

さぬきの 月見だんご

十五夜・十三夜は、
香川の食材を使った「だんご」をお供えて、
ご家庭で美味しくお月見を楽しもう！

2024年

十五夜
9月17日(火)

十三夜
10月15日(火)

松風庵かねすえ

250円(1本)



食物繊維量が白米の約30倍もある、讃岐もち麦ダイシモチを使用。県産のよもぎとさつまいもで味と色目に変化をつけた串団子です。

使用県産食材 讃岐もち麦ダイシモチ、希少糖、和三盆糖、

◎ 高松市扇町 1-24-36 ☎ 0120-28-8883
Ⓛ 8:00 ~ 19:00 Ⓞ 1月1日
◎ kanesue_official ✕ kanesueNET

販売期間 9/7(土)~9/18(水)

御菓子処 湊屋

220円(1個)



あなぐらに隠れたかわいいうさぎ。中は粒あん、笹の葉のさわやかな香りとマッチします。

使用県産食材 おいでまい米粉

◎ 香川県高松市寿町 ☎ 087-821-8634
Ⓛ 9:00 ~ 18:00 Ⓞ 水曜日
◎ minatoya_takamats

販売期間 9/6(金)~9/17(火)

菓子処 坂口屋

200円(1個)

おいでまい米粉を丸めて作られた団子を満月に見立てて、すすきの印を押したお山のようなどら焼きにのせました。



使用県産食材 おいでまい米粉、和三盆糖

◎ 観音寺市粟井町 2401 ☎ 0875-27-6895
Ⓛ 9:00 ~ 18:00 Ⓞ 日曜日(不定休)
◎ kashidokoro_sakaguchiya

販売期間 9/14(土)~9/25(水)

夢菓房 たから

(右) 220円 (左) 230円(1本)



(右) おいでまいをごはん炊き製法で仕上げたもちもち団子に「月うさぎ」の焼印を入れた特製みたらし。
(左) 香川オリジナル黒豆の「讃州大黒」の黒豆納豆と黒豆あんをおいでまいの団子と合わせています。

使用県産食材 (右)おいでまい、小豆、しょうゆ、オリーブオイル
(左)おいでまい、讃州大黒豆

◎ 高松市春日町 214 ☎ 087-844-8801
Ⓛ 8:30 ~ 17:30 Ⓞ 水曜日
◎ yumekabou_takara ✕ yumekaboutakara takara_orne

販売期間 9/1(日)~10/15(火)頃

御菓子司 寶月堂

432円(6個)



おいでまい米粉で作ったシンプルなお団子。特製みたらし餡でご賞味下さい。

使用県産食材 おいでまい米粉、希少糖含有シロップ、和三盆糖、醤油、さつまいも

◎ 丸亀市米屋町 16 ☎ 0877-23-0300
Ⓛ 9:00 ~ 17:30(水曜 9:00 ~ 17:00) Ⓞ 1月1日
◎ hougetudou_marugame

販売期間 9/7(土)~10/25(金)

美栄堂

450円(4個)



団子においでまい米粉、あんに希少糖を混ぜ炊きあげ、お月見らしくうさぎと月をイメージした上用まんじゅう。味も見た目も楽しんでいただけます。

使用県産食材 おいでまい米粉、希少糖、ゆず

◎ 観音寺市栄町3丁目5-12 ☎ 0875-25-2436
Ⓛ 8:30 ~ 19:30 Ⓞ 不定休
◎ bieidou.kanonji

販売期間 9/16(月・祝)~9/17(火)

甘月堂

200円(1個)

おいでまい米粉を使った生地と、当店オリジナルのこしあんを使ったシンプルかつ定番の月見団子。是非ご賞味下さい。



使用県産食材 おいでまい米粉

◎ 丸亀市浜町 3-8 ☎ 0877-22-4889
Ⓛ 8:00 ~ 18:00 Ⓞ 水曜日、第1・3火曜
◎ kangetsudo

販売期間 9/7(土)~9/16(月・祝)

御菓子処 乃だや

250円(1本)



おいでまい米粉と希少糖を使った団子生地、自家炊き粒あんを包み、小ぶりのどら焼きでサンドしました。うさぎの焼印をあしらった、お月見限定の団子です。

使用県産食材 おいでまい米粉、希少糖、塩

◎ 丸亀市山北町 446-4 ☎ 0877-22-6562
Ⓛ 8:00 ~ 19:00 Ⓞ 火曜日
◎ okashi_nodaya

販売期間 9/4(水)~9/18(木)

「さぬきの月見だんご」についてのお問い合わせは参加各店まで

※商品内容や販売期間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。※表示価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

