

ますます、いよし。ブランド2017

伊予市には、豊かな自然に育まれた「食材」と「食文化」や優れた技能、技法から生み出された市産品など、魅力的で大きな可能性をもった地域資源があります。

数多くの市産品の中から、特に優れたものを、伊予市のブランド「ますます、いよし。ブランド」として、認定いたしました。

中山栗



中山栗

気候や土質ともに栗栽培に適した伊予市中山町で栽培された「中山栗」は、大粒で上品な甘みのある栗。その歴史は古く、江戸時代将軍徳川家光に献上して賞賛されたとの言い伝えがあります。
(旬：8月下旬～10月下旬)

唐川びわ



唐川びわ

酸味が少なく、程よい甘さの果汁が特徴の、伊予市の初夏を告げる代表的な果物です。江戸時代中期に栽培が始まりました。
(旬：5月下旬～6月下旬)

キウイフルーツ (ハイワード)



キウイフルーツ

甘味とさわやかな酸味のバランスが絶妙で、鮮やかな色合いが魅力の果物。愛媛県が生産量全国1位であり、その中でも伊予市管内での栽培が盛んです。
(旬：12月下旬～4月下旬)

温室みかん



温室みかん

傾斜地での栽培が多く通気性、排水性に富み、昼夜の温度差もあることから、紅の濃い、糖度が高く甘いみかんとなります。甘くて肉皮の薄い口当たりの良い果物です。
(旬：6月上旬～9月下旬)

乾しいたけ



乾しいたけ

肉厚で食感もよく、香り高いしいたけを使用し、農薬・肥料を使わない原木栽培100%の「乾しいたけ」は、旨味や風味、栄養価の豊かな健康自然食品です。

やわらか黒酢南蛮



やわらか黒酢南蛮

添加物を使用せず、酒内産のカタチクワイを原料に黒酢のきいた南蛮漬けに仕上げられています。黒酢の酸味とごま油の風味、ピリッとした唐辛子が調和して、さっぱりと食べやすい新食感のいりこです。

ブレ節® 25ミクロンソフトがぶり



ブレ節

うま味とコク味の成分である「アミノ酸」と「イノシン酸」の多いブレ節を使用しています。同社従来品と比べ、ごま油の風味、ピリッとした唐辛子が調和して、さっぱりと食べやすい新食感のいりこです。

ふたみ恋しぐれ



ふたみ恋しぐれ

「ようかん」「ういろう」とも通じ、米粉・餅粉にあんこを練り合わせ蒸したもので、弾力に富んだ食感と、適度な甘さが特徴の愛媛の郷土菓子です。

唐川びわ葉茶



唐川びわ葉茶

農薬を使用しないお茶専用園地で育った、充実した葉のみを使用しています。味はまるやかでクセが無く、ワインレッドの美しい色からほのかに甘い香りが立ちます。

そのまんまシリーズ



そのまんまシリーズ

食品添加物やつなぎ等、その他一切を使用せず、丁寧に焼き上げた磯の風味豊かな味わいが特徴です。「ちりめん」「えびちりめん」「のりちりめん」「えびちりめん」があります。

太刀魚浜焼シリーズ



太刀魚浜焼シリーズ

国産の太刀魚を甘辛く味付けし、じっくりと香ばしく焼き上げています。ため、噛めば噛むほど旨味と深い味わいが口いっぱいに広がる、ソフトな食感が人気の商品です。

しらすぞうすいシリーズ



しらすぞうすいシリーズ

国内産八穀米と国内産しらす平をブレンドした「しらすぞうすい」、国内産八穀米と瀬戸内産しらす干と瀬戸内産あまのりをブレンドした「しらすのりぞうすい」があり、お湯を注げば風味の良い雑炊が簡単に出来上がります。

ふんわりチーズの花ふきプレーン



ふんわりチーズの花ふきプレーン

風味豊かなチーズを肉肉シートでサンドし、花がとおおを製造する技術を活用して花ひらのように薄くスライスし、ふんわりとした食感に仕上げました。

はだか麦パンシリーズ



はだか麦パンシリーズ

愛媛県が収穫量日本一を誇るはだか麦から作られたパン用はだか麦粉を80%以上使用し、ふわふわもちもちの食感を表現しています。不足しがちな栄養素をおいしく気軽に補えます。

そのまんまシリーズ



そのまんまシリーズ

食品添加物やつなぎ等、その他一切を使用せず、丁寧に焼き上げた磯の風味豊かな味わいが特徴です。「ちりめん」「えびちりめん」「のりちりめん」「えびちりめん」があります。

太刀魚浜焼シリーズ



太刀魚浜焼シリーズ

国産の太刀魚を甘辛く味付けし、じっくりと香ばしく焼き上げています。ため、噛めば噛むほど旨味と深い味わいが口いっぱいに広がる、ソフトな食感が人気の商品です。

椎茸麺



椎茸麺

自然製法(無添加)により、自社で製粉した伊予市中山町産の良質な椎茸粉を小麦粉と練り合わせた麺し、2日間じっくりと乾燥させて仕上げられています。

茶屋そば



茶屋そば

昭和7年の創業当時より長年培った自然製法(無添加)で自家製粉した引き立てのそば粉を使用し、じっくりと乾燥させ、風味豊かな麺に仕上げられています。