116



MASU MASU IYOSHI BRAND





「ますます、いよし。ブランド」とは

愛媛県伊予市には、豊かな自然に育まれた「食材」と「食文化」、優れた技能・技法から生み出された 産品など、魅力的で大きな可能性を持った地域資源があります。これらの中から、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」として認定し、市内外へPRすることでその消費拡大 を図るとともに、伊予市の認知度を向上させ、地域産業の活性化を図っています。



ブランド認定マーク

対象産品

原則として伊予市内で生産あるいは製造された農林水産物、 加工食品、工芸品または工業製品

少須要件

- ●食品衛生法、商標法、特許法、著作権法、不正競争防止法 など、関係法規を遵守していること
- ●業界での製造基準及び表示基準を満たしていること
- ●公序良俗に反するものでないこと
- ●販売開始から1年を経過していること

市内で生産された原材料等を使用するなど、本市の風土 と歴史に育まれた伊予市ならではの魅力があるもの

他に類を見ない独自のものまたは類似のものに対して

優位性を主張できるもの

品質を維持向上するための裏付けがあり、信頼性を確保

できるもの

市内外の市場への安定供給、拡大に向けた取り組みを

積極的に展開しているもの

伊予市ブランドとして認定することにより、伊予市の知名度 や認知度の更なる向上につながると期待できるもの

認定番号 1 番~12番・・・2016年10月1日 認定番号18番~23番・・・2018年9月28日 認定番号13番~17番・・・2017年9月28日 認定番号24番~27番・・・2019年9月30日

認定番号31番~35番・・・2022年9月24日

認定番号36番~38番・・・2023年9月30日

認定番号28~29番···2020年9月26日 認定番号30番・・・・・2021年9月25日

認定終了

認定番号16番・・・2020年9月27日 認定番号9番・13番・・・2022年9月23日





創業以来百年にわたり、愛情と誇りを持って「鰹節屋・だし屋」の道を一筋に歩んできたヤマキがお届けする 自慢の「液体調味料」です。良質なかつお節のだしを効か せることで、食材の良さを引き出しおいしく召し上がって いただけるよう風味や味のバランスを調整しています。







簡単&手軽にこの1本で 料理をワンランクアップ

薄めるだけで、だしの効いた味が決まるのでとても便利です。「ヤマキ割烹白だし®」は色が薄いので、素材の色も生かしてきれいに調理することができます。茶碗蒸しや煮物・だし巻き卵・炊き込みご飯など、さまざまな料理が手軽にワンランクアップした仕上がりに!

[お問合せ先] ヤマキ株式会社 愛媛県伊予市米湊1698-6 TEL:089-982-1231

全ヤマキ

商品開発部次長

佐々木 淳さん 近では、だしを取ったことがないと

いう方も少なくありません。そんな方

ら「割烹白だし」があれば、かつお節

のだしが効いている本格的な料理 を簡単に作っていただけます。





美しい色合い

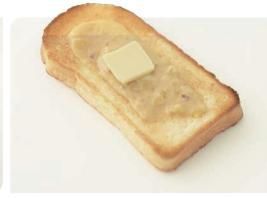












いつものレシピにプラスして さらなる美味しさを!

こんがり焼いたトーストにたっぷりつけて、ホットミルク でさらにまろやかに、バニラアイスにのせてぜいたくに。 アイデア次第で、いろいろなレシピが楽しめます。栗は肉料理 とも相性抜群!「なかやま栗すい一つ」でソースを作れば、 ご家庭でも本格的な肉料理が味わえます。

[お問合せ先] ウェルピア伊予 指定管理事業者 Fun Space株式会社 愛媛県伊予市下三谷1761-1 TEL:089-983-4500















真冬に咲く花から採れた 強い香りと深いコク

愛媛でも特にブランド価値の高い伊予市の唐川びわの花から採れたはちみつで、遠くまで香り立つほどはっきりとした強い香りと深いコクが特徴です。「第5回ハニー・オブ・ザ・イヤー」国産部門で優秀賞を受賞。そのおいしさは、都内のシェフやパテシェも魅了しています。

[お問合せ先] 藤田養蜂場 愛媛県伊予市大平甲739-7 TEL:089-989-0225





甘さが際立つ





先人の知恵が

現代の建築に生きる



焼杉

焼いて杉板の表面を炭化させた建築材です。表面の炭化層が板の 劣化を遅らせるため、愛媛県や瀬戸内海の島々では古くから焼杉が 家の外壁に使われてきました。共栄木材では、昔からある素焼きの 焼杉だけでなく、時代のニーズ合わせ様々な製品を取り扱っています。

[お問合せ先] 株式会社 共栄木材 愛媛県伊予市三秋1130-1 TEL:089-983-5733





OLI・JACOシリーズ

瀬戸内海産のちりめんを香り豊かなエクストラバージンオリーブ オイルと合わせました。愛媛県産みかんが香るほんのりみかん、 イタリアンな味わいのトマトバジル、玉ねぎ・生姜・鰹節などを使った 和風テイスト、素材の持ち味を生かした3種類をご用意しています。

[お問合せ先] 株式会社 オカベ 愛媛県伊予市市場150 TEL:089-983-1230













地元の魚屋さんから仕入れた新鮮な白身魚のすり身にパン粉をつけ、 サクサクに揚げた天ぷらです。プリプリした食感に玉ねぎの甘味と 唐辛子がアクセントになり絶妙な味わい。もとは広島生まれで、「おい しいでガンス | という広島弁が名前の由来と言われています。

ガンス

[お問合せ先] 有限会社 唐木 愛媛県伊予市湊町20-2 TEL:089-982-0508





コロッケ

北海道産はじめ厳選した国産のじゃがいもを蒸してからつぶし、 玉ねぎ・人参・鶏のひき肉と混ぜ合わせ、ひとつひとつ丁寧に作って います。しっとりとした食感と甘めの味付けがクセになると評判。 お惣菜はもちろん小腹がすいたときのおやつにも喜ばれています。

[お問合せ先] 有限会社 唐木 愛媛県伊予市湊町20-2 TEL:089-982-0508













五色のねがい石

五色浜に残る五色姫伝説がモチーフで、伝説にある五色の石を、 小豆、青えんどう豆、白いんげん豆、スイートコーン、栗で表現。 それらを、じっくりと煮込んで蜜漬けされた国産小豆で包んで います。食品添加物は不使用で、素材本来の味が楽しめます。

[お問合せ先] 郷土銘菓の店 こんだ 愛媛県伊予市米湊803 TEL:089-983-5078



栗千樹

日本三大栗生産地の一つである愛媛県産の栗の中でも、厳選された大粒を丸ごと黄身あんで包み、しっとりとした生地で焼き上げています。栗本来の上品な甘みと食べ応えのあるサイズで、ぜいたくな味わいが楽しめます。

[お問合せ先] 有限会社 まんじゅう屋 久保 愛媛県伊予市中山町出渕2-127-8 TEL:089-967-0063









郡中ぽてと

地域に愛される和菓子店「こんだ」の中でも屈指の人気商品。本場鳴門の農家さんから鳴門金時を仕入れています。みずみずしさを保つために収穫直後のものが使われます。二段階に分けてじっくりと焼き上げ、さつまいも本来のうま味を引き立てています。

[お問合せ先] 郷土銘菓の店 こんだ 愛媛県伊予市米湊803 TEL:089-983-5078



伊予栗なかやまロマン

伊予市特産の栗をふんだんに使い、株式会社別子飴本舗の伝統の技術で創りあげた焼き菓子です。栗を練りこんだ羊羹をふんわりスポンジ生地で挟んだ「栗シベリアン」、クッキー生地に栗をちりばめサクサクした口当たりが楽しい「栗フロランタン」。どちらもひと味違う個性派スイーツです。

[お問合せ先] 株式会社 別子飴本舗 愛媛県新居浜市郷2-6-5 TEL:0897-45-1080







性派を接生まれの

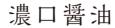


ゆずぽん酢しょうゆ

さっぱりとした柚子の風味が香るぽん酢です。肉、魚、野菜と 何にでも相性が良いので、鍋はもちろん、サラダや焼き物など 色々な料理に使えます。伝統の製法で職人の手によって丁寧 に作られています。

[お問合せ先] 閏木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48 TEL:089-987-0008





大正12年から代々受け継がれてきた製法により、職人の手で じっくりと作られています。創業時からの木樽の中で一年半 熟成されることで仕上がる、地域に根付いた甘みある伝統の 味で、固定ファンの舌を満足させ続けています。

[お問合せ先] 閏木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48 TEL:089-987-0008













一年半熟成させた自慢の醤油にかつおだしがブレンドされ、 より幅広い料理に使えるようになりました。醤油の甘みに加え、 かつおの風味とうま味が広がり、まろやかな味わいが楽しめ ます。煮物や鍋物にも幅広く活用できます。

[お問合せ先] 閏木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48 TEL:089-987-0008







みとせ

三歳醤油

魚をより美味しく食べられる甘口の刺身醤油です。三年間の熟成 によって生まれた、とろみを感じるほど濃厚な味わいながら、魚の 旨味をじゃますることなく引き出してくれます。豊かな海の幸に 恵まれた地域だからこそ作ることのできたぜいたくな挽品です。



[お問合せ先] 閏木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48 TEL:089-987-0008







ぶっかけおぼろ豆腐

老舗豆腐店の長年の経験から生み出された、舌の上でとろける 上質なムースのような食感の豆腐。扱いの難しい特別な「にがり」 によって、愛媛県産大豆が持つ味わいと甘みが存分に引き立て られています。特製の専用タレをかけ、スプーンでいただきます。







乾しいたけ

原木の準備、植菌から栽培、乾燥までの一貫工程で、香りとうま味、栄養をぎゅっと凝縮。菌床栽培ではない、原木栽培ならではのしっかりした歯ごたえが味わえます。収穫までの二年間、水以外のものは与えない安心の無農薬栽培です。

[お問合せ先] 伊予森林組合 愛媛県伊予市中山町中山丑167-3 TEL:089-967-0019









ふんわりチーズの 花 ふぶきプレーン

魚肉シートでサンドされたチーズが花びらのように薄くふんわり削られているので、ほかでは味わえないふわっとした食感と□に広がるチーズの香りが楽しめます。おつまみにそのまま食べても良し、サラダやパスタ、パンなどにトッピングしても相性抜群です。

[お問合せ先] 株式会社 オカベ 愛媛県伊予市市場150 TEL:089-983-1230



「プレ節®」25ミクロン ソフトけずり

コクとうま味、それぞれの特長を持つ二種類の枯節がプレンドされ、 プレミアムな味わいを楽しめます。当社認定の「ミクロンマイスター®」 が花厚約25ミクロン(約0.025mm)にカンナ刃を調整することで、 これまでにない薄さを実現。驚くほどふんわりした食感となっています。



[お問合せ先] マルトモ 株式会社 愛媛県伊予市米湊1696 TEL:089-982-1151







かし



瀬戸のいわし煮

手作業で厳選された瀬戸内海産のカタクチイワシが、食べやすく 柔らかい佃煮になりました。甘みのある昔ながらの素朴な味に 仕上げられ、金ごまの香ばしい風味がアクセントに。ご飯との相性 が良く、毎日食べても飽きのこない味わいです。

[お問合せ先] 阿川食品 株式会社 愛媛県伊予市上野955 TEL:089-982-5101



味付け食べる煮干し

厳選された瀬戸内海産のカタクチイワシが素材。質の良い魚に 甘辛く味付けしているので、そのままサクサク食べられます。 カルシウムが不足しがちな時にも嬉しい商品。おやつ、おつまみ にぜひどうぞ。

[お問合せ先] 株式会社 オカベ 愛媛県伊予市市場150 TEL:089-983-1230









瀬戸内海の





やわらか黒酢南蛮

厳選された瀬戸内海産のカタクチイワシを黒酢とごま油で柔ら かく仕上げています。黒酢のさっぱりとした酸味にごま油の風味と コクが優しくマッチした食べやすい味わい。素材の魚そのものの 良さを生かすため、化学調味料や食品添加物は使っていません。

[お問合せ先] 阿川食品 株式会社 愛媛県伊予市上野955 TEL:089-982-5101





そのまんまシリーズ

厳選された、ちりめん、えび、貝柱などの海の幸が、特殊な温度と 圧力で花びらのように焼き上げられています。さくっと軽い食感 ながら素材本来の味がしっかりと味わえます。小麦粉やでん粉 などのつなぎは使用していない、素材そのまんまな商品です。

[お問合せ先] 株式会社 オカベ 愛媛県伊予市市場150 TEL:089-983-1230















[お問合せ先] 株式会社 北風鮮魚 愛媛県伊予市双海町上灘甲5365-3 TEL:089-986-0271



しらすぞうすいシリーズ

国産しらすに国産八穀米、スープがセットになり、お湯を注ぐだけ で簡単に風味豊かなぞうすいが楽しめます。あっさりとした素朴 な味わいとしらすの食感が心地良い一杯。ヘルシーなので夜食 にもおすすめです。焼きのりが入った、しらすのりぞうすいも。

[お問合せ先] 株式会社 オカベ 愛媛県伊予市市場150 TEL:089-983-1230



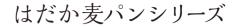




茶屋そば

無添加にこだわり、創業当時から変わらない自家製粉の引き立てのそば粉、小麦粉、食塩のみで作られている風味豊かなそばです。製麺後、時間をかけてじつくりと乾燥させることで、そば独特の風味と香りがさらに際立ちます。

[お問合せ先] 宮野そば製粉製麺所 愛媛県伊予市中山町中山丑375-1 TEL:089-967-0208



愛媛県が収穫量日本一のはだか麦で、丁寧に焼き上げられたパンです。大麦の一種であるはだか麦は食物繊維が豊富でもっちりした食感が特徴。原料にこだわり、地元に愛されるパンとして、多くの種類が作られています。食品添加物は不使用で安心です。



[お問合せ先] 有限会社 篠崎ベーカリー 愛媛県伊予市灘町137 TEL:089-983-4020



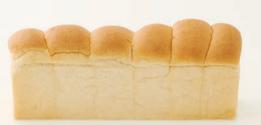






22

香りと食感し味違う







番号 //

されだにゆずこしょう

中山町佐礼谷地区で栽培された青柚子の皮のみを用い、青唐辛子 と伯方の塩をブレンドして作られた風味豊かなゆずこしょうです。 柚子は全て手作業で擦り下ろされ、その新鮮さゆえに発色が違い ます。お鍋や麺類と相性がよく、人気の高いプレミアムな一品です。

[お問合せ先] 佐礼谷農産加工組合 愛媛県伊予市中山町佐礼谷甲813 TEL:089-968-0535



ゴイチ®

木工家具の本場、飛騨高山で8年間修行した代表が立ち上げた 家具工房のオリジナル製品。座る、足置き、うつぶせ、肘置き、枕と 大きく5つの機能がある低座椅子です。座面にはフェイスタオル をかけることができ、その日の気分で簡単に着せ替えられます。

[お問合せ先] 家具屋 アカトシロ 愛媛県伊予市下吾川1867-1 TEL:089-916-6514







ぶるさと納税 アラウス

からかわ

唐川びわ葉茶

葉をとるためだけのびわの木を無農薬で栽培しています。蒸した後に 乾燥機で乾燥させることで鮮やかなグリーンの茶葉に。この茶葉を煮 出すと美しいロゼカラーのお茶ができ上がります。ほのかに甘い香りが 漂うまろやかなお茶で、ホットでもアイスでも楽しめます。

[お問合せ先] 唐川びわ葉茶生産研究会 愛媛県伊予市下唐川甲296-1 TEL:080-1515-7484





からかわ

唐川びわ

唐川地区の山あい一面はびわ栽培の適地。デリケートな果物であるびわは、丁寧に手作業で袋をかけるなど、優しく扱うことで果汁たっぷりの肉厚な果実に育ちます。糖度が高く濃厚な食味で、初夏だけの味覚です。

[お問合せ先] えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1 TEL:089-943-2121









かんぺい

甘平

愛媛県のオリジナル品種で、みかんよりも大きく平べったい 外観が特徴。濃厚な甘さや粒のしっかりしたシャキッとした食感 から人気上昇中です。外皮がうすく栽培は難しいので、細心の 注意を払いながら丁寧に育てられています。

[お問合せ先] えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1 TEL:089-943-2121





キウイフルーツ

(ヘイワード)

愛媛県はキウイフルーツの生産量日本一ですが、中でも伊予市は 有数の産地です。栽培条件の良いこの地で育てられるキウイ フルーツは品質が良く、傷みにくいと評判。ビタミンやミネラル、 食物繊維が豊富なので、健康食や美容食としても人気があります。

[お問合せ先] えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1 TEL:089-943-2121











中山栗

かつて将軍家に献上されたこともあると言われる中山栗は、粒が 大きく糖度の高い濃厚な甘みが特長。標高、日当たり、水はけ、 昼夜の寒暖差など、美味しい栗が育つのに適したさまざまな条件が そろった中山町を中心とした中山間地域ならではの特別な栗です。

[お問合せ先] えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1 TEL:089-943-2121





温室みかん

冬のイメージが強いみかんが、ハウス栽培することで夏にも食べられるようになりました。温度と水分の管理を徹底することで露地栽培のみかんに比べて糖度が高くなり、口当たりが良いのも特長。 ビタミンCや水分が豊富で、夏バテ防止にもぴったりな果物です。

[お問合せ先] えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1 TEL:089-943-2121







ふるさと納税 返礼品

出身地に限らず「伊予市を応援したい」という思いを 届けていただく方法が「伊予市ふるさと納税」です。 掲載商品は一例です。右端のQRコードを読み込むと、

伊予市ふるさと納税の詳細をご覧いただけます。





日持ちさせるために、2時間ほど 蒸して作った濃縮タイプの甘酒 です。お好みに合わせて水や豆乳 などで2~3倍に薄め、温めて飲む とおいしく召し上がれます。

ふるさと納税でお得に 伊予市の名品を購入できます



の鯉のぼり

伊予市のハンドメイド作家が手掛け

た木製のコンパクトな鯉のぼり。天然

木の色味を生かし立体感のある仕

上がりになっています。お子さんや

お孫さんのお祝いに。

愛媛県産の大粒でサクサクした 食感のお米を、オリジナルブレンド の味飴でコーティング。店主お勧め の商品をかわいいお花のギフト BOXに詰め込みました。



汁文化のまち 伊予の削り節セット

昭和40年の創業以来、伝統の製法 を受け継いできた相原海産物店の 削り節セット。うま味が濃く上品な香り の「華削りむろあじ」をはじめ、伝統の 美味をお届けします。

プ」るごと果樹園ゼリー る 詰め合わせ

愛媛県特産の伊予柑、みかん、キウイ フルーツ、青森県産りんご、山形県産 さくらんぽの5種を使用。果実そのもの の味を楽しめるゼリーの詰め合わせ です。





お問合せ先

【ふるさと納税制度・内容について】 伊予市役所地域創生課 ふるさと納税担当

ふるさとチョイス 楽天ふるさと納税

■平 日:9時~17時(※土日祝日は受付していません)

ふるさと納税とは?

「ふるさと納税」とは、自分が生まれ育った「ふるさと」に貢献

したい、転勤や旅行で訪れた地域を応援したい、という

気持ちを形にする仕組みとして、地方公共団体(都道府県

や市区町村)に対して寄附を行う制度。2千円を超える部分

について、個人住民税所得割のおおむね2割を限度に、所得

ふるさと納税専用サイトのご案内 以下の返礼品の専用サイトからもお申込みいただけます。

さとふる

■TEL:089-909-6382(直通)

税と合わせて控除されます。

【返礼品の内容について】

伊予市ふるさと納税事務局コールセンター

- 平 日:10時~17時(※土日祝日は受付していません)
- ■TEL:089-931-7360



ブガベ・チタノタ 「ブラック&ブルー」

多肉植物アガベのベストセラー品種 です。淡く青みがかった葉に黒い棘 の対比が魅力的。水を控えめにして ゆっくり成長させれば、球体のような 圧巻のフォルムになります。

IYO CITY **ACCESS MAP**





東京(羽田·成田)→松山空港···約1時間30分 大阪(伊丹·関空)→松山空港…約50分



福岡・ 鹿児島・

広島港→松山観光港 …… 約1時間20分 別府港→八幡浜港 …… 約2時間



伊予IC 中山スマートIC

東京→伊予市駅 …… 約7時間

大阪→伊予市駅 …… 約4時間30分 岡山→伊予市駅 …… 約3時間30分

高松→伊予市駅 …… 約3時間

松山→伊予市駅 …… 約10分

坂出 高松 JCT 中央

自動車

大阪→伊予IC …… 約5時間

岡山→伊予IC …… 約3時間 高松→伊予IC …… 約2時間30分

松山→伊予IC …… 約40分 徳島→伊予IC …… 約3時間

高知→伊予IC …… 約2時間30分

ますます、いよし。 伊"予请市

伊予市企画振興部 地域創生課 T799-3193 愛媛県伊予市米湊820番地 TEL:089-909-6382

[伊予市公式ホームページ] https://www.city.iyo.lg.jp/keizaikoyou/citybrand/



伊予市シティプロモーションサイト

伊予市に暮らす人、素敵な場所や特産品、移住定住や ふるさと納税返礼品まで伊予市の情報が満載! このサイトを見れば、伊予市がますます好きになる!



伊予市シティプロモーションサイト

https://iyocitypromotion.jp

⟨限定特典/

オリジナル壁紙



いよしファンクラブ

会員募集中!

くわしくは、伊予市シティプロモーションサイトへ





お得なクーポン



抽選会に応募









旬な情報

限定イベント ファンミーティング

2024年3月発行

和歌山

