



# MASU MASU IYOSHI BRAND



まさます、いよし。ブランド認定パンフレット

ここで生まれた  
おいしい、うつくしい  
「ものがたり」をお届けします。

海がある、山がある、里がある、街がある。

そこに暮らす人々の温かでやさしい

息づかいが聞こえてくる。

そんな伊予市が育んできた「ものがたり」をご一緒に。



## 「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

### 必須要件

- 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

### 認定日

認定番号 1 番～12番・・・2016年10月1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 44番～46番・・・2025年9月27日

認定番号13番～17番・・・2017年9月28日  
認定番号28番～29番・・・2020年9月26日  
認定番号36番～38番・・・2023年9月30日

認定番号18番～23番・・・2018年9月28日  
認定番号30番・・・2021年9月25日  
認定番号39番～43番・・・2024年9月28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    認定番号11番・・・2025年9月23日

### 審査基準

伊予市らしさ	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
独自性	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
信頼性	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
市場性	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
将来性	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かと期待できるもの



伊予市のイチオシ  
 ますます、いよし。  
 ブランド認定品  
 INDEX



No. 32  
 >P13へ



No. 37  
 >P12へ



No. 29  
 >P23へ



No. 14  
 >P22へ



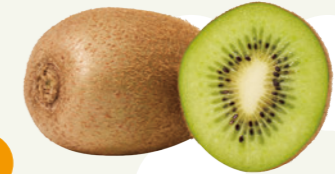
No. 07  
 >P24へ



No. 15  
 >P16へ



No. 06  
 >P21へ



No. 03  
 >P27へ



No. 28  
 >P25へ



No. 02  
 >P26へ



No. 26  
 >P18へ



No. 23  
 >P17へ



No. 39  
 >P11へ



No. 35  
 >P18へ



No. 05  
 >P27へ



No. 41  
 >P9へ



No. 42  
 >P10へ



No. 43  
 >P10へ



No. 10  
 >P24へ



No. 33  
 >P14へ



No. 01  
 >P28へ



No. 34  
 >P14へ



No. 08  
 >P22へ



No. 12  
 >P26へ



No. 19  
 >P20へ



No. 22  
 >P25へ



No. 25  
 >P23へ



No. 44  
 >P5へ



No. 21  
 >P16へ



No. 17  
 >P15へ



No. 36  
 >P13へ



No. 31  
 >P15へ



No. 46  
 >P7へ

伊予市ふるさと納税 >P29へ  
 アクセス・インフォメーション >P31へ

認定  
番号

New

New

# 44 45

## 中山栗の甘煮 中山栗ジャム

しっとり、ふんわり香り高さ、  
中山栗の魅力がギュギュッと

栗の生産から加工まで一貫して手がけています。中山栗は、高い香りと上品な甘さが特徴的な「銀寄せ栗」が中心です。「中山栗の甘煮」は、栗本来の香りや食感が楽しめます。そして、その甘煮を作る際にはじかれた栗を利用して作られたのが「中山栗ジャム」です。

道の駅なかやま  
白尾 義盛さん

2019年に6次産業の取り組みとして商品開発をスタートしました。中山栗は、収穫から渋皮を剥くところまで、あらゆる工程が手仕事です。そのため、「少しも無駄にはできない」という思いで丁寧に製造しています。



### 甘煮とジャムへ形を変えて 広がる中山栗の魅力

特許技術で栗の風味を活かした「中山栗の甘煮」は、漂白・着色をせず自然な色合いと香りを楽しめます。一方、「中山栗ジャム」は、やさしい甘さと果肉感が魅力。甘煮はスイーツはもちろん天ぷらや栗カレーに、ジャムはトーストにバターと合わせた「栗パタートースト」がおすすめです。

【お問合せ先】  
道の駅なかやま  
愛媛県伊予市中山町中山子271番地  
TEL: 089-968-0636



手間ひまが生む、  
幻の栗の豊かな甘み



認定  
番号

New

46

## みかんふりかけ

食品ロスから生まれた、  
愛媛のやさしいふりかけ。

「素材を活かした味づくり」をモットーに、水産物の加工・販売を行っています。「胡麻いりこ」の製造過程で生まれる、味のついた煎り胡麻を無駄にせず、新たな商品として活かさないかと考えました。そこに愛媛らしさを添えるため、温州みかんの果皮も使用。余さず活かした二つの素材が、新しい味わいへとつながりました。

株式会社 オカベ  
新家 千春さん

商品開発で最もこだわったのは、みかんの果皮と煎り胡麻の配合です。果皮が少なければ爽やかさが足りず、多すぎれば苦味が立ちます。約半年の試行錯誤を重ね、ちょうどよいバランスにたどり着きました。



## みかんの果皮の爽やかさと パリッと食感がオリジナル

袋を開けた瞬間に広がる温州みかんの爽やかな香りをまずはお楽しみください。鮮やかなオレンジ色と、噛んだときのパリパリとした果皮の食感が、思わず心を弾ませます。ご飯にのせたり、混ぜご飯にしたり。愛媛が誇るみかんの味を、ふりかけでもぜひ味わってください。

【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



活  
か  
し  
て

余  
さ  
ず

素  
材  
を





味わいが  
毎年変化する  
果汁100%ジュース



41  
Coucher du soleil  
(クシュドゥソレイユ)  
双海のみかんジュース



柑橘をギュッと絞った果汁100%のジュースで、まさに飲む柑橘。双海の太陽と潮風に育まれた実りをそのまま閉じ込みました。収穫年ごとに変わる味わいも楽しみの一つ。大瓶なので、日々の食卓で気軽に味わっていただきたい一本です。

【お問合せ先】  
双海最高カンパニー(株)  
愛媛県伊予市双海町高岸甲956-5  
TEL:050-6870-5413



まっすぐに  
柑橘の味わいを

42  
双海のみかんジュース  
シリーズ

伊予市双海町で育った柑橘だけで作っています。農家さんを一軒一軒訪ね、想いを受け取りながら仕入れています。皮の渋みを抑え、果実の甘さとやさしい酸味をダイレクトに味わえる製法にこだわりました。お土産にも、その場で楽しむ一本にもおすすめです。

【お問合せ先】  
双海最高カンパニー(株)  
愛媛県伊予市双海町高岸甲956-5  
TEL:050-6870-5413



双海のジャムシリーズ

素材の自然な甘味を引き立たせるために、砂糖は控えめに煮詰めました。キウイジャムは果肉のごろっとした食感が楽しめ、ヨーグルトにもよく合います。また、甘平ジャムは甘平の特徴である粒感が最大限に残るように工夫をしました。

【お問合せ先】  
双海最高カンパニー(株)  
愛媛県伊予市双海町高岸甲956-5  
TEL:050-6870-5413



43

双海の果実が  
そのまま瓶に



地元の素材を生かした  
少し硬めの昔懐かしいプリン



ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

認定  
番号

39

## やま弥のプリンシリーズ

南伊予養鶏の新鮮な卵を使用した「朝どれ卵プリン」、宮岡こうじ屋の甘酒を使った「郡中甘酒プリン」、中岡食品の搾りたて豆乳にこだわった「佐佐谷豆乳プリン」、中山といえぱの「中山栗もっちりプリン」。伊予市の味がイキイキする4種類の美味しいプリンです。

【お問合せ先】  
やま弥フードサービス  
愛媛県伊予市中山町中山丑394-1  
TEL:089-967-5880



## あんこパイ

石田製館所の館で作ったしぐれと伊予柑のピールをパイ生地で包み、焼き上げました。しぐれのもちっとした食感とパイ生地のサクッとした食感がWで楽しめます。さらに、パイ生地の上には大粒の塩をオン。館の甘さ、柑橘の爽やかさ、塩の塩味、味のバランスが最高です。

【お問合せ先】  
an' patisserie 七日  
愛媛県伊予市下吾川1715-4  
TEL: 089-982-5569



認定  
番号

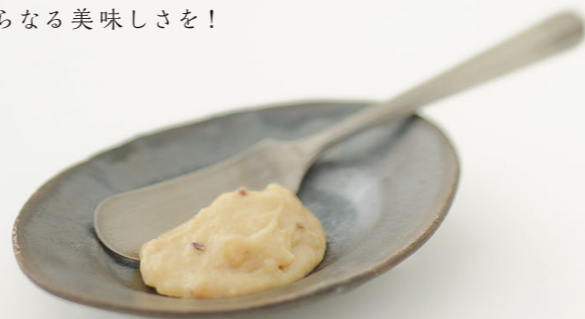
40

味のハーモニーと  
サクッとモチの  
食感がクセになる



いつものレシピにプラスして  
さらなる美味しさを!

ふるさと納税  
伊予市  
返礼品



認定  
番号

37

## なかやま栗スイーツ

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、パナアイスにのせてぜひたくに。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!「なかやま栗すいーつ」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】  
ウェルビア伊予 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



ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

認定  
番号

38

## びわ蜜

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ィシエも魅了しています。

【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



真冬に咲く花から採れた  
強い香りと深いコク

ワ  
ン  
ラ  
ン  
ク  
ア  
ッ  
プ

簡  
単  
&  
手  
軽  
に

認  
定  
番  
号  
36

## ヤマキ割烹白だし® 500ml

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



## 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パジル、玉ねぎ・生姜・鯉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



認  
定  
番  
号

32

3  
種  
類  
の  
テ  
イ  
ス  
ト

素  
材  
の  
持  
ち  
味  
を  
生  
か  
し  
た



サクサク&

プリプリのおいしさ



認  
定  
番  
号

33

## ガンス

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。

【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



認  
定  
番  
号

34

し  
っ  
と  
り  
甘  
め  
の  
や  
さ  
し  
い  
旨  
さ



先人の知恵が  
現代の建築に生きる



認定  
番号

31

## 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



## はだか麦パンシリーズ

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、地元で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  
愛媛県伊予市瀬町137  
TEL:089-983-4020



認定  
番号

17

はだか麦の  
一味違う  
香りと食感



自家製粉で、  
そば本来の香り



認定  
番号

15

## 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、時間をかけてじっ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



## 双海の朱鯉

あかほも  
(鯉のしゃぶしゃぶセット)

色も香りも良い、下漉で水揚げされたばかりの天然鯉のみを新鮮なうちに加工。きちんと骨切りされ、身は脂が乗って柔らかく、濃厚な味わいです。特製の鯉ちり鍋だしとゆずぼん酢しょうゆがセットになっていて、これだけで鯉のしゃぶしゃぶが楽しめます。

【お問合せ先】  
株式会社 北風鮮魚  
愛媛県伊予市双海町上瀬甲5365-3  
TEL:089-986-0271



認定  
番号

21

料亭の味を  
手軽に家庭でも



五つの味の  
ハーモニ



ふるさと納税  
返礼品  
伊予市

認定  
番号

27

### 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、ぜひいたく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淵2-127-8  
TEL:089-967-0063



認定  
番号

23

中山産の栗が  
まるまる1個！



ふるさと納税  
返礼品  
伊予市

さつまいも本来の  
甘みを楽しむ



ふるさと納税  
返礼品  
伊予市

認定  
番号

26

### 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、株式会社別子館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 別子館本舗  
愛媛県新居浜市郷2-6-5  
TEL:0897-45-1080



認定  
番号

35

愛媛生まれの  
個性派  
栗スイーツ



ふるさと納税  
返礼品  
伊予市



老舗の味をぼん酢にアレンジ

認定番号 30



### ゆずぼん酢しょうゆ

さっぱりとした柚子の風味が香るぼん酢です。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】  
関木醤油工場  
愛媛県伊予市双海町串甲48  
TEL:089-987-0008



### 濃口醤油

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。創業時からの木桶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、園定ファンの舌を満足させ続けています。

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



認定番号 18

地域に根付いた伝統の味



### 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貴重な逸品です。

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



認定番号 19



三年間の時が紡ぎ上げる上質



かつおだしが加わりさらに万能に

認定番号 20

### だし醤油

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】  
関木醤油工場  
愛媛県伊予市双海町串甲48  
TEL:089-987-0008





伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

豆腐を超えた  
とろける豆腐

認定  
番号  
24

## 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。



【お問合せ先】  
株式会社 豆愛  
愛媛県伊予市下吾川1862-1  
TEL:089-982-0422



## ほし 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



認定  
番号  
06

伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

うま味も栄養も  
乾燥でアップ



伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

ふんわり広がる  
チーズの香り



認定  
番号  
14

## 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口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よし、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ブレンドされ、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



認定  
番号  
08

ふわふわ  
未体験食感



伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

風味は豊か



ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

## 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



認定番号

25

ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

瀬戸内海の  
小魚を丸ごと



## 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



小魚本来の味を  
優しく楽しむ



ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

認定番号

07

## 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、素材そのままの商品です。

【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



認定番号

10

ふるさと納税  
伊予市  
返礼品

海の幸  
“そのまんま”の  
味わい





完全手作り、  
希少な幻の逸品

認定  
番号

22

## 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



認定  
番号

28

使い  
方色  
々の  
オリ  
ジナル  
座椅子



伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

色と香りと  
味で楽しめる

伊予市  
ふるさと納税  
返礼品

## 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



認定  
番号

12

## 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



認定  
番号

02

伊予市  
ふるさと納税  
返礼品



みずみずしい  
初夏の  
宝石

甘さの  
詰まった  
高級柑橘



認定  
番号

05

かんべい  
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

(ハイワード)

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



認定  
番号

03

美味しさ  
だけじゃなく  
栄養も



## 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



認定  
番号

04

夏のみかんは  
冬より甘い



甘くて  
ホクホク、  
大粒の栗



認定  
番号

01

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



# 伊予市 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ください。



伊予市HP



## いちご(くぼなか農園)

くぼなか農園のイチゴは、エコえひめ「県認証農産物(養液栽培)」の認証を受けています。使用する肥料等にも気を配り、安心・安全に配慮した栽培に努めています。

伊予市の名品をお届けします



## PONGASI 結

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。店主お勤めの商品をかわいなお花のギフトBOXに詰め込みました。

伊予市が誇る、魅力的な返礼品一例。

## 木の鯉のぼり

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。



## 出汁文化のまち 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。

## ま るごと果樹園ゼリー詰め合わせ

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、山形県産さくらんぼの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。



## アガベ・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。

## 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、所得税と合わせて控除されます。

### 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。



ふるさとチョイス



楽天ふるさと納税



ふるなび

### 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

■平日: 9時~17時(※土日祝日は受付していません)

■TEL: 089-909-6382(直通)

【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

# IYO CITY ACCESS MAP



## 飛行機

※松山空港から伊予市まで車で約40分

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



## 船

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



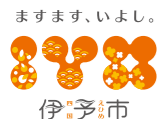
## JR

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



## 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



伊予市企画振興部  
地域創生課  
〒799-3193  
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/>



2026年3月発行

NEWS

## 伊予市シティプロモーションサイト

# OPEN

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>



## 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

限定特典!



オリジナル壁紙



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



ますます、いよし。ブランド認定パンフレット