

03

伊予栗
中山ロマン

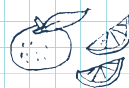
株式会社 別子製菓

伊予市産の栗をつかったスティックスイーツ。栗羊羹をスポンジ生地ではさんだ「栗シベリアン」、クッキー生地に栗をちりばめた「栗フロランタン」の2種。

されだに
ゆずこしょう

佐礼谷産加工組合

材料は、佐礼谷で栽培されたゆず、青唐辛子、塩のみ。その年に収穫したゆずを、すぐに手搾りしているので、売り切れ御免の貴重な調味料。



04



05



からかわ

唐川びわ葉茶

唐川びわ葉茶生産研究会

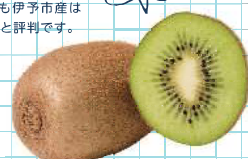
葉をとるためだけのびわの木を無農薬で栽培してつくったびわ葉茶。煮出すと美しいロゼカラー。ほのかに甘い香りが漂います。

キウイ
フルーツ

えひめ中央農業共同組合

キウイフルーツの国内有数の生産地・愛媛県ですが、なかでも伊予市産は品質がよく、日持ちすると評判です。

Delicious



Check!!



◀◀◀ この続きが「伊予市観光Webサイト」にあります!ぜひチェックを!

02

みとせ
三歳醤油

岡本醤油工場

瀬戸内海の魚をよりおいしく食べられる甘めの醤油。ネーミングどおり、3年間の熟成によってうまれる濃厚な味わいが魅力です。

01



コロツケ

有限会社 唐木

生産者から買い付けた北海道産じゃがいもをつぶしてつくるシンプルなコロツケ。甘めの味付けが、これぞ伊予の味!



Iyo City×Picnic

撮影場所:こよみスペース

伊予市で
ピクニック!

「ますます、いよし。
ブランド」を
みんなで食べてみた!!

伊予市の「食」の魅力はどんなところ?

伊予市ブランドの食材ってどんなもの?
知りたくなったので、集めてみました。
せっかくだから、楽しくピクニック形式に。
出身校の後輩たちと一緒に、いただきました。

伊予市の食っておいしい!
ブランド品を囲んで、トークしました

今回のピクニックは、プロに食材をアレンジしてもらい、生産者さんともお話をさせてもらう貴重な機会となりました。伊予市には海も山もあり、食に関しては「ないものがない」エリアと言われます。しかし、後継者のことやフードロスなどの課題もあるようです。背景を知ることによって、私たちにとって買うモチベーション、県外のトレンドを求めなくても、地元こんなおいしい味がある!もつと伊予市の食について知りたくなりました。

ご協力
いただいた方愛媛大学社会共創学部
山口ゼミのみなさん

まちづくりや地域商業に関する見識を深めるゼミ。知識だけではなく、フィールドワークを通して現場に学ぶ姿勢を大切にしている。



Pick up!



「ますます、いよし。
ブランド」とは?

伊予市の豊かな自然に育まれた「食材」と「食文化」、優れた技術・技法から生み出された産品から、特に優れたものを伊予市が認定する制度。



ますます、いよし。
ブランドHP