



ますます、いよし。





ブランド認定マーク

「ますます、いよし。ブランド」とは

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市産品など、魅力的で大きな可能性をもった地域資源があります。これら地域資源のなかから、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」として認定を行い、生産意欲高揚、地域産業の活性化を図るものです。

生産地(加工製造地)

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とする。

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。

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

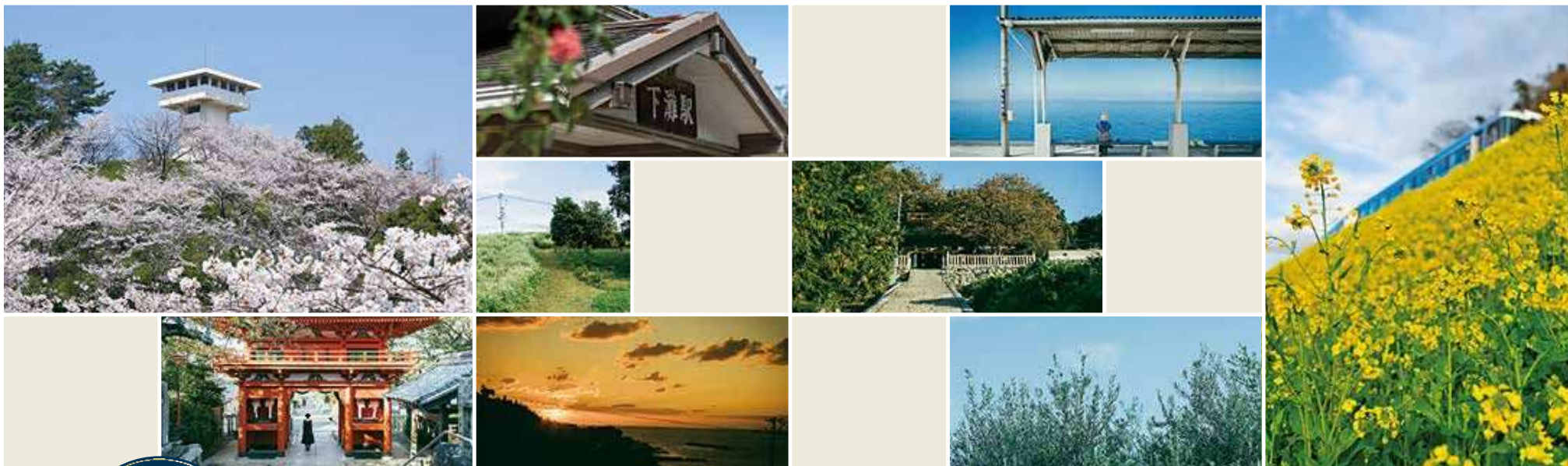
認定日

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

「ますます、いよし。ブランド」認定品一覧

	認定番号	認定品名	製造元	お問合せ	掲載頁
農産食品	01	中山栗	えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1	089-943-5010	P4
	02	唐川びわ <small>からかわ</small>	えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1	089-943-5010	P4
	03	キウイフルーツ(ハイワード)	えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1	089-943-5010	P5
	04	温室みかん	えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1	089-943-5010	P5
	05	甘平 <small>かんぺい</small>	えひめ中央農業協同組合 愛媛県松山市千舟町8-128-1	089-943-5010	P6
水産加工食品	07	やわらか黒酢南蛮	阿川食品株式会社 愛媛県伊予市上野955	089-982-5101	P6
	08	ブレ節 _® 25ミクロンソフトげすり	マルトモ株式会社 愛媛県伊予市米湊1696	089-983-3888	P7
	10	そのまんまシリーズ	株式会社オカベ 愛媛県伊予市市場150	089-983-1230	P7
	11	しらすぞうすいシリーズ	株式会社オカベ 愛媛県伊予市市場150	089-983-1230	P8
	13	太刀魚浜焼シリーズ <small>たちうお</small>	株式会社オカベ 愛媛県伊予市市場150	089-983-1230	P8
	14	ふんわりチーズの花ふぶきプレーン	株式会社オカベ 愛媛県伊予市市場150	089-983-1230	P9
	25	味付け食べる煮干し	株式会社オカベ 愛媛県伊予市市場150	089-983-1230	P9
	21	双海の朱鱧(鱧のしゃぶしゃぶセット) <small>あかはも</small>	株式会社北風鮮魚 愛媛県伊予市双海町上灘甲5365-3	089-986-0271	P10
	06	乾しいたけ <small>ほし</small>	伊予森林組合 愛媛県伊予市中山町中山丑167-3	089-967-0019	P10
	12	唐川びわ葉茶 <small>からかわ</small>	唐川びわ葉茶生産研究会 愛媛県伊予市下唐川甲296-1	090-5276-4343	P11
農産加工食品	15	茶屋そば	宮野そば製粉製麺所 愛媛県伊予市中山町中山丑375-1	089-967-0208	P11
	16	椎茸麺	宮野そば製粉製麺所 愛媛県伊予市中山町中山丑375-1	089-967-0208	P12
	17	はだか麦パンシリーズ	有限会社篠崎ベーカリー 愛媛県伊予市灘町137	089-982-0176	P12
	09	ふたみ恋しぐれ	芳我ベーカリー新栄堂 愛媛県伊予市双海町串甲75-2	090-9555-2839	P13
	23	栗千樹 <small>くりせんじゅ</small>	有限会社まじしゅう屋久保 愛媛県伊予市中山町出湖2-127-8	089-967-0063	P13
	26	郡中ぼてと	郷土銘菓の店「こんだ」 愛媛県伊予市米湊803	089-983-5078	P14
	27	五色のねがい石	郷土銘菓の店「こんだ」 愛媛県伊予市米湊803	089-983-5078	P14
	24	ぶっかけおぼろ豆腐	三好食品 愛媛県伊予市米湊1725	089-982-0422	P15
	22	されだにゆずこしょう	佐礼谷農産加工組合 愛媛県伊予市中山町佐礼谷甲813	089-968-0535	P15
	18	濃口醤油	間木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48	089-987-0008	P16
	19	三歳醤油 <small>みとせ</small>	間木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48	089-987-0008	P16
	20	だし醤油	間木醤油工場 愛媛県伊予市双海町串甲48	089-987-0008	P17

※お求めは、製造元または取扱店(P.19～21)にお問合せください。



「ますます、いよし。ブランド」認定 **27** の逸品



中山栗

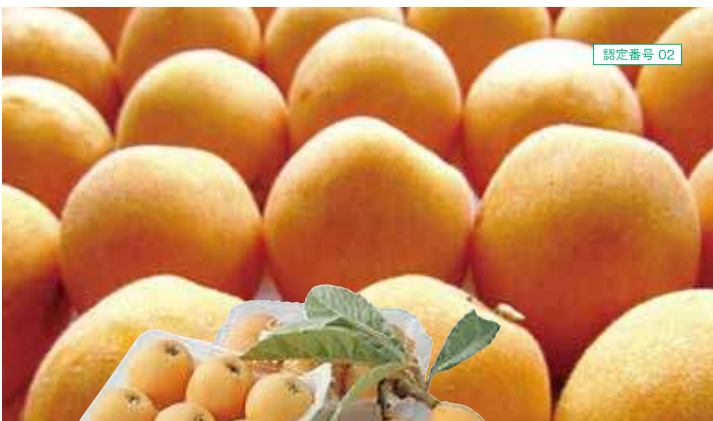
食べ頃：8月下旬～10月下旬

伊予市が誇る 秋の味覚「中山栗」

中山の地質は、水はけがよく、昼夜の温度差があり栗栽培に適した土地柄。そのため、中山栗は粒がとて大きく、濃厚な甘みがあります。茹で栗、栗ご飯、お菓子作りなどに、中山栗をご堪能ください。

【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.089-943-5010



からかわ

唐川びわ

食べ頃：5月下旬～6月下旬

旬の短い 初夏を告げる果実

伊予市唐川地区の山あい、傾斜地一面に広がるびわの木に実った果実に、手作業で袋をかけ優しく丁寧に栽培されています。大玉で肉厚な果肉は、甘く、瑞々しい。旬の短い、わずかな期間しか手に入らない唐川びわをご賞味ください。

【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.089-943-5010



キウイフルーツ

(Hayward) 食べ頃：12月下旬～4月下旬

美容と健康に人気のフルーツ

伊予市は全国一位の生産量を誇る愛媛県の中でも有数の生産地です。綺麗な俵型、表面は産毛で覆われ、果肉は美しい緑色。熟すにつれて、甘味と酸味がバランスよく、ジューシーに。ビタミンCほか様々な栄養素を含んでいます。

【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.089-943-5010



温室みかん

食べ頃：6月上旬～9月下旬

夏に食べられる幸せ

温度など環境を管理した温室で栽培されたみかんは高糖度で、皮がむきやすく口当たりが良好。冬の露地みかんとは、一味違う甘みや食感をお楽しみください。

【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.089-943-5010





認定番号 05



甘平

食べ頃：1月下旬～2月下旬

高級柑橘の代表格

外観は扁平で濃い橙色をした外皮が特徴。肉皮は薄く、ぎゅっと詰まった果肉の食感がシャキッとしていてつぶつぶ感もしっかり。一口食べれば濃厚で強い甘みが口いっぱいに広がる。愛媛県のオリジナル品種です。

【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.089-943-5010



認定番号 08



プレ節®25ミクロンソフトけずり

ハマる!! ふんわり柔らか食感

「コク味が強い枯節」と「うま味が強い枯節」の2種類のプレミアムなかつお枯節を、削ってブレンドした「コク・うまダブルブレンド」が特徴。ふわふわっと、柔らかな食感を生かしたトッピングのほか、だし取りにも最適な毎日の食卓を彩る逸品です。

【問合せ先】

マルトモ株式会社
愛媛県伊予市米湊1696
TEL.089-983-3888



認定番号 07



やわらか黒酢南蛮

箸休めのお供にどうぞ

香ばしい風味はそのままに、ごま油のコク、黒酢の爽やかな酸味、ピリッとした唐辛子が効いていて、噛みしめるほどに口に広がる味わいが絶妙。やわらかな食感は、箸休めに最適。瀬戸内産片口いわしを原料に、化学調味料・保存料未使用だから安心です。

【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



認定番号 10



そのまんま シリーズ

サクッとしっとり新食感の無添加食品

つなぎや添加物、調味料を一切使わず、素材そのものを特殊プレス機で薄い花びら状に丁寧に焼き上げました。サクッとしながらも、口の中でとろける新食感で素材のうま味が広がります。年齢を問わずおやつに最適です。

【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 11



しらすぞうすい



しらすのりぞうすい

しらすぞうすい シリーズ

簡単・ヘルシーに「ほっ」とする美味しさを

国産八穀米と香ばしく焼き上げた国産しらす、スープをセットにした雑炊のもとです。お湯を注いで1分で、風味豊かな雑炊の出来上がり。あっさりとした味わいとしらすの食感が心地よい、「ほっ」とする美味しさです。

【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 14



ふんわりチーズの花ふぶきプレーン

一度食べたらやみつきに!!

風味豊かなチーズを魚肉シートでサンドし、かつお節を削る技術に応用した新製法でふんわりと削りました。口にも含むとふわっとした食感とチーズの香りを堪能できます。そのままはもちろん、パスタ・サラダ・パン等のトッピングにもGOOD!

【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 13



AP太刀魚浜焼



太刀魚浜焼 (X59無地)



X26 太刀魚浜焼



AP730S 太刀魚浜焼



APTNo.1 太刀魚浜焼

太刀魚浜焼 シリーズ

噛みしめるほどにうま味が広がる

国産の新鮮な「太刀魚」を甘辛く味付けてじっくり焼き上げました。ソフトな食感と深い味わいで、食卓のおかずやお酒のおつまみとしてなど幅広くお楽しみいただけます。軽く火であぶると、より一層風味が増します。

【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



味付け食べる煮干し

ヘルシーおやつ定番に

瀬戸内産の良質な片口いわしを、化学調味料などは一切使用せず、甘辛い味付けで仕上げました。サクサクと軽い食感で、つつい手が止まらなくなる美味しさです。幅広い世代の方におすすめのカルシウム不足の強い味わい。

【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 21

双海の朱鱧

(鱧のしゃぶしゃぶセット) 販売期間：9月～11月

一流料亭の鱧を、もっと手軽に、美味しく

下灘にある豊田漁港で水揚げされた鱧のみを使用。脂が乗り、良質で柔らかな鱧をしゃぶしゃぶ用に薄くスライスし、上品で味わい深い白身の美味しさを手軽に楽しむことのできる逸品に仕上げています。

【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



【セット内容(3～4人前)】
鱧しゃぶ用薄切り 400g×1皿
専用特製鱧もり鍋だし 400g×2袋
ゆずぽん酢 180ml×1本



認定番号 12

唐川びわ葉茶

ロゼカラーが美しいノンカフェインティー

伊予市唐川地区特産のびわの葉のみを使用。農薬を使用せず、実を収穫しない専用のびわ園の葉のみを使用し製造。味は、まろやかで癖がなく、ほのかなに甘い香りが特徴です。

【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.090-5276-4343



ティーバック パラ詰め 粉茶ティーバック



認定番号 06

乾しいたけ

出汁まで美味しい、うま味たっぷりの自然食品

伊予市のしいたけ農家が、クヌギの伐採から植菌・栽培・乾燥まで一貫して作る「乾しいたけ」。無農薬・無肥料の原木栽培のしいたけを使用。戻すとふっくらと肉厚で食感がよく、香りも豊かでうま味が凝縮された極上品です。

【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 15

茶屋そば

風味と香りが際立つ 自家製粉の「そば」

昭和7年創業。現在は、3代目が創業当時と変わらぬ製法で自家製粉にこだわり、引き立てのそば粉を使用して製造。じっくり乾燥させることでコシのある香り高い風味豊かな乾麺に仕上がっています。

【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





認定番号 16



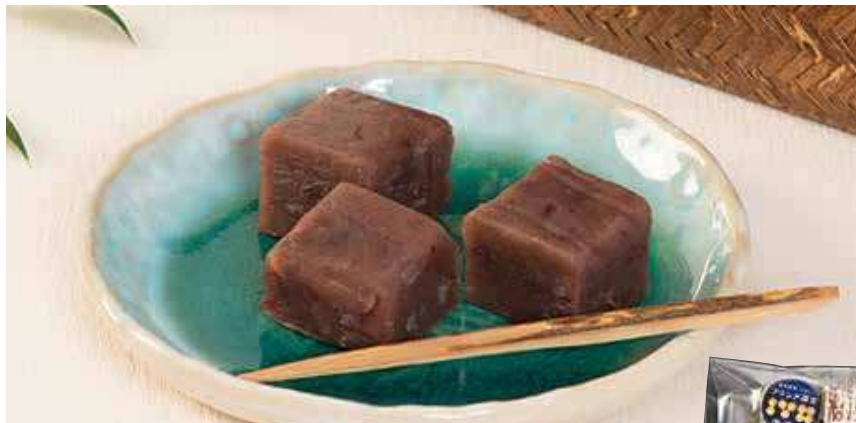
椎茸麺

香り 喉ごし 味わい 良し

地元農家から直接仕入れた乾しいたけを自家製粉し、厳選された小麦粉と食塩で製麺し、2日間じっくり乾燥させました。ほのかな椎茸の香りと、うどんより少し細い麺の喉ごしの良さが絶品です。香りが楽しめる釜揚げがおすすめです。

【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



認定番号 09



ふたみ恋しぐれ

「恋人岬」にちなんで命名

ふたみシーサイド公園の限定商品「ふたみ恋しぐれ」は、甘さ控えめ、小豆の風味が際立つあっさりとした郷土菓子。米粉などに自家製あんこを練り合わせて蒸したしぐれは、弾力に富んだ食感です。恋人岬をモチーフにしたかわいいロゴシールが目印です。

【問合せ先】

はが
芳我ベーカリー新栄堂
愛媛県伊予市双海町串75-2
TEL.090-9555-2839



認定番号 17

- 14種類のはだか麦パンが認定されています。
- ひめの麦の穂プレーン
 - ひめの麦の穂レーズン
 - ひめの麦の穂ハート
 - ひめのデイリーベークル
 - ひめのキュービット(無塩パン)
 - ひめ麦プレット
 - まるひめ
 - メロンひめ
 - くりひめ
 - あっぷるひめ
 - ひめのシュートレン
 - みかんひめパネトネ
 - ひめのプリティ食パン
 - はだか麦ラスク

はだか麦パンシリーズ

明治25年創業。4代目が作る「地域の愛されパン」

収穫量日本一の愛媛県産はだか麦から製粉された、パン用はだか麦粉を使用したパンです。ふんわり香る優しい麦の香りと柔らかくて、もちもちとした食感をお楽しみください。種類も豊富で朝食にもぴったり！

【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.089-982-0176



認定番号 23



栗千樹

大粒栗の上品な甘味を楽しむ

特に大きい愛媛県産栗を一粒まるごと使い、良質な愛媛県産小麦粉や新鮮な卵などを使用した、しっとりした生地と、甘さ控えめの黄身あんこで包んだぜいたくな逸品。全長約10cmとビッグサイズなので食べ応えも抜群です。

【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 26

郡中ぽてと

幅広い年代に愛される郷土菓子

愛媛県産のさつまいもを釜で焼き、新鮮な卵黄やバターなどを加え、さらにじっくりと焼き上げることで、さつまいも本来のうま味を出しています。しっとり滑らかな舌触り、さつまいもの自然な甘さが、どこか懐かしいお菓子です。



【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



認定番号 24

ぶっかけおぼろ豆腐

感動食感!! 上質なムースのような豆腐

大正8年創業。豆腐を知り尽くしているからこそ誕生した自慢の逸品。大豆の自然な甘さとコクが口いっぱいに広がり「ふわっ」とろける、上質なムースを思わせる驚きと感動の豆腐を超えた豆腐をご賞味ください。



【問合せ先】
三好食品
愛媛県伊予市米湊1725
TEL.089-982-0422



認定番号 27

五色のねがい石

郷土の伝説がモチーフに

伊予市の五色姫伝説をモチーフにした上品な和菓子です。小豆・手^て亡豆・栗・青えんどう豆・スイートコーン、5つの素材で「五色の石」を表現。五色姫をイメージしたパッケージも美しい。



【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



認定番号 22

されだにゆずこしょう

完全手作り!! 幻の絶品

原材料の青ゆず、青唐辛子は、伊予市佐礼谷産のみを使用し、収穫、洗浄、仕込み、瓶詰まですべて手作りで製造。青ゆずは全て手擦りを行い、1瓶に6個分をぜいたくに使用することで、鮮やかな緑色の芳醇な香りを持つゆずこしょうが生まれました。



【問合せ先】
されだに
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(代表者)



認定番号 18

濃口醤油

「醤油といえばコレ!!」と熱烈なファンも

大正12年創業。4代続く、老舗の閩木醤油工場。昔ながらの手作業で、創業当時の木桶を使い、1年かけて熟成させた濃口醤油は、昔懐かしい甘めの味わいで、長年愛用するファンも多い。どんな料理にも相性抜群です。

【問合せ先】

うるき
閩木醤油工場
愛媛県伊予市双海町串甲48
TEL.089-987-0008



認定番号 20

だし醤油

幅広い料理に大活躍の万能調味料

昔ながらの手作業で創業当時の木桶で1年かけて熟成させた醤油に、かつおだしをブレンド。湯豆腐、冷奴、めんつゆとしての使用はもちろん、煮物や料理の隠し味など幅広く活躍する万能調味料です。

【問合せ先】

うるき
閩木醤油工場
愛媛県伊予市双海町串甲48
TEL.089-987-0008



認定番号 19

三歳醤油

三年熟成の贅沢な極上品

瀬戸内の魚のうま味を引き立てる甘口の刺身醤油。通常の製法で作られた醤油を水代わりにして、もう一度醤油を仕込み、三年熟成させた贅沢な極上品。若干とろみを帯びたように感じる濃厚で甘みのある味わいは、一度使うと手放せない一品です。

【問合せ先】

うるき
閩木醤油工場
愛媛県伊予市双海町串甲48
TEL.089-987-0008



伊予市公式ホームページもチェック!

「ますます、いよし。ブランド」を

御覧いただけます。





「ますます、いよし。ブランド」 認定商品取扱い店 MAP



「ますます、いよし。ブランド」認定商品取扱い店一覧

中山栗

- ① 道の駅「なかやま」
(クラフトの里) **C-3**
愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636
- ② なかやま
特産品センター **C-3**
愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

唐川びわ

- ③ 仙波青果バナナ館
伊予店 **C-2**
愛媛県伊予市中村231
TEL.089-983-3321

温室みかん

- ④ マルヨシセンター
伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市下吾川字馬塚1031-1
TEL.089-982-7811
- ⑤ ファーマーズマーケット
いよっくら **拡大図**
愛媛県伊予市下吾川北野511-1
TEL.089-997-3720

やわらか黒酢南蛮

- ⑥ 手づくり交流市場
「町家」 **拡大図**
愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245
- ⑦ ウェルピア伊予 **拡大図**
愛媛県伊予市下三谷1761-1
TEL.089-983-4500

プレ節® 25ミクロン ソフトけずり

- ⑧ フジ伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市米湊字安弘728-3
TEL.089-983-3111
- ⑨ フレッシュバリュー
伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市下吾川929-10
TEL.089-946-7950
- ⑩ マルナカ伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市灘町字西355-1
TEL.089-987-1211

- ④ マルヨシセンター
伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市下吾川字馬塚1031-1
TEL.089-982-7811

- ⑪ ダイレックス伊予店
拡大図
愛媛県伊予市下吾川1608
TEL.089-987-2030

- ⑫ くすりのレディ
フジ伊予店 **拡大図**
愛媛県伊予市米湊字安弘728-3
TEL.089-983-2395

そのまんまシリーズ/
しらすぞうすいシリーズ/
た ち ough
太刀魚浜焼シリーズ/
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

- ⑥ 手づくり交流市場
「町家」 **拡大図**
愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

「ますます、いよし。ブランド」認定商品取扱い店一覧

7 ウェルピア伊予 拡大図

愛媛県伊予市下三谷1761-1
TEL.089-983-4500

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

14 花の森ホテル C-4

愛媛県伊予市中山町中山11-405-2
TEL.089-967-1666

ほし 乾しいたけ

6 手づくり交流市場 「町家」 拡大図

愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

7 ウェルピア伊予 拡大図

愛媛県伊予市下三谷1761-1
TEL.089-983-4500

2 なかやま 特産品センター C-3

愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

からかわ 唐川びわ葉茶

6 手づくり交流市場 「町家」 拡大図

愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

7 ウェルピア伊予 拡大図

愛媛県伊予市下三谷1761-1
TEL.089-983-4500

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

2 なかやま 特産品センター C-3

愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

14 花の森ホテル C-4

愛媛県伊予市中山町中山11-405-2
TEL.089-967-1666

18 道の駅「ふたみ」 (ふたみシーサイド公園) B-3

愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
TEL.089-986-0522

15 ファミリーマート Aコープいよ店 C-2

愛媛県伊予市市場127-1
TEL.089-982-1439

5 ファーマーズマーケット いよっくら 拡大図

愛媛県伊予市下吾川北野511-1
TEL.089-997-3720

16 松山自動車道 伊予灘サービスエリア (上り線) D-1

愛媛県伊予市宮下2804-1
TEL.089-946-7755

17 大平御食事処 (直売所) C-2

愛媛県伊予市大平1148-3
TEL.089-983-5151

茶屋そば／椎茸麺

6 手づくり交流市場 「町家」 拡大図

愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

2 なかやま 特産品センター C-3

愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

5 ファーマーズマーケット いよっくら 拡大図

愛媛県伊予市下吾川北野511-1
TEL.089-997-3720

はだか麦パンシリーズ

18 篠崎ベーカリー 拡大図

愛媛県伊予市灘町137
TEL.089-982-0176

ふたみ恋しぐれ

18 道の駅「ふたみ」 (ふたみシーサイド公園) B-3

愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
TEL.089-986-0522

くりせんじゆ 栗千樹

22 まんじゅう屋久保 C-3

愛媛県伊予市中山町出淵2-127-8
TEL.089-967-0063

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

2 なかやま 特産品センター C-3

愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

16 松山自動車道 伊予灘サービスエリア (上り線) D-1

愛媛県伊予市宮下2804-1
TEL.089-946-7755

23 松山自動車道 伊予灘サービスエリア (下り線) D-1

愛媛県伊予市宮下2517-1
TEL.089-946-7775

8 フジ伊予店 拡大図

愛媛県伊予市米湊字安弘728-3
TEL.089-983-3111

10 マルナカ伊予店 拡大図

愛媛県伊予市灘町字西355-1
TEL.089-987-1211

4 マルヨシセンター 伊予店 拡大図

愛媛県伊予市下吾川字馬塚1031-1
TEL.089-982-7811

ぶっかけおぼろ豆腐

24 三好食品 拡大図

愛媛県伊予市米湊1725
TEL.089-982-0422

6 手づくり交流市場 「町家」 拡大図

愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

8 フジ伊予店 拡大図

愛媛県伊予市米湊字安弘728-3
TEL.089-983-3111

21 DCMダイキ伊予店 拡大図

愛媛県伊予市下吾川1042
TEL.089-983-2321

5 ファーマーズマーケット いよっくら 拡大図

愛媛県伊予市下吾川北野511-1
TEL.089-997-3720

郡中ぽてと／ 五色のねがい石

25 郷土銘菓の店 「こんだ」 拡大図

愛媛県伊予市米湊803
TEL.089-983-5078

されだにゆずこしょう

6 手づくり交流市場 「町家」 拡大図

愛媛県伊予市米湊827-4
TEL.089-946-7245

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

濃口醤油／三歳醤油／ だし醤油

19 関木醤油工場 A-3

愛媛県伊予市双海町串甲48
TEL.089-987-0008

1 道の駅「なかやま」 (クラフトの里) C-3

愛媛県伊予市中山町中山子271
TEL.089-968-0636

2 なかやま 特産品センター C-3

愛媛県伊予市中山町中山丑173-2
TEL.089-967-1500

18 道の駅「ふたみ」 (ふたみシーサイド公園) B-3

愛媛県伊予市双海町高岸甲2326
TEL.089-986-0522

20 くら B-3

愛媛県伊予市双海町大久保648-1
TEL.089-987-0789

3 仙波青果バナナ館 伊予店 C-2

愛媛県伊予市中村231
TEL.089-983-3321

21 DCMダイキ伊予店 拡大図

愛媛県伊予市下吾川1042
TEL.089-983-2321

●在庫や販売状況など、詳しくは直接販売店までお問合せください。

●季節等により、取扱いの無い商品もございます。

●伊予市内にて取扱いのある商品のみ掲載しております。詳しい商品の情報は伊予市公式ホームページのほか、各認定事業者までお問合せください。

【伊予市公式ホームページURL】 <https://www.city.iyo.lg.jp/keizaikoyou/citybrand/>

ますます、いよし。



2019「ますます、いよし。ブランド」認定

伊予市 産業建設部 経済雇用戦略課(ブランド推進室)

〒799-3193 愛媛県伊予市米湊820番地

TEL.089-982-1120(直通)

2020年2月発行