

TAKE  
FREE  
¥0  
ご自由にお持ち  
帰りください

No.5

愛媛県伊予市のおいしい情報をばくっと! 食べちゃう地域情報紙

ばくっと!

花より  
あんこ  
特集

アン・パティスリー なのが  
an patisserie 七日

大判焼  
いずみや/山里

まんじゅう屋 久保  
芳我ベーカリー

郷土銘菓の店 こんだ

伊予市  
ミカンまる

伊予市の新しいお土産

ミカンまるを探せ!  
iProject!

ますます、いよし。



伊予市

## 花よりあんこ特集

- 01 an'patisserie 七日 (アン・パティスリーなのか)
- 02 いずみや/大判焼 山里
- 03 まんじゅう屋 久保/芳我ベーカリー/郷土銘菓の店 こんだ
- 04 全国高校生パンコンテストで伊予農高生が最優秀賞!
- 05 伊予市の新しいお土産
- 06 ミカンまるの部屋 クイズ「ミカンまるを探せ!」
- 08 iProject! 伊予農高×松山大学×伊予市



## 五勇士4コマ漫画「ぱくっと! 最終号」



昨年11月、伊予市役所のすぐ南側にオープンした新しいスイーツのお店、アン・パティスリー七日。あんこが美味しく食べられる「七日 (7days)」をコンセプトに、“あんこを使った洋菓子屋”として注目を集めている。

上品な香りとコクが特長の北海道産朱鞠小豆にこだわり、丁寧に炊き上げたあんこは、生クリームとの相性もバツグン。店内には、餡をしのばせたケーキや伊予灘でとれたじゃこを使ったクッキー、餅パイや焼き菓子、一風変わった餡とチョコのテリーヌなどが並び、自慢のあんこを使ったスイーツとはどんな味なんだろうと、見ているだけでワクワク感をかき立てる。



餡と苺のショートケーキ  
餡と栗のモンブラン 各378円(税込)



店内にはイトインコーナーがあり、伊予市特産の唐川びわ葉茶を無料で提供している。原田店長は「スタッフものんびりしているので、気軽に立ち寄って、ゆったりくつろいでいってもらいたい」と笑う。

ちょっとしたお土産が買えるお店にしたいと、ギフト商品にも力を入れており気軽に相談してほしいとのこと。和洋折衷の絶品スイーツを、ぜひ一度味わってみてほしい。

### an'patisserie 七日

住 伊予市米湊 710-1 松田ビル 1F  
 営 10:00 ~ 18:00  
 (土曜・祝日は 17:00 まで)  
 休 日曜日  
 ☎ 089-982-5569  
 照 <http://ishidaseian.com/nanoka/>

餡

アン・パティスリー  
 an'patisserie 七日  
 なのか

表紙撮影場所 / 伊予市中山町漆地区の梅林



# 餡

大判焼 いずみや

昭和46年に両親が営んでいた店を継ぐため、仕事を辞めて大阪から帰郷。以来「子どもをほったらかしで、がむしゃらに働いた」という『いずみや』の店主夫婦は、80歳を過ぎた今でも焼き続けている。

かつて鍋焼きうどんや中華そばなどのメニューもあったが、身体と相談し10年ほど前から大判焼一本に。慣れた手つきでひっくり返す姿は熟練の技だ。自家製の粒あん、生地には水飴を混ぜるなど、手抜きは一切無い。市外からも通う常連さんとの会話もやりがいのひとつ。「倒れるまでは続けんといかんやろな」と笑い合う、いつまでも仲の良いご夫婦に自然と会いに行きたくなるお店だ。



## いずみや

住 伊予市米湊 789  
営 10:00 ~ 17:00  
休 水・木・日曜日・祝日  
☎ 089-982-3183



大判焼 80円 (税込)

# 餡

大判焼 山里

伊予市大平の国道56号沿いに大きく「大判焼」と書かれた看板が立っている。冬の多いときは1日300個を売ることもあるという『山里』の大判焼。先代から受け継いだ味を、現在は娘さんたちが守り続けている。

つぶあん、よもぎ、クリームと3種類の大判焼が食べられる。人気のよもぎは、自分たちで摘んだものを丁寧に生地練り込んでいる。独特の風味が懐かしく、また食べたいと、常連客が足を運ぶのもうなずける。



## 大判焼 山里

住 伊予市大平 1303-4  
営 9:30 ~ 17:30  
休 月曜日(祝日の場合は翌日)  
☎ 089-982-3352



つぶあん 100円 (税込)  
よもぎ 110円 (税込)

# 餡

まんじゅう屋久保



遊楽まんじゅう(5個入) 472円(税込) 中山まんじゅう(5個入) 210円(税込)

三代続く中山町の老舗和菓子店『まんじゅう屋久保』は、和菓子のコンクールでは金賞を何度も受賞するほどの名店。先代の折に、特産品の“中山栗”を使った商品を作ってほしいとの声から、現在では栗がまるごと一粒入った「栗千樹」をはじめ、中山栗を使った商品が数多く店頭に並んでいる。

そんな中で、素朴な味で不動の人気を誇るのが「中山まんじゅう」だ。厳選した材料、無添加にこだわっているので日持ちはしないが、本物の美味しさをぜひ味わってほしい。

## まんじゅう屋久保

住 伊予市中山町大字出淵 2-127-8 休 不定休  
営 7:00 ~ 19:00 ☎ 089-967-0063  
中山まんじゅうの販売場所 / 伊予市、松山市のスーパーなど



ご夫婦で小気味よくパンを焼いていく。昔ながらの手作りにこだわる双海町の老舗パン屋『芳我ベーカリー』のワンシーンだ。パンのほか、“ますます、いよし。ブランド”認定品の「ふたみ恋しぐれ」など和菓子にも力を入れている。幅広い層から人気の「トラ巻き」もそのひとつ。トラ柄のカステラ生地、こだわりの自家製餡がたっぷり入って、あんこ好きにはたまらない逸品。甘いものが欲しいときやお茶請けに。



## 芳我ベーカリー

住 伊予市双海町串 75-2  
☎ 090-9555-2839  
芳我ベーカリー商品の販売場所 / 町家・ふたみシーサイド公園・いよっころ・下灘軽トラ市など



トラ巻き(2人分) 230円 (税込)

# 餡

はが 芳我ベーカリー

# 餡

郷土銘菓の店 こんだ

郡中の町で50年以上続く、手作りにこだわった老舗和菓子屋『こんだ』。定番のうす皮まんじゅうをはじめ、いろんな種類の餡を使った和菓子がショーケースに並べられている。季節限定の桜餅や、餡とクリームが入った冷たい大福「冷やしもち」も人気の商品だ。おすすめは「ふまんじゅう」。つるつとして、餅のような弾力のある生地が特徴のまんじゅうは、こんだの看板商品。



うす皮まんじゅう 80円 かぼちゃっこ 70円  
ふまんじゅう 100円 桜餅 80円 (全て税込)

## 郷土銘菓の店 こんだ

住 伊予市米湊 803  
営 8:30 ~ 18:30  
休 日曜日  
☎ 089-983-5078



# 全国高校生パンコンテストで 伊予農高生が最優秀賞！



1月20日、21日の2日間にわたり、静岡県伊豆の国市で「第12回全国高校生パンコンテスト」が開催され、伊予農業高等学校の4人の生徒が出場しました。

全国から過去最多の38校510件のエントリーから書類審査を突破したのは、たったの24人。その中に選ばれた4人は、出場が決定した日から冬休み返上で、少しで

も技術高めようと努力を重ね、本番を迎えました。

地産地消部門では、単なるパンのアイデアや美味しさだけでなく、実技やプレゼンも審査の対象となります。審査員たちが見守る中での作業は緊張と時間との戦いになりました。

武田もも子さん作



伊予の国の宝物ブレッド

3年生の阪井菜月さんは、祖父母が生産している伊予市特産の中山栗の甘露煮とあんこを混ぜ、求肥と一緒によもぎを練り込んだ生地で包み、中山産きな粉と中山栗をのせて焼き上げた「中山栗の花もちぱん」で、中山町の良さと魅力をアピール。見事、全国一の最優秀賞に輝きました。

昨年新人賞を受賞した3年生の武田もも子さんは、伊予市特産の“びわ葉茶”や“中山栗”を使った「伊予の国の宝物ブレッド」で伊豆の国市長賞を受賞。2年連続受賞の快挙となりました。

2年生の柳川沙希さん、竹内夏帆さんは共に手仕込み



部門にエントリー。柳川さんが新人賞を受賞、竹内さんが入選を果たしました。

年々ハイレベルになるこの大会で、最優秀賞という素晴らしい成績を残した阪井さんは、「とてもいい経験になりました。栄養士を目指して進学を予定していて、今後もこの経験を活かしていきたい」と笑顔で答えてくれました。

阪井菜月さん作



中山栗の花もちぱん

柳川沙希さん作



ドックロール

## 新世代日本酒AEND<sup>えんど</sup>媛人

# 下灘ものがたり

一本 1,350円(税込予定価格) ※4月発売予定



千代の亀酒造株式会社と伊予市がコラボし開発を進めていた、伊予市をPRする新しい商品「AEND 媛人 下灘ものがたり」が完成しました。すべて愛媛県産の原料にこだわった日本酒AEND 媛人をJR下灘駅から眼下に望む、美しい伊予灘の穏やかな海をイメージして、微炭酸で仕上げた伊予市オリジナル商品です。

一度は降りてみたい無人駅として全国的に有名な伊予市双海町の「JR下灘駅」と日本の夕陽百選に選ばれた「双海の夕日」をモチーフにしたラベルは、双海の情景を浮かび上がらせます。お土産や贈り物に、JR下灘駅のワンシーンに思いを馳せながら一献傾けてはいかがでしょうか。

問合せ先 / 千代の亀酒造株式会社  
☎ 0893-44-2201  
<http://www.chiyonokame.com>

内容量・500ml  
※開発段階の写真です



## なかやま栗じゃむ

数量限定! 一瓶1,000円(税込)

伊予市特産の中山栗。その中でも特に大玉で貴重な“銀寄”という銘柄を、贅沢に一瓶に約6個も使った贅沢なジャム「なかやま栗じゃむ」が完成しました。栗だけでなく、伊予市の藤田養蜂場の“100%みかん蜜”を使うなど、伊予市の特産品が詰まった逸品。

とろ〜り甘く、定番のトーストだけでなく、バニラアイスにかければ極上スイーツに。また肉料理のソースにすれば贅沢な味わいに。ウェルピア伊予にて数量限定で販売中。伊予市産が詰まった一瓶、お土産や贈り物にいかがでしょうか。



問合せ先 / ウェルピア伊予  
☎ 089-983-4500

伊予市の  
新土産



# ミカンまるを探せ！

## ミカンまる

伊予市のPRキャラクターであじの五勇士リーダー。  
3つの鼻が特徴で、おいしいものを嗅ぎ分けることができるんだ！  
風邪をひいたことがないのが自慢だよ。  
好きな物は、伊予市でとれるおいしいものならなんでも！



## クイズ

伊予市内にはいろんなところにミカンまるや五勇士のイラストが使われとるよ。次の写真は伊予市のどこにあるか分かるかな？



「トリカエル」と一緒に  
マットになったよ。お金  
をとりあつかう場所にあ  
るでござるよ。



国道56号を伊予市から  
双海へ向かっていると  
見えてくるよ。



伊予地域に2カ所、  
双海地域に1カ所、  
中山地域に1カ所  
あるのだ！



宿泊施設の入口で、  
私たちがお出迎え  
しますわ！



JR向井原駅から  
伊予大平駅の間で  
見ることができる  
わよ。



拙者どもがみんなの  
学校へ給食をお届け  
するでござる！



ヒントは「鹿牧場」と  
「栗」なのだ！



みんなを乗せて伊予市内を  
走り回るよ。オレンジ色の  
車体が目印！



## クイズの答えと場所

- A. 伊予銀行郡中支店入口のマット
- B. JR向井原駅横の看板
- C. 自動販売機各所（ふたみシーサイド公園・クラフトの里・ウェルビア伊予・町家）
- D. ウェルビア伊予の入口看板
- E. 大平にある(株)山鐵の壁面
- F. 給食センターの入口看板と給食配送車
- G. 花の森ホテル・遊栗館の入口看板
- H. コミュニティバス「あいくる」



# iProject!

あいぶるじゅくと!

伊予農業高等学校 × 松山大学 × 伊予市

伊予農業高等学校・松山大学・伊予市の3者が協働し、伊予市の特産品などを活用して伊予農業高校の生徒が開発したメニューを、松山大学生が消費者目線で向上させ、たうで、企業に売り込み、実際の商品として世に出すことを目指すプロジェクトです!

## 松大生・伊予農高生のプレゼンとコンテスト結果

松山大学の学生が商品化を目指して研究した企画の発表会に加え、実際に試食会を行い、今年の活動の研究結果をコンテストする企画発表会が1月16日(火)に伊予市役所で開催されました。

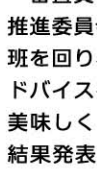


**栗のくりのむばん班**



審査員となった「いよの食と食文化のまちづくり推進委員会」のみなさんは、説明を聞いたあと、各班を回り、試食とともに高校生や大学生に質問やアドバイスをしながら採点。審査委員長から“どれも美味しく甲乙つけがたいが”と前置きされたのち、結果発表があり、「しいたけやき」「こっくりさん」の2作品が同点により最優秀賞となりました!

**伊予タイヤッキー班**



**しいたけやき班**



**こっくりさん班**

**お手軽くりシチュー班**

審査員の1人、ふなや和食料理長の久保田委員は、「みなさんのアイデアは大変勉強になった」と目を細めていました。なお、今回の企画は、協力事業者への提案資料といたします。



### iProject! に協力していただける事業者、お店を募集しています!

これまでiProject! で開発したメニューを実際に販売していただける、もしくは学生たちの取り組みに平成30年度から参加し、一緒に商品開発に協力していただける事業者を募集しています。学生の柔軟なアイデアと宣伝力を利用し、お店の商品を作りませんか?

【問合せ先】伊予市役所 食と食文化のまちづくり担当まで ☎ 089-982-1111 (代表)

## 配布協力施設一覽

伊予市内施設	愛媛県内施設	愛媛県内公共施設	県外施設
伊予市役所 中山地域事務所 佐谷自治支援センター 双海地域事務所 下瀬自治支援センター 伊予市立図書館 伊予市総合保健福祉センター 伊予市内公民館 各館 さざなみ館 彩浜館 しおさい公園 手づくり交流市場 町家 ファーマーズマーケット いよっくら なかやま特産品センター クラフトの里 ふたみシーサイド公園(道の駅ふたみ) 伊予市都市総合文化施設 ウェルビシア伊予 花の森ホテル 遊楽館 伊予商工会議所 伊予市観光協会 伊予市社会福祉協議会 伊予農業高等学校 フジ伊予店 らっかせい スイーツ&カフェ シエル 伊予漁業協同組合 上瀬漁業協同組合 下瀬漁業協同組合	伊予銀行 愛媛銀行 愛媛信用金庫 えひめ中央農業協同組合 伊予鉄道 松山市駅 松山空港 松山大学 えひめ共済会館 伊丹十三記念館 スカイホテル 東京第一ホテル松山 ホテルマイステイズ松山 松山東急REIホテル エスポール愛媛天教会館 四国道後温泉 宝荘ホテル 道後温泉 大和屋本店 道後の宿 葛城 道後温泉 ホテル花ゆづき 道後温泉 ふなや 道後温泉 道後館 オールドイングランド 道後山の手ホテル 道後ざやまんガラス美術館 道後温泉 ホテル古湯園 道後温泉 茶玻璃 道後 夢蔵 道後 やや 今治極上手巾 伊織 Vimi 美味 ルブリュ マツヤマ 学校法人 愛媛学園 cafeにこら Aコープ西日本 生活協同組合コープえひめ 伊予市特産品直売所 (ジョー・プラ内)	愛媛県中予地方局 愛媛県立図書館 愛媛県美術館 南館 愛媛県消費生活センター えひめ愛顔の観光物産館 愛媛県男女共同参画センター 松山市立図書館 各館 松山市総合コミュニティセンター 坂の上の豊ミュージアム 松山市立 子規記念博物館 えひめ地域政策研究センター 碓部焼伝統産業会館	東京都港区新橋 ・香川・愛媛せとうち旬彩館 高松都文芸区千軒木 ・四川料理の天久天 東京都千代田区糸田町 ・愛媛県東京事務所 山梨県北杜市 ・北杜市 食と農のむづくり課 ・武川町農産物直売センター ・おいしい市場 ・三分一湯水館 ・白州・尾白の森水公園 べるが ・道の駅 南きよさと 中央自動車道 ・ハッポPA上り ・ハッポPA下り ・境川PA上り ・釈迦堂PA下り ・初狩PA上り 千葉県千葉市 ・長沼原動物市民プラザ ・中央区蘇我コミュニティセンター 伊方町観光物産センター きらら館 きなはし屋しろかわ 今治湯ノ浦温泉 虹の森公園まつ S・Cマリンオアシスはかた 多々羅しなまみ公園 ようみいきいき館 広見森の三角ぼうし

※掲載施設以外にも多数の施設・店舗の他、食と食文化のまちづくり協賛店にも設置協力いただいています。



### 編集後記 「ぱくっと! 最終号にあたって」

春! 卒業や入学、就職などで新生活を始められた方も多いのではないでしょうか。今号で「ぱくっと!」も最終号となりました。これは、まったくの終わりではなく、次のステージへの一歩を踏み出すための充電期間に入ったのだと思ってください。また、いろいろな形で皆さまに伊予市の美味しい情報を届けたいと思いますので、そのときはどうぞよろしくお祈りします。

僕たちも取材を通じて、伊予市には本当に“イイもの”がたくさんあるんだなと改めて知ることができ、それを少しでも皆さまにお届けできたのであれば幸いです。

最後に、ご愛読くださいました読者の方はもとより、取材にご協力くださった皆さま、美味しいものを食べさせてくれた皆さま、そして配布にご協力くださった関係者の皆さま、この場を借りてお礼申し上げます。本当にありがとうございました!





ますます、いよし。



◆伊予市へのアクセス◆

- ・JR予讃線で松山駅から伊予市駅まで約20分
- ・伊予鉄郡中線で松山市駅から郡中駅まで約25分
- ・松山ICから伊予ICまで車で7分
- ・松山空港から車で約30分
- ・松山観光港から伊予市内まで車で約40分

ミカンまる Facebook  
おいしい情報発信中!

