

	店舗名	商品	PR	価格(税込)	営業時間・定休日	店舗住所	店舗サイトURL or 公式SNS	店舗電話番号	メニュー開発部門
1	高月堂221		果汁100%で練り上げる白餡 県産品に拘った食材を使用したら 焼きを【さぬきどらやき】と命名し 焼印を作成し販売を開始しております。	¥400	営業時間 9:00~13:00 (納品等で留守の場合はごぞいます) 定休日 日曜日、月曜日、祝日	〒761-8072 香川県 高松市三条町26-3 高月堂 221	Instagramアカウント @pandadorayaki	090-8283-2210	スイーツ部門
2	株式会社きさらぎ		瀬戸内産レモンを練りこんだ生地で フレッシュなクリームチーズを包み 込んだきさらぎ謹製フロマージュが 誕生しました。濃厚な甘味と酸味が 口の中でとろけていきます。	¥199	営業時間 飯山本店9:30~18:00 定休日 毎週火曜日・第1第3月曜日	〒762-0081 香川県 丸亀市飯山町東坂元107-3	<a href="https://www.kisaragi.co.jp/">https://www.kisaragi.co.jp/</a>	087-798-3394	スイーツ部門
3	八十二薰堂		シチリア島郷土菓子 レモンで有名なシチリア島 そんなシチリア銘菓のカノーリを遠く 離れたココ香川でさぬき讃レモンを使って 仕上げました	1本 ¥600	営業時間 土日11:00~15:00	〒761-0303 香川県 高松市六条町950-2	Instagramアカウント 82sturgis	090-7785-9404	スイーツ部門
4	TANGIERS CAFE		生地はレモネードシロップを漬けに練り込み、北海道産クリームチーズと長野県産マスカルポーネチーズを配合。香川県産の新鮮な卵と純生クリームの厳選した素材を使ったグランフリーフの逸品。濃厚で滑らかな口溶け。レモンの風味で軽やか後味。直前に追いシロップとMALDONのシロトをかけてお召し上がりいただくタングルカフェのシグネチャースイーツ。	¥550	営業時間 10:00~18:00 定休日 月曜日、火曜日	〒763-0046 香川県 丸亀市南条町1-1 丸亀ビル 1F	Instagramアカウント @tangierscafe	090-3225-8716	スイーツ部門
5	TANGIERS CAFE		タンジールカフェの自家製レモネードは香川県産のレモンをまるごと使い、奄美の島ザラメとハチミツを加えたオリジナルドリンクです。	¥500	営業時間 10:00~18:00 定休日 月曜日、火曜日	〒763-0046 香川県 丸亀市南条町1-1 丸亀ビル 1F	Instagramアカウント @tangierscafe	090-3225-8716	ドリンク部門
6	サボーレ・ユーロッパ		美味しい瀬戸内の小魚をオリーブオイルで焼き 瀬戸内レモンを使いクリームソースに仕上げました さっぱりしたソースで!	¥1,850	営業時間 月、火、木~日: 11:30~15:00、18:00~22:00 定休日 毎週水曜日 不定休あり	〒760-0034 香川県 高松市内町1-1 土居ビル	<a href="https://www.hotpepper.jp/strJ003715846/report/">https://www.hotpepper.jp/strJ003715846/report/</a>	087-813-0606	フード部門
7	神童ろ		レモンの果汁とマッチした麦のソーダ割りです。 ぜひご賞味ください。	¥580	営業時間 平日 17:00~23:30 日曜・祝日 17:00~22:00 定休日 不定休	〒760-0021 香川県 高松市西の丸町5-8	<a href="https://warajiro.owst.jp">https://warajiro.owst.jp</a>	087-821-3330	ドリンク部門
8	熊野蒲鉾店		香ばしいネギの風味と瀬戸内レモンの爽やかな香りが会った、贅沢な一枚——熊野蒲鉾店ならではの創意が光る“ネギ塩と瀬戸内レモン天”。	¥216	営業時間 8:30~18:00 定休日 水曜日	〒761-0442 香川県 高松市川島町195	<a href="https://www.kumanokamaboko.com/">https://www.kumanokamaboko.com/</a>	087-848-0061	フード部門
9	千疋の丘~空と風のテラス~		さぬき讃レモンの特徴である、果肉と果汁がたっぷりで、果皮も薄く優しい味わいを活かし、爽やかな香りが際立つよう皮、果汁をたっぷりと使用した一品です。 甘いアイシングとの相性も抜群。	¥450	営業時間 10:00~18:00 L o.17:30 (12月~2月は10:00~17:30、L o. 17:00)	〒761-2102 香川県 綾歌郡綾川町千疋綾歌郡 綾川町千疋2356	<a href="https://www.senbiki.jp/">https://www.senbiki.jp/</a>	090-6887-1027	スイーツ部門
10	中国料理北京		セミドライレモンの酸味甘味と四川風炒めの辛味が合います	¥2,530	営業時間 11:15-14:00 17:00-20:30 定休日 月曜日	〒760-0040 香川県 高松市片原町2-8	<a href="https://pekin.co.jp/">https://pekin.co.jp/</a>	087-822-2141	フード部門
11	中国料理北京		炒め焼きそばに爽やかなの風味が漂います。酸味がほどよいアクセント	¥1,540	営業時間 11:15-14:00 17:00-20:30 定休日 月曜日	〒760-0040 香川県 高松市片原町2-8	<a href="https://pekin.co.jp/">https://pekin.co.jp/</a>	087-822-2141	フード部門
12	株式会社 夢菓房たから		最初はグリーンレモンとして収穫される「さぬき讃レモン」は、その香りの強さと、酸味のあるフレッシュな果汁が特徴で、12月頃から黄色くなり始めます。 その自家製レモンピールをカスタードクリームと合わせ、上にはブルーベリーも敷き詰めた「讃岐のレモンパイ」。上に乗せたレモンスライスはパイの上から絞ってお召し上がりください。	¥490	営業時間 8:30~17:30 定休日 水曜日	〒761-0101 香川県 高松市春日町214	<a href="https://e-takara.jp/">https://e-takara.jp/</a>	087-844-8801	スイーツ部門

13	鶏肉と酒の専門店 鶏		しっとり柔らかく揚げた胸肉に、特製瀬戸内産レモンソースのフレッシュな香りとやさしい酸味が、揚げたての鶏肉と相性抜群です。	¥890	営業時間 17:00~22:30 (lo 22:00) 月曜~木曜 17:00~23:00 (lo 22:30) 金曜土曜 提供日 日曜日	〒760-0028 香川県 高松市鍛冶屋町4-5 エミーワンビル3F	<a href="http://www.kei-Takamatsu.com">www.kei-Takamatsu.com</a>	087-899-2929	フード部門
14	cafe gallery銀色		さぬきレモンの爽やかな酸味と香りの特徴を生かしたパスタになっております。コクと香りを出すためにバターとツナ さぬきレモンの果汁を1個丸ごと使用しております。 セット価格としてランチタイムにはドリンク付きで1000円でご提供します。	¥800	営業時間 10:00~18:00 定休日はHPにて確認ください	〒760-0051 香川県 高松市南新町12-3 2F	<a href="https://giniro.wixsite.com/cafegalleryginiro">https://giniro.wixsite.com/cafegalleryginiro</a>	087-802-4680	フード部門
15	JRホテルクレメント 高松「1F ベーカリーショップ」		さぬきの夢とさぬき讃レモンを使った懐かしいレモンケーキ。 販売期間: 2026年1月上旬~	¥300	営業時間 8:00~20:00	〒760-0011 香川県 高松市浜ノ町1-1 JRホテルクレメント高松	<a href="https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/bakery/">https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/bakery/</a>	087-811-1160	スイーツ部門
16	中国料理 桃花苑		ホロっとなるまで柔らかく煮込んだ鶏もも肉に、さぬき讃レモンのまろやかな酸味が、旨みをいっそう引き立てます。	¥2,000	営業時間 ランチ11:30~14:30(最終入店13:50) ディナー17:00~21:00(最終入店20:00) 定休日 月曜日・火曜日	〒760-0025 香川県 高松市古新町9-1 リーガホテルゼスト高松北側別館2階	<a href="https://www.rhga-takamatsu.co.jp/restaurant/teukuen/">https://www.rhga-takamatsu.co.jp/restaurant/teukuen/</a>	087-822-6556	フード部門
17	中国料理 華宮		讃レモンとオリーブ豚を自家製の発酵野菜・唐辛子で魚醤と甜麺醤で炒めクレープ包みで食してもらう。レモン・お肉・魚醤・発酵野菜相性バツグン	¥10000 の コースの 一品	営業時間 11:30~14:00 18:00~21:00 定休日 毎週火曜日 第1第3月曜日	〒761-8071 香川県 高松市伏石町2133番地16	<a href="https://www.instagram.com/kakyu_china/">https://www.instagram.com/kakyu_china/</a>	087-868-3767	フード部門
18	中国料理 華宮		泡菜（自家製発酵野菜・唐辛子）とレモン・肉との相性抜群 クレープ又レタス（グリーンリーフ・サニーレタス）などに包んで食べる事によりレモンの爽やかさがより引き立ちます。 コースの最後に白飯の上に乗せて提供してもよい。	¥8800 の コースの 一品	営業時間 11:30~14:00 18:00~21:00 定休日 毎週火曜日 第1第3月曜日	〒761-8071 香川県 高松市伏石町2133番地16	<a href="https://www.instagram.com/kakyu_china/">https://www.instagram.com/kakyu_china/</a>	087-868-3767	フード部門
19	La pause		さぬきレモンを丸ごと使ったマーマレードをたっぷりのせた爽やかなショコラートケーキ。 ケーブルチーズのショコラートがベースのしっとり生地にさぬきレモンの皮をすりおろして加えることで、鼻に接する香りが爽やかに楽しめます。 ショコラートとマーマレードが持つそれぞれの甘味と苦味がとても良く合い、さぬきレモンを丸ごと楽しめる焼き菓子です。	¥250	営業時間 12:00~18:00 定休日 月曜日・火曜日	〒760-0051 香川県 高松市南新町12-4 松岡ビル1F	<a href="https://www.instagram.com/la.pause.tokamatsu/">https://www.instagram.com/la.pause.tokamatsu/</a>	087-813-2245	スイーツ部門
20	ディーアールシーエリアヴォルケン		瀬戸内レモンの酸味とチーズの塩味とはちみつの甘みが絶妙にマッチした商品です。	単品¥800 セット ¥1600~	営業時間 10:00~17:00 ランチ11:00~15:00	〒769-2103 香川県 さぬき市小田2192-34 ディーアールシーエリアヴォルケン	<a href="http://www.drc-area.com">www.drc-area.com</a>	087-880-8556	フード部門
21	ZORA工房		スッキリとしたレモンのマシュマロに自社ブレンドしたチョコをかけました。	¥600	イベント出店のみ販売	〒760-0080 香川県 高松市1153-1 木太マンション216	Instagramアカウント @zorakoubou	090-4500-4230	スイーツ部門
22	パティスリー・スミダ		讃岐産のレモンを利活用したマカロンです。 レモンの酸味をストレートに味わっていただくために 果汁を凍結乾燥させ、レモン本来の風味と酸味を引き出したマカロンへ仕立てました。	¥250	営業時間 10:00~18:00 定休日 日曜日、水曜日	〒761-0312 香川県 高松市東山崎町184-13	<a href="https://www.patisseriesumida.org/">https://www.patisseriesumida.org/</a>	087-840-7365	スイーツ部門
23	中華料理 桂花		オリーブ豚の中挽きと海老を使用することで、お肉の旨味、海老のプリプリ食感が楽しめます。 また県産レモンを加えることで爽やかな香りもプラス。旨味、食感、香りバランスの良い仕上がりになっています。	¥1,100	営業時間 ランチ 11:30~14:00 ラストオーダー 13:45 ディナー 17:30~21:30 ラストオーダー 21:00 定休日 毎週月曜日、第1火曜日	〒760-0083 香川県 高松市栗林町1-3-16	Instagram keika_830	090-5714-2985	フード部門
24	時の納屋		時の納屋のレモンケーキは、香川ブランド「さぬき讃レモン」を贅沢に使用。爽やかな香りと穏やかな酸味がしっかりと生地に広がり、自然な甘さを引き立てます。後味は軽やかで、どなたにも喜ばれる上品な味わいです。お土産にも最適な一品。	¥400	営業時間 11:00~16:00 定休日 火曜日	〒769-2103 香川県 さぬき市小田2071番地75	<a href="https://www.instagram.com/sanukitokinoya/">https://www.instagram.com/sanukitokinoya/</a>	087-884-6010	スイーツ部門

25	-ito-		カレーの付け合わせの一品をレモンにしました。 スパイスで煮込んだレモンと、当店のカレーとの組み合わせをお楽しみください。	カレーパレートドリンク込み1200円～	営業日 火水木 9:30～14:30のみ	〒761-0102 香川県 高松市新田町甲393-6	<a href="https://www.instagram.com/itotsumugu">https://www.instagram.com/itotsumugu</a>	087-880-9168	フード部門
26	チャイナ長江柳迫店		ピリカラ美味しいエビ	¥1,900	営業時間 11:00～14:00 17:00～21:00	〒761-8012 香川県 高松市香西本町100-3	無し	878328355	フード部門
27	中華料理彩宴		カリッと揚げた鶏肉にレモンの甘酢をかけた一品です。	¥1,210	営業時間 平日 12:00～13:30(L.O) 17:30～21:30(L.O) 土日祝 17:30～21:30(L.O)	〒760-0062 香川県 高松市塩上町12-1	<a href="https://www.instagram.com/saien414/">https://www.instagram.com/saien414/</a>	087-833-0016	フード部門
28	菓子工房ルーヴ		自家製レモン餡の甘酸っぱい風味がお口の中にふんわり広がる乳菓。瀬戸内の温暖な気候で育まれた「さぬき讃レモン」や身体にやさしい希少糖「アルロース」、小麦「さぬきの夢」を挽いた小麦粉などの香川県産素材を使用しました。大切な方への手土産やちょっと一息つきたい時のおやつにお薦めの一品です。	5個入 810円 8個入 1,296円	営業時間 9:30～19:00 無休	〒761-8082 香川県 高松市鹿角町290-1	WEB: <a href="https://lowe.co.jp">https://lowe.co.jp</a> LINE: <a href="https://page.line.me/tam92001">https://page.line.me/tam92001</a> Instagram:@lowecake	087-869-7878	スイーツ部門
29	菓子工房ルーヴ		香川県産の「おいでまい」米粉や上質な「さぬきの夢」小麦粉、「さぬき讃レモン」、希少糖「アルロース」などの香川県産素材を使って作られたマフィン。坂出第一高等学校食物科製菓部の生徒が考案し、朝日通商、菓子工房ルーヴと共同開発しました。	1個291円 3個入979円	営業時間 9:30～19:00 無休 (かがわ物産館栗林庵で販売)	〒761-8082 香川県 高松市鹿角町290-1	WEB: <a href="https://lowe.co.jp">https://lowe.co.jp</a> LINE: <a href="https://page.line.me/tam92001">https://page.line.me/tam92001</a> Instagram:@lowecake	087-869-7878	スイーツ部門
30	中国料理 桃妃		鶏胸肉とレタスでヘルシー麺にもレモンを練り込んでます	¥1,100	営業時間 11:30～13:30 (ラストオーダー) 17:00～20:00 (ラストオーダー) 定休日 月曜日 月曜日祝日の場合は翌火曜日	〒760-0002 香川県 高松市茜町18-43 モカール山崎Part2	無し	087-834-7252	フード部門
31	中国酒家		皮は、讃岐の夢200で手作り具はオリーブ夢豚にレモンを練り込んだ焼売です。	3個 ¥660	営業時間 11:30～14:00 17:00～22:00	〒760-0054 香川県 高松市常磐町2-2-1 グレートサクセスビル	無し	087-862-5586	フード部門
32	からあげ鶏		飼料にハーブを加えて育てた九州のハーブ鶏を使用。ハーブの効果で、脂肪や臭みが軽減され、時間が経っても胃もたれのない油っぽさの少ない唐揚げに仕上げています。さぬき讃レモンとの相性もばっちり。ぜひご賞味ください! (写真は1kg)	¥500 (生肉計量200g)	営業時間 11:30～14:00 17:00～19:30 定休日 月曜日	〒760-0071 香川県 高松市藤塚町1丁目5-18	<a href="https://share.google/JGjoUlwQjzrCxoTe">https://share.google/JGjoUlwQjzrCxoTe</a>	050-3699-9067	フード部門
33	琥珀		瀬戸内レモンの爽やかさを活かし風味豊かなドリンク	¥350	営業日 17:30～23:00【LO22:45】 定休日 月曜日、木曜日	〒760-0080 香川県 高松市木太町1826-2	Instagram kohaku_takamatu	090-2891-0589	ドリンク部門
34	長江SORAE		讃岐レモンの風味を残し、香りを生かしたソースにしました。 ご希望の方はご予約の際にご確認下さい。	11000円 のコースの1品	星営業12:00～ 夜営業17:30～ 定休日火曜日 星、夜ともコースのみ 前日までのご予約制	〒761-0111 香川県 高松市屋島東町32-12	<a href="http://choko-sorae.com/">http://choko-sorae.com/</a>	087-843-2567	フード部門
35	焼肉やしま		さっぱりとしたレモネードが焼肉と相性バッチャリ! アルコールを飲まない、飲めない方には特にオススメです。	¥500	営業時間 17:00～22:30 (LO22:00) 定休日 火曜日 (火曜日が祝日の場合は営業)	〒761-0104 香川県 高松市高松町2292	Instagram yakinikuyashima	087-841-3778	ドリンク部門
36	菓シ菓ジ		レモンの皮とレモン果汁を沢山使用したレモン尽くしのさっぱりふわふわなマフィンに仕上りました	¥400	営業時間 15:00～18:00 定休日 火曜日、水曜日 臨時休業あり	〒763-0065 香川県 丸亀市塩屋町5丁目5の8	<a href="https://kajikajisweets.com/">https://kajikajisweets.com/</a>	090-7579-6848	スイーツ部門