

予約受付期間

令和7年 1/10(金)~1/31(金)

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 恵方ロール

SETSUBUN

2025年の節分は2月2日 恵方は西南西

かがわの食 Happyプロジェクト

さぬき 恵方ロールとは

七福神にちなんで7種類以上の県産食材を使用した、恵方巻をイメージして参加各店がオリジナルで考案したロールケーキと和菓子。

七福神にちなんで7種類以上の県産食材を使った 和洋菓子店オリジナルの美味しい18種類の「さぬき恵方ロール」

パティスリーもりん

和三盆糖を使用した優しい味わいのロール生地。いちご・キウイフルーツ・プリンを巻き上げた贅沢な恵方ロールです。



商品引渡日時 2/1(土)~2/3(月) 9:30~19:00

サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)11cm×(長さ)16cm 1,728円(1本)

予約受付 受付時間:9:30~19:00
●本店: TEL.0877-64-3870
●宇多津店: TEL.0877-85-3648
●国分寺店: TEL.087-899-5591
●高松店: TEL.087-814-6693
●マルナカ三木店: TEL.087-802-8301
●マルナカ白鳥店: TEL.0879-26-3870
●藍住店: TEL.088-678-7323

使用県産食材

さぬきみめ(いちご)、キウイフルーツ、鶏卵、牛乳、和三盆糖、希少糖含有シロップ、ハチミツ

パティスリーAraki

おいでまい米粉の生地に県産フルーツをたっぷり巻き込みました。食べきり一口サイズです。



商品引渡日時 2/1(土)~2/3(月) 10:00~18:00

サイズ(約):(幅)9cm×(高さ)8cm×(長さ)5cm 500円(1本)

予約受付 高松市林町2547-5 TEL.087-867-3577 受付時間:10:00~18:00 定休日:月・火曜

使用県産食材

さぬきみめ(いちご)、香線(キウイフルーツ)、鶏卵、おいでまい米粉、みかん、希少糖含有シロップ、和三盆糖

松風庵 かねすえ

県産の素材ときな粉を贅沢に使用したロール生地。わらび餅と黒豆をきな粉入りカスタードクリームで巻いた恵方ロールです。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) ①10:00~19:00 ②13:00~19:00

サイズ(約):(幅)10cm×(高さ)6cm×(長さ)16cm 1,800円(1本)

予約受付 ①願町本店:高松市願町1-24-36 ②丸亀町寄番店:高松市丸亀町1-1-1F TEL.0120-28-8883 受付時間:8:00~19:00

使用県産食材

鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、ハチミツ、オリーブオイル、讃州大黒(黒豆)

高松国際ホテル ぐる屋島

和三盆糖とさぬきの夢のふんわりスポンジに、大粒のいちご生クリームを包みました。優しい味に思わず口元が綻ぶ幸せロール。



商品引渡日時 2/1(土)~2/3(月) 11:00~18:00(2/3は16:00まで)

サイズ(約):(幅)9cm×(高さ)7.5cm×(長さ)16.5cm 1,800円(1本)

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 受付時間:11:30~20:00 定休日:月曜(祝日を除く)

使用県産食材

さぬきみめ(いちご)、鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、塩

サンファソン

いちごやキウイフルーツなど県産フルーツを生クリームと一緒に包みました。焼きのり色のクレープで巻き込んだ恵方ロールです。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 10:00~19:00

サイズ(約):(幅)6cm×(高さ)6cm×(長さ)12cm 702円(1本)

予約受付 ●本店:高松市松縄町1003-7 ●高松三越店:高松市内町7-1 TEL.087-867-7790 受付時間:10:00~19:00 ※予約は本店にて受付

使用県産食材

みかん、さぬきみめ(いちご)、香線(キウイフルーツ)、鶏卵、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ

カフェコンディトライ&レスト シカ

七種類の細巻ロールをわっぱに詰め込みました。お福のクッキーと鬼のお面つき。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 10:30~19:00

サイズ(約):(直径)14cm×(高さ)6cm 1,836円(1セット)

予約受付 高松市国分寺町新名7-1 TEL.087-874-3850 受付時間:10:00~18:00

使用県産食材

いちご、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、さつまいも

夢菓房たから

食べやすくカットした大福恵方巻です。いちご、キウイ、小原紅みかん、讃州大黒、和三盆のロールをお餅でくみました。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) ⑧8:30~17:30 ⑨12:00~20:00

サイズ(約):(幅)9cm×(高さ)9cm×(長さ)2.7cm 1,810円(5個)

予約受付 ①春日町本店:高松市春日町214 ②JR高松アル本:高松市浜ノ町1-20 高松アル北館1F TEL.087-844-8801 受付時間:8:30~17:30 定休日:水曜

使用県産食材

さぬきの夢(小麦粉)、小原紅みかん(みかん)、いちご、キウイフルーツ、讃州大黒(黒豆)、オリーブオイル、和三盆糖、希少糖含有シロップ

JRホテルクレメント高松 ベーカリーショップ

ホテルで人気のカステラルールをアレンジ!ふんわり優しい生地にはいちご生クリームを包み、ザラメがアクセントになっている竹炭入り恵方ロール。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) 10:00~19:00

サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6.5cm×(長さ)17cm 1,500円(1本)

予約受付 高松市浜ノ町1-1 TEL.087-811-1111 受付時間:10:00~20:00

使用県産食材

いちご、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、うるち米(米粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、ハチミツ

フランス菓子工房 ラ・ファミーユ

已年をイメージした高瀬茶を使った抹茶生地。純生クリームと地元のフルーツを巻き込みました。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 10:00~19:00

サイズ(約):(幅)7.5cm×(高さ)6.5cm×(長さ)33cm 1,944円(1本)

予約受付 ●高松本店:高松市木太町2192 TEL.087-837-5535 ●太田サンフラワー通り店:高松市太田下町3029-21 TEL.087-868-3755 受付時間:10:00~19:00 定休日:1/1~1/2

使用県産食材

みかん、いちご、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、ハチミツ、高瀬茶

菓子工房ルーヴ

県産いちごやキウイフルーツを使った、ふんわりしっとりロールケーキ。和三盆糖の上品な味わいが特徴です。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) ①9:30~19:00 ②9:30~19:00 ③10:00~20:00 ④10:00~19:30

サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)6cm×(長さ)16cm 1,728円(1本)

予約受付 ①空港通り店:TEL.087-869-7878 受付時間:9:30~19:00 ②番町店:TEL.087-823-0523 受付時間:9:30~19:00 ※2/1(土)はお休み ③グランメゾンルーヴ:TEL.087-811-7557 受付時間:10:00~20:00 ④アナーサリールーヴ屋島:TEL.087-802-4770 受付時間:10:00~19:30

使用県産食材

いちご、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖(粉)

洋菓子・和菓子 わかさ堂

県産フルーツを代表するいちご、みかん、キウイフルーツをふんだんに使った贅沢な一品。ぜひ家族みんなで楽しみたい。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 9:00~20:00

サイズ(約):(幅)7.5cm×(高さ)6cm×(長さ)15cm 1,080円(1本)

予約受付 高松市松並町655-13 TEL.087-867-3450 受付時間:9:00~20:00 定休日:第2・4水曜

使用県産食材

みかん、さぬきみめ(いちご)、キウイフルーツ、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、塩

有限会社 あさひ堂

抹茶入りロール生地には、黒豆をちらし、県産のいちご、キウイフルーツ、みかんを生クリームで巻き込みました。



商品引渡日時 2/1(土)~2/3(月) 9:00~18:00

サイズ(約):(幅)8cm×(高さ)7cm×(長さ)16cm 1,300円(1本)

予約受付 丸亀市中津町508-4 TEL.0877-23-3601 受付時間:9:00~18:00 定休日:水曜

使用県産食材

みかん、さぬきみめ(いちご)、キウイフルーツ、黒豆、抹茶、鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)

きさらぎ

プレーンのスポンジにきなこのバタークリームを巻き、チョコレートでコーティングしました。中には高瀬茶のようかん、刻み栗を巻いた和洋折衷の恵方ロールです。



商品引渡日時 1/25(土)~2/3(月) 9:30~18:30

サイズ(約):(幅)5cm×(高さ)5cm×(長さ)23cm 1,296円(1本)

予約受付 ●本店:丸亀市飯山東坂元107-3 TEL.0877-98-3394 ●郡家店:丸亀市川西町北550-1 TEL.0877-25-5611 受付時間:9:30~18:30 定休日:本店:火曜・郡家店:水曜

使用県産食材

鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、高瀬茶、塩、さつまいも

パティスリー シェル Patisserie Ciel

さぬきの夢とおいでまい米粉を使ったふんわりチョコレートのスポンジに、当店人気の生チョコを贅沢に巻き込みました。シュール皮にチョコレートと相性の良い宇多津の塩をアクセントに入れました。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 10:00~18:00

サイズ(約):(幅)6.5cm×(高さ)5cm×(長さ)18cm 1,600円(1本)

予約受付 丸亀市土器町東8丁目463-1 TEL.0877-35-8439 受付時間:10:00~18:00 定休日:月・火曜、不定休

使用県産食材

鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、和三盆糖、塩

洋菓子の店 フランセ

県産食材を使用した、豊潤生地に甘さひかえめの生クリームと県産フルーツをふんだんに使ったロールケーキです。



商品引渡日時 2/1(土)~2/2(日) 10:00~18:00

サイズ(約):(幅)6cm×(高さ)6cm×(長さ)15cm 1,350円(1本)

予約受付 丸亀市土器町西5-88 TEL.0877-23-2721 受付時間:10:00~18:00 定休日:火・水曜

使用県産食材

鶏卵、牛乳、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、みかん、さぬきみめ、香線、塩

御菓子処 乃だや

和菓子屋さんのあまーい恵方巻、細部までこだわり尽くした遊び心一杯の和菓子です。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) 9:00~19:00

サイズ(約):(幅)5cm×(高さ)5cm×(長さ)17cm 1,500円(1本)

予約受付 丸亀市山北町446-4 TEL.0877-22-6562 受付時間:8:00~19:00 定休日:火曜

使用県産食材

さぬきみめ(いちご)、さぬきの夢(小麦粉)、おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、高瀬茶、塩、さつまいも

菓子処 坂口屋

さぬきの夢を使用したチョコレート生地と和三盆ラムを合わせたバタークリームと粒あんを一緒に巻いた、大人の恵方ロールです。



商品引渡日時 1/31(金)~2/2(日) 10:00~18:00

サイズ(約):(幅)6cm×(高さ)5cm×(長さ)18cm 1,200円(1本)

予約受付 観音寺市栗井町2401 TEL.0875-27-6895 受付時間:9:00~18:00 定休日:日曜(2/2は営業)

使用県産食材

鶏卵、さぬきの夢(小麦粉)、和三盆糖、希少糖(粉)、ハチミツ、塩、ラム酒(和三盆)

森一誠堂

観音寺の銘酒川鶴酒造の大吟醸酒粕を使った生キャラメルをフルーツと一緒に巻き込みました。



商品引渡日時 2/1(土)~2/3(月) 8:00~19:30

サイズ(約):(幅)7cm×(高さ)5cm×(長さ)17cm 850円(1本)

予約受付 三豊市豊中町本山276-1 TEL.0875-62-2067 受付時間:8:00~19:30 定休日:火曜

使用県産食材

さぬきみめ(いちご)、香線(キウイフルーツ)、鶏卵、牛乳、おいでまい米粉、オリーブオイル、大吟醸酒粕、日本酒

ご予約・お問い合わせは参加各店まで

東部 高松・小豆島 中部 西部 ※写真はイメージです

