80	11:00-14:00	なし
31	発酵教室わたしキッチン	さぬき麹納豆むすび		230円	さぬき産の貴重な大豆から作られた納豆と米麹を甘辛く味付けした腸がよるこぶおむすび。	コシヒカリ	大豆	香川県丸亀市土器町東9-201	10:00-19:00	なし

2025 さぬき応援むすび一覧

№	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
32	呑喰道楽 天々					おいでまい		香川県高松市福田町5-12	17:30-24:00	なし
33	おおまえ屋	焼肉プレート		1100円	香川県産のコシヒカリとまんのうひまわり牛を使った焼肉を楽しめるランチメニューです。	コシヒカリ	まんのうひまわり牛	香川県高松市西町1-20	10:30-21:30	不定休
34	ギボシキッチン	海苔巻きお結び しぐれ煮 (オリーブ牛)		500円～	和食料理人が作った一品料理を香川県産米で巻きました。	コシヒカリ	オリーブ牛	香川県丸亀市柞原町153-12	平日 9:00-14:00 土曜、日曜 9:00-17:00	不定休
35	ギボシキッチン	海苔巻きお結び 海老天 (香川県産小麦粉)		500円～	和食料理人が作った一品料理を香川県産米で巻きました。	コシヒカリ	香川県産小麦粉	香川県丸亀市柞原町153-12	平日 9:00-14:00 土曜、日曜 9:00-17:00	不定休
36	8家 (はちや)	手巻きおにぎり		各150円	パリパリの海苔で手巻き寿司のように炊き立てのご飯を巻いています。11種類のおにぎりを用意しています。お手頃な価格でおいしいお米を味わってください。	あきさかり	海苔	香川県綾歌郡綾川町山田下3201-1	10:30-14:30	月曜、金曜
37	からあげ鶏	からあげ鶏特製・甘辛ダレおにぎり		1000円(3個)	からあげ鶏、秘伝のタレを絡めたくせになるおにぎりです！	コシヒカリ	醤油 塩	香川県高松市藤塚町1丁目5-18	11:30-14:00/17:00-19:30	月曜
38	つまさんど	天むす		640円(2個入り)	しっとり柔らかなエビの天ぷらに、鰹出汁からとった甘めのタレがよくからみ、ご飯との相性も抜群のおにぎりです。	コシヒカリ	のり 大葉 塩 かつお節	香川県高松市紺屋町2-1	木曜、金曜 11:00-14:00	月曜、火曜、水曜、土曜、日曜
39	らでいっしゅ	おにぎり弁当		800円	県産のコシヒカリ×さつまいもで作ったおにぎり入りのお弁当。 おにぎりには自家製塩こうじを加え、ほどよい塩味とこうじの旨みが、ごはんの甘みを引き立てます。 お米はガス火でおくさん(土鍋)炊き。ふっくらつややかに炊きあがり、冷めてもおいしいのが自慢です。 おかずは日替りです。旬の食材や季節の味をお楽しみください♪	コシヒカリ	さつまいも	香川県高松市鹿角町445-1	10:00-16:00	土曜、日曜、祝日

2025 さぬき応援むすび一覧

№	店舗名	商品名	商品写真	価格 (税込み)	応援むすびのPRポイント	さぬき米	使用する県産食材	店舗住所	営業時間	定休日
40	らでいっしゅ	さつま芋おにぎり		200円	ホクホク甘いさつま芋を混ぜ込んだ、やさしい味わいの「さつま芋おにぎり」。 お米は県産のコシヒカリ。 さつま芋はさぬき市のボレボレ農園さんで育ったものを使用。自然の甘みをそのままに、自家製塩こうじで味をととのえました。	コシヒカリ	さつまいも	香川県高松市鹿角町445-1	10:00-16:00	土曜、日曜、祝日
41	超おにぎり屋-米屋ながはら-	びっぴりこ		240円	香川大学おむすび研究室とのコラボ 大阪関西万博のバピリオンにて販売したあの名作が再発売！ 香川県のうどんの味をおにぎりでも味わえる！ 謎めきかつ斬新なおにぎりです。 一度食べるとなぜかはまっちゃいますよ！	おいでまい	いりこ 瀬戸内海の塩	香川県高松市塩上町1丁目6-14	火曜-金曜 7:00-19:00 土曜 10:00-19:00	日曜、月曜、祝日
42	食呑三味 禅	鬼の晶きくらげ佃煮 おむすび		400円	女木島の鬼の晶の肉厚のキララゲを使用したコリコリとしたピリ辛佃煮を包んだおむすびです！	コシヒカリ	女木島 鬼の晶 キララゲ	香川県高松市瓦町2丁目8-16 2F	18:00-翌2:30	木曜