

目次

- 2 今月のあじなもの
- 3 特集 中学生海外派遣事業
- 8 しせいニュース
- 14 健康づくりポスター
- 16 趣味サークルひろば、料理レシピ
- 17 ほっとアングル
- 20 くらしインフォメーション
- 22 まなびランド
- 24 健康ガイド
- 26 きらり人
- 27 イベント情報、カレンダー
- 28 伊予市の魅力 ふるさと再発見



「第3回ご当地！絶品うまいもん甲子園」に出場する伊予農業高等学校の生徒が考案した「恋するじゃこカツキノコカレー」。三島神社(双海町高岸)の守り神「亀」が、双海の海をイメージしたカレーのルウを泳いでいます。高校生らしい斬新な発想とふるさとへの思いから新しいご当地料理が誕生しました。(18ページに関連記事)

問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111 (代)
〒799-3193 伊予市米湊820番地

中山地域事務所 ☎967-1111 (代)
〒791-3292 伊予市中山町出渕2番耕地138番地1

双海地域事務所 ☎986-1111 (代)
〒799-3292 伊予市双海町上灘甲5821番地6

ファクス ☎983-3681 (代)
ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp



いよしまるごとおごちそう
今月のあじなもの



餅入り栗ぜんざい

緑豊かな谷あいには静かにたたずむ「茶屋ささい」。30年以上の歴史を持つ老舗茶屋です。

看板メニューは、大粒の特産中山栗をぜいたくに使用した「餅入り栗ぜんざい」。蓋を開けると、黄金色の美しい中山栗とふっくらと炊かれた小豆、そして香ばしく焦げ目を付けた餅からあふれ出す香りに、どこか懐かしさを感じます。「ぜんざいの味はもちろん、蓋を開けたときの風味も感じてほしいです」と笑顔で語る笹井フサ子さん。餅の焼き方で風味が変わるそうで、何回も試行錯誤しながら今の焼き方にたどり着いたそうです。もちろん味へのこだわりも強く、中山栗の上品な甘さが引き立つ、甘すぎないぜんざいは、開業以来変わらない味として守り続けています。

秋風が冷たくなるこの時期。懐かしさ漂う温かいぜんざいで、一息入れてみるのはいかがですか。

※茶屋ささいは、伊豫国「あじの郷」づくりに協賛しています。



茶屋ささい

〒中山町中山丑187-1
☎ 967-1393
営業 10:00~18:00
休 不定休
※来店前の電話確認がおすすめです。