



MASU MASU IYOSHI BRAND



ますます、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、豊かな自然と景観に育まれた「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 13番～17番・・・2017年9月28日
認定番号 31番～35番・・・2022年9月24日

認定番号18番～23番・・・2018年9月28日
認定番号24番～27番・・・2019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

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と期待できるもの



No. 32
>P07へ



No. 02
>P25へ



No. 26
>P12へ



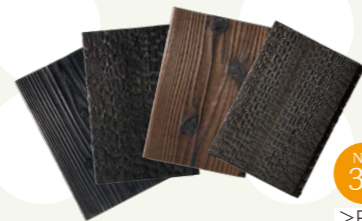
No. 05
>P23へ



No. 10
>P20へ



No. 17
>P22へ



No. 31
>P05へ



No. 33
>P09へ



No. 08
>P18へ



No. 11
>P21へ



No. 01
>P24へ



No. 34
>P09へ



No. 29
>P19へ



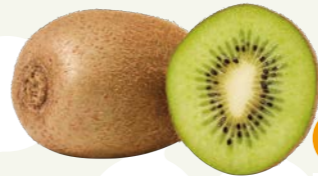
No. 14
>P18へ



No. 07
>P20へ



No. 15
>P22へ



No. 03
>P23へ



No. 24
>P17へ



No. 06
>P17へ



No. 28
>P13へ



No. 25
>P19へ



No. 27
>P13へ



No. 22
>P14へ



No. 21
>P21へ



No. 12
>P14へ



No. 04
>P24へ



No. 30
>P15へ



No. 19
>P16へ



No. 18
>P15へ



No. 20
>P16へ

伊予市のイチオシ
ますます、いよし。
ブランド認定品
INDEX

シーズンカレンダー >P26へ
伊予市ふるさと納税 >P27へ
アクセス・インフォメーション >P29へ

認定
番号

New

31

焼杉

日本初の焼杉メーカーとして
「まじめ」なものづくりを

1974年に日本で最初に工場生産を始めた焼杉メーカーです。当社の高い品質は、焼き加工の調整など職人の繊細な感覚と技術があってこそと、自負しています。そのまじめなものづくりは著名な建築家にも高く評価され、モダンな建物の外壁にも取り入れられています。

※写真撮影時のみマスクを外して撮影を実施しています

(株)共栄木材
宮田 一人さん

焼杉に関わって30年近くに。自分の技術を磨く一方で、仲間と共にアイデアを出し合い「ここにしかないもの」を作り続けることを大切にしています。



先人の知恵が
現代の建築に生きる

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



美しい
木目が
映える



認定
番号

New

32

OLI・JACOシリーズ

若手社員の発案から生まれた
若者のためのおしゃれな逸品

2019年に若手社員から「若者が手に取りやすい商品を作りたい」と発案があり開発した商品です。瀬戸内海産ちりめん(じゃこ)を使い、商品コンセプトからパッケージデザインまで、若い方を意識して創りあげた自慢の逸品。おしゃれな手土産にもぴったりです。

※写真撮影時のみマスクを外して撮影を実施しています

(株)オカベ
品質保証部
山内 肇さん

若手社員のアイデアを実現したいと、私も開発当初から味付けや製造工程の設計などに携わりサポートしました。まずは若い方に食べていただきたいですね。



素材の持ち味を生かした 3種類のテイスト

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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・W



様々な料理を
よりおいしく



認定
商品

New

33

ガンス

New

34

コロッケ

地元ならではの
家庭的な味を守り続けて

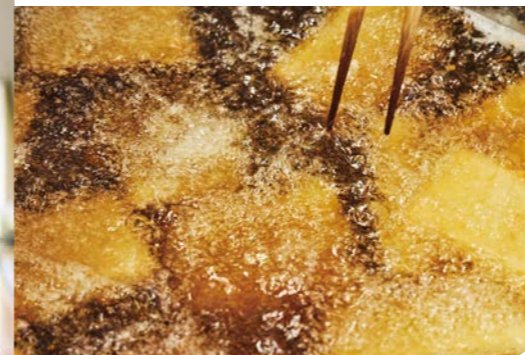
昭和35年の創業以来、伊予鉄郡中駅のすぐそばで、
素材と味にこだわり、手軽に安心して食べていただける
お惣菜を作り続けてきました。中でも不動の人気を
誇るのが、「ガンス」と「コロッケ」。なるべく揚げたてを
味わっていただきたいと、全て店内で揚げています。

※写真撮影時のみマスクを外して撮影を実施しています



(有)唐木
谷村 隆志さん

創業者の親戚から父が引き継ぎ
私で三代目。小学生の頃から手伝っ
ていました。長年愛されてきた味
を大切に守っていきたく、毎朝
4時起きで頑張っています。



サクサク&プリプリの
おいしいガンス

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
わいです。

【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



【販売店舗】
付属MAP
S

しっとり甘い
やさしい旨さのコロッケ

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です。

懐かしい
味わいが人気





愛媛生まれの
個性派
栗スイーツ

認定
番号

New
35



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削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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・J
O・P・W



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

【販売店舗】
付属MAP
D・G・I
J・W



認定
番号

23

色と香りと
味で楽しめる



さつまいも本来の
甘みを楽しむ



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

【販売店舗】
付属MAP
U



五つの味の
ハーモニ



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

【販売店舗】
付属MAP
U



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



【販売店舗】
付属MAP
K



認定
番号

28

使い
方色々
の
オリ
ジナル
座椅子



色と香りと
味で楽しめる



認定
番号

12

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お茶葉に。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



【販売店舗】
付属MAP
A・B・D・G・H
J・P・R・W



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。お鍋や種類と相性がよく、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

【販売店舗】
付属MAP
D・G・W



認定
番号

22



完全
手作り、
希少な
幻の逸品



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



【販売店舗】
付属MAP
D・E・F・G
H・O・W



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



【販売店舗】
付属MAP
D・E・F・G
H・O・W



認定
番号

18

地域に
根付いた
伝統の味



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



【販売店舗】
付属MAP
D・E・F・G
H・O・W



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贅沢な逸品です。

【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



【販売店舗】
付属MAP
D・E・F・G
H・O・W



認定
番号

19

三年間の時が
紡ぎ上げる上質





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



【販売店舗】
付属MAP
L・O・R
W・X



伊予市
ふるさと納税
返礼品

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



【販売店舗】
付属MAP
H・P・W



認定
番号

06

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良い、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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・J
P・R・W



「プレ節®」25ミクロン ソフトけずり

ココとうま味、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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・M・N・Q
V・W・X・Y



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

認定番号

29

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



【販売店舗】
付属MAP
D・P・R
W



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、おつまみに是非どうぞ。

【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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・J
P・R・W



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



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



【販売店舗】
付属MAP
D・P・R
W



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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・J
P・R・W



認定番号

10

海の幸
“そのまんま”の
味わい



料亭の味を
手軽に家庭でも



ふるさと納税
伊予市
返礼品

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



【販売店舗】
付属MAP
D・G・J
P・R・W



認定
番号 11



熱湯1分で
ヘルシー
本格ぞうすい

認定
番号

21

双海の朱鱧 (鱧のしゃぶしゃぶセット)

あかはも

色も香りも良い、下灘で水揚げされたばかりの天然鱧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。特製の鱧ちり鍋だしとゆずぼんずしょうゆがセットになっていて、これだけで鱧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灘甲5365-3
TEL:089-986-0271



ふるさと納税
伊予市
返礼品



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

【販売店舗】
付属MAP
G・H・R
W



認定
番号

17

はだか麦の
一味違う
香り
と食感

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。

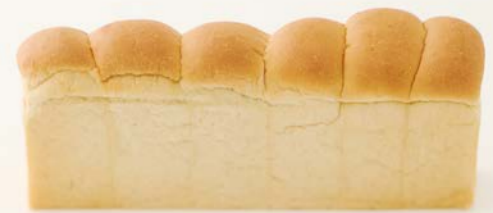
【お問合せ先】
有限会社 篠崎ベーカリー
愛媛県伊予市灘町137
TEL:089-983-4020



【販売店舗】
付属MAP
T



ふるさと納税
伊予市
返礼品



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

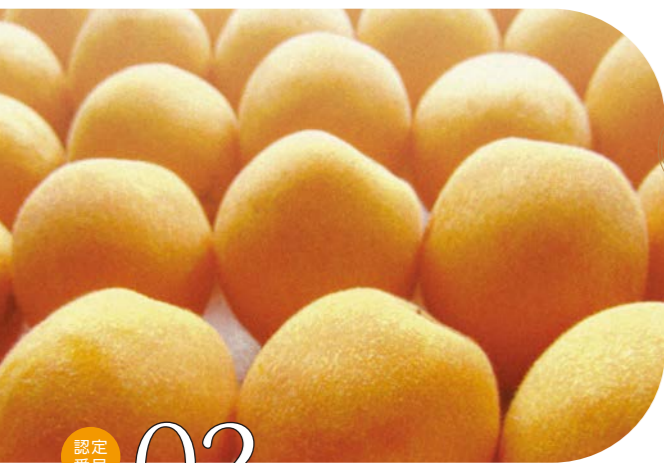
中山栗

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



【販売店舗】
付属MAP
G・H



伊予市
ふるさと納税
返礼品

みずみずしい
初夏の宝石



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。

【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











【販売店舗】
付属MAP
C

SEASON CALENDAR

認定品の旬の時期をカレンダーにまとめました。
季節ならではの味をお楽しみください。

※時期はあくまで目安です。気温や天候の影響で変わる場合がございます。

12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
			 キウイフルーツ 〈1月上旬～4月下旬〉			 唐川びわ 〈6月上旬～中旬頃〉			 中山栗 〈9月上旬～10月中旬〉		
	 甘平 〈1月下旬～2月上旬頃〉			 ※写真は一例です			 温室みかん 〈7～8月頃〉		 双海の朱鯉 〈9～11月頃〉		
			乾しいたけ、やわらか黒酢南蛮、瀬戸のいわし煮、「プレ節®」25ミクロン ソフトけずり、そのままシリーズ、しらすぞうすいシリーズ、 ふんわりチーズの花ふぶきプレーン、味付け食べる煮干し、OLI・JACOシリーズ、唐川びわ葉茶、茶屋そば、はだか麦パンシリーズ、濃口醤油、三歳醤油、だし醤油、 ゆずぼん酢しょうゆ、栗千樹、ぶっかけおぼろ豆腐、郡中ぼてと、五色のねがい石、ゴイチ®、焼杉、ガンス、コロッケ、伊予栗なかやまロマン 〈通年〉						 されだにゆずこしょう 〈9～10月頃〉		

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



甘酒6本セット

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



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。

下灘駅を感じる 珈琲セット



瀬戸内海の凪いだ海、遠くに見える島々を絵画の様に取り込んだ下灘駅。その駅前にポツンと佇む下灘珈琲のセットで、現地の空気を感じながら至福のひとつときを。



はちみつセット (びわ蜜×2本)

唐川びわで有名な伊予市で採れた蜂蜜です。真冬に咲くびわの花は、強い香りが特徴。その花から採れた蜂蜜は、芳醇な香りが移り深いコクと濃厚な甘さです。

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。



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。旨み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。

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概ね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



さとふる

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
■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
■月~金: 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

ますます、いよし。



伊予市

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/>



2023年2月発行

<< 販売店舗の情報はコチラの付属MAPをチェック！



ますます、いよし。ブランド認定パンフレット