

大洲はこんなところ

大洲市は、愛媛県の西部に位置し、市の中心部を県下最大の一級河川「肱川」が穏やかに流れ、瀬戸内海へと注いでいます。母なる川のもたらす肥沃な土壌は農業に適した土地を育み、藩政時代の大洲は、その恵みによって六万石の城下町として栄えました。城下町の風情が残る町並みなどの歴史的資源を活用した観光まちづくりにより、持続可能な観光地として世界から注目されています。

大洲市への交通

- 大阪から(伊丹→松山空港)……………飛行機50分
- 東京から(羽田→松山空港)……………飛行機1時間20分
- 岡山から(瀬戸大橋経由)……………JR特急3時間30分
車で3時間
- 高松から……………JR特急3時間
車で2時間30分
- 松山から……………JR特急35分
車で40分



大洲市認定品 リーフレット

2024 Vol.11



大洲の「ええモン」をセレクト。

大洲情報は
こちら



大洲ええモン
セレクション



大洲ええモンセレクション
Facebook



大洲市公式観光情報サイト
Visit Ozu



大洲特産品店場



大洲ご当地グルメ

〈お問い合わせ先〉大洲市 商工業課

〒795-8601 愛媛県大洲市大洲690番地の1

電話: 0893-24-2111(代表) 0893-24-1722 (商工業課直通)

FAX: 0893-24-1736 Eメールアドレス: shokosangyoka@city.ozu.ehime.jp

大洲ええモン 検索

大洲市 商工業課



おおずし
四国愛媛の水郷・大洲市。

その中心を悠々と流れる全長 103km、

愛媛県最大の一級河川「**肱川**」。

その肱川は多くの恵みをもたらし、

大洲の人々はその恵みを活かして様々な産品を

創り出してきました。

その中から選りすぐった、

大洲ならではの魅力ある「ええもん」をご紹介します。

※「ええもん」は大洲の方言で「いいもの」という意味です。

大洲の名菓「志ぐれ」……………P2

自慢のお菓子 など……………P3 ～ P4

農産物・海の幸・川の幸……………P5 ～ P6

大洲産品を使用した加工食品……………P7 ～ P11

大洲の伝統料理「いもたき」……………P11 ～ P12

麴の恵み……………P13 ～ P14

日本酒・ビール……………P15 ～ P16

伝統工芸品・匠の技など……………P17 ～ P19

ひとくち生志ぐれ

お問い合わせ

有限会社 富永松栄堂

〒795-0071

愛媛県大洲市新谷乙 1597 番地 1

T E L : 0893-25-3635

F A X : 0893-25-0905

メール : patisserie-tominaga@plano.ocn.ne.jp

HP : http://oozushigurehonpo.com/



～昭和天皇皇后ご用命の富永松栄堂の志ぐれ～

北海道産の小豆、国産の米粉、餅粉を原材料に使用した「伊予の小京都「大洲」」の伝統菓子です。明治八年に創業して以来、時代とともにお客様のニーズに合うよう微妙に変化しつつあります。ひとくちサイズでモチモチ感を残しながら、城下町らしく茶席菓子としても使えるように、さっくり感のある志ぐれに仕上げています。

志ぐれ

お問い合わせ

菓子処 氣晴

〒795-0063

愛媛県大洲市田口 87-1

T E L : 0893-57-9522

F A X : 0893-57-9522



～口いっぱい広がる小豆の風味と香り～

一粒一粒選り分けて厳選した小豆を、つぶれないように細心の注意を払いながら、ゆっくりと時間をかけて炊き上げます。昔ながらの製法でセイロで蒸し上げた志ぐれを頬張ると、小豆の風味、味、香りが口いっぱいに広がります。

志ぐれ

お問い合わせ

山 栄 堂

〒795-0053

愛媛県大洲市常盤町 128 番地 1

T E L : 0893-24-5322

F A X : 0893-24-5322



～古より受け継がれている餅菓子～

厳選した北海道産の小豆を使用し、米粉（大洲産米粉入）、餅粉、砂糖を合わせ、お客様に喜ばれる最高の味・もちもちとした食感・香り豊かな小豆の風味を求めて、1枚1枚丁寧にセイロで蒸しあげ、すべて手作業で製造しています。

志ぐれ（栗・よもぎ・もち麦・うめ・柚子）

お問い合わせ

山 栄 堂

〒795-0053

愛媛県大洲市常盤町 128 番地 1

T E L : 0893-24-5322

F A X : 0893-24-5322



～伝統和菓子「志ぐれ」と大洲産食材のハーモニー～

志ぐれに、大洲の水と大地で育てられた良質の食材を組み合わせました。甘さ控えめで、もちもちとした「志ぐれ」の食感を大切にしながらも、新しい、味わい豊かなオリジナル志ぐれに仕上げました。



お問い合わせ

村田文福老舗

〒795-0012
愛媛県大洲市大洲 183 番地
TEL: 0893-24-2359
FAX: 0893-23-4179

～創業 1624 年から 400 年! 旧大洲藩公の
御用菓子司が代々受け継ぐ銘菓～

大洲藩第 2 代藩主加藤泰興公の大好物であり、第 3 代藩主泰恒公が泰興公の号「月窓」から「月窓餅」と名付けたと言われてます。国産高級素材のみを使い、小豆こし餡を純国産わらび餅で包み、青大豆きな粉をまがした、やわらかく口の中であとろけるきめ細かい口ざわりが特長の和菓子です。

りっ か うたげ
栗華の宴



お問い合わせ

ひらのや製造本舗

〒795-0012
愛媛県大洲市大洲 14 番地
TEL: 0893-24-2746
FAX: 0893-24-2746
メール: hiranoyashigure@gmail.com
HP: http://hiranoyashigure.blog.fc2.com

～大洲産和栗の風味を活かし、洋酒を使った和菓子～

大洲産和栗を使った自家製栗ペーストにラム酒で風味を加え、北海道産しゅまり小豆のこし餡を包みました。ラム酒を加えることにより、栗の風味がより一層深みを増しています。

どうまんじゅう

唐饅頭 (柚子餡)



お問い合わせ

末廣製菓

〒795-0021
愛媛県大洲市平野町野田乙 702 番地 4
TEL: 0893-23-2211
FAX: 0893-23-1007
メール: suehiro-ss@ab.auone-net.jp
Instagram: @ozu.toumany22.12.01

～伝統的な唐饅頭の良さを活かしながらサクッとした食感が自慢のお菓子～
唐饅頭とは、江戸時代の初め、長崎においてオランダ人から製法を伝えられ、古くから南予地方の代表的なお菓子として有名です。愛媛県産の柚子ジャムで柚子餡を作り、小麦粉と麦芽水飴で生地にし、側はサクッとした独特な食感です。

おに

鬼とうまん (柚子餡・黒糖餡)



お問い合わせ

末廣製菓

〒795-0021
愛媛県大洲市平野町野田乙 702 番地 4
TEL: 0893-23-2211
FAX: 0893-23-1007
メール: suehiro-ss@ab.auone-net.jp
Instagram: @ozu.toumany22.12.01

～伝統的な唐饅頭をやわらかく食べやすとした自慢のお菓子～

唐饅頭は愛媛県南予地方の代表的なお菓子として有名です。本来は硬い唐饅頭を独自製法で食べやすくやわらかな食感に仕上げました。柚子餡、黒糖餡のいずれにも高級食材の鬼ざら糖を使用し、鬼とうまんの商品名になっています。

森のまめいり (白砂糖・黒砂糖)



お問い合わせ

森製麺所

〒799-3401
愛媛県大洲市長浜甲 227-5
TEL: 0893-52-0224
FAX: 0893-52-0224

～懐かしく優しい、南予地方の伝統的なひな菓子～

水飴と砂糖の加減を気候に合わせて調整し、甘すぎず、かたすぎない絶妙な味と食感が自慢です。さくとした歯ごたえで食べやすく、ピーナッツの風味が豊かで、食べたしたら止まらなくなる美味しさです。

大洲のしょうゆチーズ塩パン



お問い合わせ

株式会社アライ
yumehonoka

〒795-0012
愛媛県大洲市大洲 98 番地 1
TEL: 0893-23-9227
FAX: 0893-23-9228
Instagram: @yumehonoka.ozu

～地元高校生のアイデアを地元ベーカリーが商品化!～

人気の塩パン生地は大洲産の乾燥しいたけ粉末と地元大洲の老舗醬油蔵「南堀田商店」の醤油を練り込み、3 種のチーズを加えて焼き上げました。仕上げに表面に醤油を塗ることで、豊かな香りが楽しめます。地元高校生のアイデアから生まれ、地域の豊かな素材と職人の技術を巧みに組み合わせた一品です。

大洲くらふとコーラ ぞぶる



お問い合わせ

仙味エキス株式会社

〒795-0021
愛媛県大洲市平野町野田 779 番地 2
TEL: 0893-24-6878
FAX: 0893-23-2092
メール: info@senmieksu.co.jp
HP: https://www.senmieksu.co.jp/
Instagram: @ozu_craftcola_zoburu

～エキス会社で作る世界でひとつだけのクラフトコーラ～

大洲産農産品のうち特に規格外品など販売が難しい原料を使用し、エキス抽出技術を用いて、クラフトコーラのシロップに仕上げたアップサイクル飲料です。生姜や柑橘類、しいたけ粉末など身体に優しい素材を使用しています。冷たい炭酸だけでなく、お湯やホットミルク、アルコールで割ってもおいしく楽しめます。「ぞぶる」とは、大洲の方で膝下あたりまで水につかってジャバジャバと遊ぶことを意味します。

エコラブスイカ



お問い合わせ

愛媛たいき農業協同組合 営農部

〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲508番地
TEL: 0893-24-4183
FAX: 0893-23-5627
メール: hanbai-seisan@ja-ehimetaiki.or.jp
HP: <http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/>

～独自の糖度基準を定め厳選出荷～

一級河川「脇川」流域の肥沃な土壌と盆地特有の寒暖の差を生かしたスイカ栽培が大洲市五部地区を中心に行われています。雨よけハウスによる栽培で出荷は5月下旬から7月上旬頃まで。品種のメインは「祭りばやし」。シャリッとした心地よい食感と甘味たっぷりの果汁が口いっぱいに広がります。「エコラブ（商標第4835134号）」はJA愛媛たいきのオリジナルブランドです。栽培基準や規格を独自に設け生産者の愛情をたっぷり注いで栽培された「エコ」で「ラブ」な農産物の総称です。

愛媛たいき銘柄栗



お問い合わせ

愛媛たいき農業協同組合 営農部

〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲508番地
TEL: 0893-24-4183
FAX: 0893-23-5627
メール: hanbai-seisan@ja-ehimetaiki.or.jp
HP: <http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/>

～銘柄にこだわった希少価値の高い栗～

愛媛県内第1位の栗生産量と取扱量を誇るJA愛媛たいき。その中でも希少価値の高い栗を「品質（食味・大きさ・鮮度）」と「旬（出荷期間を限定）」にこだわり、銘柄毎に収穫。厳選して出荷しています。銘柄（品種）は利平、倉方甘栗、筑波、石鎚、銀寄。甘味・食感など品種毎の特徴をお楽しみいただけます。

天然トラフグうすづくりセット



お問い合わせ

天然活魚 濱屋

〒799-3401
愛媛県大洲市長浜甲1018-1
TEL: 0893-52-0147
FAX: 0893-52-0688
メール: hamaya@vesta.ocn.ne.jp

～本場の活き天然トラフグを自家製ポン酢で～

脇川が注ぎ込む長浜沖は、昔から天然トラフグの漁場として知られ、品質、味ともに都市部の一류料理店から高い評価を得ています。この長浜沖で獲れた天然トラフグを打ち抜きの生簀で泳がせ、身がしまり味が洗練された状態のものを熟練の技で丁寧に身欠き、一枚一枚気持ちを込めて薄造りにしています。古くから伝わる自家製ポン酢とセットにした当店オリジナルの商品です。

活きハモの骨切り



お問い合わせ

天然活魚 濱屋

〒799-3401
愛媛県大洲市長浜甲1018-1
TEL: 0893-52-0147
FAX: 0893-52-0688
メール: hamaya@vesta.ocn.ne.jp

～本格ハモ料理をご家庭でお楽しみいただけます～

脇川が注ぎ込む長浜では、古くから特産品としてハモが漁獲され京都の卸業者と盛んに取引されるほど質、味ともに優れています。打ち抜きの生簀で泳がせ、身がしまり味が洗練された状態の天然ハモを熟練の技で丁寧に骨切りしお届けします。ハモしゃぶ、たぶら、串焼きなどお好みの方でお召し上がりいただけます。

あまごの甘露煮



お問い合わせ

民宿いわな荘

〒797-1608
愛媛県大洲市河辺町北平2455番地
TEL: 0893-39-2254
メール: kawabeiwanasou@gmail.com

～脇川上流で育った大洲産の絶品アマゴを秘伝のタレで煮込んだ逸品～

古来より珍重されているアマゴは、清流と呼ばれている山間の渓流のみ生息するといわれ、体に散在する朱点が特徴の川魚です。脇川上流の河辺町で育ったアマゴを1匹1匹丁寧に手作業で素焼きにし、秘伝のタレでじっくりことごと煮込んだ一品の甘露煮です。骨まで軟らかく、丸ごと全部食べられます。採卵から成魚まで育成し、製品化まで一貫して行っています。30年以上ロングセラー商品で当店売上No.1商品です。

アマゴの甘露煮



お問い合わせ

あまごの里

〒797-1608
愛媛県大洲市河辺町北平4293
TEL: 0893-39-2915
FAX: 0893-39-2915
HP: <http://www.17.plala.or.jp/amagonosato/>

～シェリー酒との相性も抜群のおいしさ～

脇川の上流で育てた「清流の女王」とも呼ばれるアマゴを、薪や炭を使った昔ながらの製法で、丁寧に手作業で甘露煮にしました。原料にもこだわり、じっくり手間をかけていますので、骨まで軟らかく、頭からしっぽまで全て食べることが出来ます。アマゴの育成から、甘露煮の製品化まで全て当店で行っています。商品タイプは、1匹入り、2匹箱入り、3匹袋入り、5匹袋入りのほかに、食べやすい「カットタイプ」など、バリエーションも豊富です。

あまごめしの素



お問い合わせ

河辺の未来を考える会

〒797-1601
愛媛県大洲市河辺町植松543番地
TEL: 080-6372-7187
メール: kawabe-mirai@outlook.jp
HP: <https://www.kawabeblues.com>

～清流の女王と呼ばれる「アマゴ」を使った極上の炊き込みご飯の素～

清流河辺川で育てたアマゴを、職人が一匹一匹炭火で丁寧に炙り、加圧処理により骨まで軟らかく仕上げたアマゴの素焼きと、地元の無添加の醤油を使った出汁がセットになった商品です。炊飯器にお米をセットしたら、出汁を混ぜて、アマゴをのせるだけ。頭からしっぽまで食べられるので炊き上がったご飯にしっかりと混ぜこんでお召し上がりください。極上出汁のアマゴご飯を家庭で簡単に作るができます。

ベビーフード・あまご有機野菜のおじゃ（9カ月・12カ月）



お問い合わせ

iiino assemble

〒795-0054
愛媛県大洲市中村559
TEL: 0893-59-1205
メール: iiino@iinoassemble.jp
HP: <https://iinoassemble.jp>

～1袋に1食分の栄養がしっかり入った、赤ちゃんにやさしい離乳食～

生まれたての無垢な赤ちゃんのために考えて作られた、長期保存可能なレトルトベビーフード。大洲特産のアマゴを使用しています。アマゴからこんなに美味しい味が出るなんて！そう思うこと間違いなし。食品添加物、保存料不使用。赤ちゃんのカラダと味覚を育てるために、月齢に合わせて、自社工房でひとつひとつ丁寧に作りました。食材すべての生産者がわかる、顔が見えるものづくりを行っています。

筍のみそ漬 (カット)



～熟成麦みそで漬け込んだ、ほんのり甘い味！～

国産の筍をじっくりと地元の熟成された麦みそで漬け込んだお漬物です。漬け込んだ麦みそと一緒に食べていただくように仕上げた商品で、筍も食べやすい一口サイズに切ったシンプルなお味の筍のみそ漬けに仕上がっています。

お問い合わせ

有限会社 玉井民友商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 254 番地 9
TEL: 0893-24-4591
FAX: 0893-24-4592
メール: s-tamai7@chive.ocn.ne.jp
HP: https://www.ozu-tamai.com/

穂先筍のメンマ風おつまみ



～厳選された筍の穂先部分だけを贅沢に使用～

厳選された大洲産・愛媛県産の筍のうち、特に柔らかい穂先部分だけを贅沢に使用したメンマ風おつまみです。しょうゆベースに漬け、ごま油を加えて香りある中華風に仕上げました。穂先筍のコリコリ感がクセになる一品です。

お問い合わせ

有限会社 玉井民友商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 254 番地 9
TEL: 0893-24-4591
FAX: 0893-24-4592
メール: s-tamai7@chive.ocn.ne.jp
HP: https://www.ozu-tamai.com/

風の彩 (奈良漬け) 白うり



～酒蔵がつくる自慢の酒粕を使用した奈良漬け～

自慢の酒粕とあら塩、三温糖だけを使い、昔ながらの製法にこだわりながら、できる限り糖分を控えた香り高い粕漬けです。保存料や食品添加物を一切使用していません。おかずはもちろん、お茶請けや酒のおつまみにも最適です。

お問い合わせ

養老酒造 株式会社

〒797-1504
愛媛県大洲市脇川町山鳥坂 49 番地
TEL: 0893-34-2352
FAX: 0893-34-2390
メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
HP: https://yoroshuzo.jp/

愛媛大洲育ち さつま芋甘煮



～熟成したさつま芋 柑橘を加えてさっぱりとした甘煮に～

大洲市の山あいにある上須成地域で獲れたさつま芋のうち、生産者と吟味しながら熟成されたものを使用しています。子どもから大人まで幅広く食べていただけるように、愛媛県産柑橘の果汁を加えてさっぱりとした甘煮に仕上げました。そのままお召し上がりいただいても、サラダやスイーツのトッピングなどにも使用できます。

お問い合わせ

有限会社 玉井民友商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 254 番地 9
TEL: 0893-24-4591
FAX: 0893-24-4592
メール: s-tamai7@chive.ocn.ne.jp
HP: https://www.ozu-tamai.com/

愛媛長浜 Farmer's blend



～複数の農家が育てた多様な品種のみかんをブレンド～

大洲市長浜地域のみかん農家が集まってレシピを考案し、長浜産みかん果汁 100% のジュースを作りました。ジュースに使用するみかんはひとつずつ手作業で選別し傷みのないものだけを厳選しました。数種類の品種を独自の比率でブレンドし、みかんの美味しさをストレートに感じる商品に仕上がっています。他にはない、贅沢感・特別感が楽しめる一品です。

お問い合わせ

長浜未来協議会

〒799-3411
愛媛県大洲市長浜町今坊乙 566-6
TEL: 090-7788-8788
メール: nagahamamirai@gmail.com
Instagram: @nagahamamirai

原木生椎茸とにんにくのオイル煮



～生しいたけのプリプリ感がたまらない～

大洲市の山中ですくすく育った原木「生」椎茸を使用したオリーブオイル煮です。大洲産の有機にんにくと梶田商店の醤油がオイル煮のおいしさを一層引き立てます。そのまま食べてもよし、パスタに絡めてもパンにはさんでもおいしく食べていただけます。

お問い合わせ

iiino assemble

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-59-1205
メール: iino@iinoassemble.jp
HP: https://iinoassemble.jp/

原木生椎茸とえのき茸のピクルス



～素材の味を生かした“しいたけ”の新しい形～

大洲産の原木「生」椎茸を使用した昆布の旨みが優しいピクルスです。アクセントにえのき茸を加え、シャキシャキとした食感が楽しめます。素材ひとつひとつにこだわり、原材料の生産者がすべて分かる商品づくりに取り組んでいます。そのままでもおいしく、ソテーなどの付け合わせにもどうぞ。

お問い合わせ

iiino assemble

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-59-1205
メール: iino@iinoassemble.jp
HP: https://iinoassemble.jp/

有機野菜のピクルス



～お酢がばっちり効いたこだわりのピクルス～

大洲市で獲れた野菜のうち、有機 JAS 認証を受けたものを使ったピクルスです。有機米酢、有機砂糖で漬け込みました。水を加えていないため、しっかりとした酸味が特徴です。ピクルスのマリネ液にオリーブオイルを加えてドレッシングとしても活用いただけます。

お問い合わせ

iiino assemble

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-59-1205
メール: iino@iinoassemble.jp
HP: https://iinoassemble.jp/

麦味噌漬け豆腐



お問い合わせ
イノ アッセンブル
iino assemble
〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-59-1205
メール: iino@iinoassemble.jp
HP: https://iinoassemble.jp/

～自社による低温熟成。

本物の調味料だけを使用し素材を生かす方法で製造～

愛媛県産の材料のみを使用し、漬け床には梶田商店の麦みそを使用しています。クリームチーズのようにねっとりした食感で、白ご飯に合うおかずとして、酒のあてとして、調味料(オリーブオイルやお酢と混ぜてドレッシングに)として幅広くお使いいただけます。食品添加物、保存料を一切加えていません。

しめとうふ



お問い合わせ
有限会社 中川食品
〒795-0012
愛媛県大洲市大洲253番地2
TEL: 0893-24-2881
FAX: 0893-24-2361

～南予地方で古くから愛されている伝統食材～

南予地方で古くから愛され、正月やハレの日に食べられている昔ながらの豆腐です。特に一年を引き締めて暮らすという意味から今でもおせち料理には欠かせない食材となっています。手造りのにがり豆腐を簾で巻いて煮上げられており、大豆の旨みが凝縮されています。味しみが良く、水切りが不要で調理しやすく主に煮物にして食べます。また、南予地方独特の食べ方として、甘口の麦味噌に和辛子などを混ぜた味噌をつけて食したり、とうふステーキ、とうふハンバーグ、サラダ、白和えもお勧めです。

ビストロサンマルシェのミートソース



お問い合わせ
有限会社 ヒロファミリーフーズ
(店舗/ビストロサンマルシェ)
〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲 1048 番地 3
TEL: 0893-25-0881 (店舗)
FAX: 0893-57-6006
メール: bistro-duet@wine.
plala.or.jp
HP: https://sanmarushop.jp/

～人気店ビストロサンマルシェの看板メニューが商品に！～

大洲産と愛媛県産の食材に徹底的にこだわったソースで、玉ねぎと人参をベースに国産牛を贅沢に使用して仕上げます。昔ながらの完全手作り直火製法により 3 日間かけて煮込み、野菜や和牛の旨みを凝縮した甘辛い濃厚な味わいが特徴です。店内メニュー料理の味をそのままパウチ商品にしましたので、ご家庭で簡単に名店の味をご堪能いただけます。

ビストロサンマルシェのビーフカレー



お問い合わせ
有限会社 ヒロファミリーフーズ
(店舗/ビストロサンマルシェ)
〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲 1048 番地 3
TEL: 0893-25-0881 (店舗)
FAX: 0893-57-6006
メール: bistro-duet@wine.
plala.or.jp
HP: https://sanmarushop.jp/

～スパイシーさを控えた、食材の風味を味わうカレー～

ミートソースの人気店が作るビーフカレーは、イタリアンらしく玉ねぎや人参の他にトマトも使用。挽肉には国産牛と上質な豚肉を贅沢に使い、昔ながらの完全手作り直火製法により 2 日間かけてじっくり煮込み、1 日ゆっくり寝かせています。食材の味を活かしたまろやかでコクのある濃厚な味わいに仕上げられています。ご家庭で名店の味をご賞味ください。

杵つき餅カレー

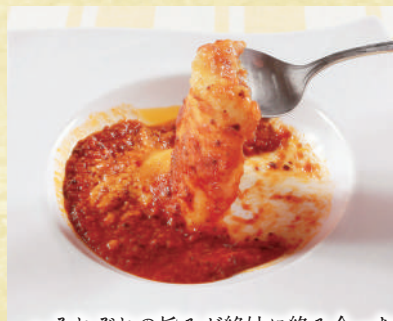


お問い合わせ
有限会社 ヒロファミリーフーズ
(店舗/ビストロサンマルシェ)
〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲 1048 番地 3
TEL: 0893-25-0881 (店舗)
FAX: 0893-57-6006
メール: bistro-duet@wine.
plala.or.jp
HP: https://sanmarushop.jp/

～餅がメインの意外性のあるカレー～

大洲産もち米を用いた「稲工房 案山子」の杵つき餅と、「ビストロサンマルシェ」人気の手作りカレーをコラボした商品です。ご飯の代わりに杵つき餅を使っているのでご飯を炊く手間がいらず、そのままお湯で温めるだけの便利でおいしい商品です。すべて直火製法の手作りにこだわり、一つ一つに作り手の思いを込めて、丁寧に仕上げました。

杵つき餅のラザニア



お問い合わせ
有限会社 ヒロファミリーフーズ
(店舗/ビストロサンマルシェ)
〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲 1048 番地 3
TEL: 0893-25-0881 (店舗)
FAX: 0893-57-6006
メール: bistro-duet@wine.
plala.or.jp
HP: https://sanmarushop.jp/

～それぞれの旨みが絶妙に絡み合った黄金のカルテット誕生～

地元農家とビストロサンマルシェのコラボ商品です。大洲産のお米を使った杵つき餅と、手作りのミートソースとホワイトソース、チーズを合わせ、ラザニア風に仕上げました。未だかつてない斬新な商品です。すべて直火製法にこだわり、一つ一つ、丁寧に作っています。お子様からご年配の方まで幅広い年齢層に受け入れていただけるまろやかな味です。

杵つき餅ストローネ



お問い合わせ
有限会社 ヒロファミリーフーズ
(店舗/ビストロサンマルシェ)
〒795-0064
愛媛県大洲市東大洲 1048 番地 3
TEL: 0893-25-0881 (店舗)
FAX: 0893-57-6006
メール: bistro-duet@wine.
plala.or.jp
HP: https://sanmarushop.jp/

～やさしい味の洋風なお雑煮～

農家とビストロサンマルシェのコラボ商品です。大洲産と愛媛県産の野菜を使用し、じっくり煮込んだ特製オリジナルミネストローネに大洲産のお米 100% を使った杵つき餅を入れた洋風なお雑煮です。すべて手作りの直火製法にこだわり、一つ一つ丁寧に仕上げました。お子様からご年配の方までおいしくいただけます。

大洲産原木乾しいたけ



お問い合わせ

大洲市森林組合

〒795-0081
愛媛県大洲市菅田町菅田甲1954番地42
TEL: 0893-25-4030
FAX: 0893-25-2638
メール: info@oozushinrin.jp
HP: <https://www.oozushinrinkumiai.jp/>

～旨味と香りが凝縮された原木乾しいたけ～

一級河川「脇川」に流れ込む支流の山里で、恵まれた気象条件と栽培環境のもとで生産者が丹精こめてひとつひとつ袋掛けて栽培した原木椎茸を丁寧に乾燥しています。旨味の凝縮された乾しいたけを厳格な基準で規格ごとに選別し皆様にお届けします。

しいたけとこんぶの佃煮



お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: <https://www.kazita.jp>

～自然の恵みを食卓に～

大洲産の原木しいたけと北海道産真昆布を、自社醸造の醤油で味付けした食品添加物不使用のやさしい味わいの佃煮です。醤油が引き出す素材本来の旨味をぜひご賞味ください。

原木椎茸と昆布の佃煮



お問い合わせ

イイノ アッセンブル ino assemble

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-59-1205
メール: ino@inoassemble.jp
HP: <https://inoassemble.jp/>

～創業150年以上の醤油蔵を守る女将が作る惣菜～

大洲産の原木椎茸と梶田商店の醤油を使用した、椎茸の旨味と醤油の深いコクの利いた佃煮です。すべての材料にこだわり、食品添加物、保存料を一切加えていません。お子様から大人まで幅広くお召し上がりいただけます。

愛媛・大洲のこだわりいもたき (レトルトパック)



お問い合わせ

有限会社 大石フーズ

〒795-0061
愛媛県大洲市徳森 2353 番地 35
TEL: 0893-25-5620
FAX: 0893-25-0148
メール: ohishi-f@shirt.ocn.ne.jp

～300年の伝統ある大洲の郷土料理「いもたき」を

おいしさそのままにレトルトパックにしました～

大洲産さといもと地元産の食材にこだわり、独自の製法でさといもの食感を残した商品に仕上げました。レトルトパックにすることにより、おいしさそのまま封じこめ、温めるだけの簡単調理で、いつでも大洲の郷土料理「いもたき」をご家庭でご賞味いただけます。

大洲のこだわりいもたきセット



お問い合わせ

有限会社 大石フーズ

〒795-0061
愛媛県大洲市徳森 2353 番地 35
TEL: 0893-25-5620
FAX: 0893-25-0148
メール: ohishi-f@shirt.ocn.ne.jp

～ご家庭に愛媛・大洲の伝統の味をお届けします～

300年の伝統を誇る大洲の秋を彩る伝統料理「いもたき」。その「いもたき」をご家庭で簡単に賞味いただけるよう食材一式をセット商品にしました。食材は大洲産にこだわり、スープも地元の醤油メーカーと共同開発しました。大洲特有の甘めのスープと肥沃な土壌で育った大洲産さといもの奏でる大洲の伝統の味をご家族やお友達みなさんで賞味ください。

大洲いもたきセット (しょうゆ味)



お問い合わせ

有限会社 玉井民友商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 254 番地 9
TEL: 0893-24-4591
FAX: 0893-24-4592
メール: s-tamai7@chive.ocn.ne.jp
HP: <https://tamaitukean.theshop.jp/>

～独自のいもたきスープが特徴～

大洲のさといもと大洲で作られた商品を主に、独自のいもたきスープを詰め合わせています。スープは県外の方にも美味しく召し上がっていただけるよう、甘さ控えめに仕上げています。

ひじ川の恵み 大洲のいもたき



お問い合わせ

有限会社 樽井旅館

〒795-0052
愛媛県大洲市若宮 465 番地 1
TEL: 0893-24-4585
FAX: 0893-24-6830
メール: taruiyokan@shirt.ocn.ne.jp
HP: <https://www.oozu-taruiyokan.com/>

～お店の味をそのままに～

大洲の風味を味わう至福のひととき。大洲郷土料理の誇り、「いもたき」をご家庭にお届けします。大洲特有のなつとりとした口当たりの良さといもを、地元の新鮮な食材と共に心を込めてじっくり煮込みました。届いたその日に温めるだけでご賞味いただけます。伝承の味をぜひお楽しみください。

水郷大洲のいもたき



お問い合わせ

ゆめさいくらぶ 夢彩食楽部

〒795-0072
愛媛県大洲市新谷甲 1095 番地 1
TEL: 0893-25-0255
FAX: 0893-25-0255

～新鮮な大洲産さといもにこだわった季節限定の商品です～

新鮮な、大洲産さといもと地元食材にこだわり商品化しました。「日本三大芋煮」の一つに数えられる大洲の伝統的家庭料理「いもたき」を気軽に再現できます。手作業で一つ一つ丁寧に皮をむいた大洲産さといもと地元産の醤油を使用した大洲特有の甘めのスープ等、いもたきに必要の食材 (レシピ付) をパックにし、旬にこだわった季節限定の「いもたき」をお届けします。

たつみ麦みそ 無添加カップ (甘口粒・中辛粒)



～特殊なガス弁搭載のカップで生きた麦みそをお届け～

愛媛県産のはだか麦と大豆を使用した梶田商店伝統の麦みそです。麴をふんだんに使用し、しっかり熟成させました。麴の力によって引き出された旨味が、一層料理の味を引き立ててくれます。甘口は麦麴の割合が多く、麦の自然の甘さが麴の優しい香りと共に広がります。中辛は大豆の割合が多く、大豆のしっかりとした味わいの中に奥深さを感じるお味噌に仕上がっています。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

天然醸造丸大豆醤油 (うすくち・こいくち)



～老舗醤油蔵による諸味から造り上げた天然醸造醤油～

愛媛県産大豆と小麦、徳島県鳴門製造の食塩のみで醸した天然醸造の純正醤油です。うすくちは約1年、こいくちは1年6カ月以上発酵・熟成させました。こいくちは食欲をそそる芳醇な香りがあり、特に旨味が強く、焼き物や炒め物など熱を入れる調理により風味が一層増します。うすくちはすっきりとした中にもしっかりと醤油の味わいを感じられる一品で、素材の持ち味を引き立たせるお醤油として最適です。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

みがらしみそ



～郷土料理に欠かせない！伝統のおかずみそ～

麴歩合の高い麦みそに、からしと醸造酢を掛け合わせたおかずみそです。原料となる麦みその製造にもこだわり、長年の経験と熟練の技で醸造酢を掛け合わせ、絶妙の甘さと辛さのバランスに仕上げています。郷土料理である「しめとうぶ」や「フカの湯ざらし」にはなくてはならない商品で、独特の甘さと辛さが素材の味をより一層引き立てます。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

已登勢



～南予地方で刺身醤油といえばコレ！～

天然醸造で醸した生（なま）醤油に再び醤油麴を仕込んで発酵・熟成させた醤油で、食品添加物を使用せず3年から4年の歳月をかけて仕上げます。芳醇な香り、濃厚な味わいが特徴で、全ての製造工程を自社で行っており、創業当初より今日に至るまで技術・伝統・品質を脈々と受け継いでいます。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

手造りあまぎけ



～純米無加糖のやさしい甘みに心も癒される
ノンアルコール甘酒です～

愛媛県産米だけでつくった純米無加糖のあまぎけです。丁寧な温度管理により米と米麴が醸し出すやさしい甘みは、心もほっと優しくしてくれる味わいです。
※お酒ではありません。 ※1本で3～4人前です。 ※2倍に希釈してお召し上がり下さい。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

もち麦みそ



～長期熟成、天然素材 100%のこだわりみそ～

食品添加物を加えず天然醸造にて長期熟成させました。もち麦のみそは全国的にもめずらしく、他産地のものと比べても麴歩合はかなり高く、もち麦をいたくんに使用しています。
※もち麦とは裸麦の一種でモチ性の品種です。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

手造りあまぎけ 自然派



～100%愛媛県産の農業化学肥料不使用米だけを使用した、
純米無加糖のノンアルコール甘酒です～

契約農家の栽培した100%愛媛県産の農業化学肥料不使用米だけを使用した、純米無加糖のノンアルコール甘酒です。驚くほど甘く仕上がって、自然の甘味を存分に楽しんでいただけます。
※お酒ではありません。 ※1本で3～4人前です。 ※2倍に希釈してお召し上がり下さい。

お問い合わせ

株式会社 梶田商店

〒795-0054
愛媛県大洲市中村 559
TEL: 0893-24-2021
FAX: 0893-24-3119
メール: info@kazita.jp
HP: https://www.kazita.jp

清酒本醸造「風の里」



お問い合わせ
養老酒造 株式会社
 〒797-1504
 愛媛県大洲市脇川町山鳥坂 49 番地
 TEL: 0893-34-2352
 FAX: 0893-34-2390
 メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
 HP: https://yoroshuzo.jp/

～「和醸良酒」を旨とする小さな蔵元が造った酒～
 愛媛県産米（精米歩合 60%）を原料とし、爽やかなのどごしとスッパリした味わいのなかに、しっかりと旨味が感じられる淡麗旨口の食中酒です。そのキレのよさは淡白な料理と合わせることで素材が持つ繊細な味わいに寄り添い、食事の楽しさが倍増します。お召し上がりは、花冷えから常温（10～20℃）がおすすめです。

清酒純米にがり「風の里」



お問い合わせ
養老酒造 株式会社
 〒797-1504
 愛媛県大洲市脇川町山鳥坂 49 番地
 TEL: 0893-34-2352
 FAX: 0893-34-2390
 メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
 HP: https://yoroshuzo.jp/

～伝統を今に伝える酒蔵の純米・生原酒のにがり酒～
 愛媛県産米（精米歩合 60%）を原料とし、発酵終盤のもろみを粗くこしてビン詰めした生酒で、しばらくするとビン内二次発酵が始まります。ハツラツとした酸味と爽やかな炭酸が、辛みのあるエスニック料理やキーマカレー、またはホルモン焼きなどバーベキューにあわせると味や香りをより一層ぐ堪能いただけます。
 ※キャップに穴が開いていますので、冷蔵庫では立てて保存し、開栓時には十分ご注意ください。

清酒 純米大吟醸「鶺鴒」



お問い合わせ
養老酒造 株式会社
 〒797-1504
 愛媛県大洲市脇川町山鳥坂 49 番地
 TEL: 0893-34-2352
 FAX: 0893-34-2390
 メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
 HP: https://yoroshuzo.jp/

～ほのかに香る吟醸香とするりとキレる飲み口が特徴～
 原料米は厳選した兵庫産山田錦（特等）で、米麹と水は大洲産を使用しています。さらっとした口当たりと鼻に抜ける吟醸香をテーマに、長期低温熟成でゆっくり醸しています。食事に花を添える食中酒としてお楽しみください。アルコール度数 14%とやや低めであり日本酒初心者や女性の方にもおすすめです。

清酒 特別純米酒「叶川」



お問い合わせ
養老酒造 株式会社
 〒797-1504
 愛媛県大洲市脇川町山鳥坂 49 番地
 TEL: 0893-34-2352
 FAX: 0893-34-2390
 メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
 HP: https://yoroshuzo.jp/

～「飲む人の願いが叶いますように」と想いを込めて 4 代目が醸した新酒～
 原料米は 1 等から特等の愛媛県産米を厳選し、じっくりと醸した特別純米酒です。日本酒愛飲家のすそ野を広げるために、甘口ながら優しい酸味を効かせ、スッパリしたのどごしを鼻から抜ける芳醇でフルーティな純米の香りが引き立ちます。白ワイン感覚でパスタ、魚料理、ドライフルーツなどに合います。

臥龍パールエール(クラフトビール)



お問い合わせ
臥龍醸造 GARYU BREWING
 〒795-0012
 愛媛県大洲市大洲 98 番地 1
 (臥龍煉瓦倉庫内)
 TEL: 0893-23-9190
 FAX: 0893-23-9228
 メール: info@garyu-brewing.com
 HP: https://www.garyu-brewing.com/
 Instagram: @garyu_brewing_beer

～日本一暑い日に、日本一のビールを飲みたい！
 大洲の高温多湿の気候に合わせた

飲みやすいクラフトビール～

伝統的なイギリスのパールエールのスタイルながら、クラフトビールを飲みなれない方にも飲みやすいようにモルトの加減とホップの香りと苦みをバランスよく仕上げています。

大洲シルクエール(クラフトビール)



お問い合わせ
臥龍醸造 GARYU BREWING
 〒795-0012
 愛媛県大洲市大洲 98 番地 1
 (臥龍煉瓦倉庫内)
 TEL: 0893-23-9190
 FAX: 0893-23-9228
 メール: info@garyu-brewing.com
 HP: https://www.garyu-brewing.com/
 Instagram: @garyu_brewing_beer

～現在では希少となった大洲産シルクのパウダーを
 実際に使用した、なめらかで爽やかな味わい～

大洲では、かつて養蚕業が活発に営まれ、高品質の伊予系糸が生産されており、臥龍醸造のある赤煉瓦倉庫も明治の絹糸工場の跡倉庫として使われていました。レシピと製法をアレンジし、大洲産シルクをイメージした優しい香り、爽やかな味わいとシルキーなのどしに仕上げました。

長浜キウイ IPA(クラフトビール)



お問い合わせ
臥龍醸造 GARYU BREWING
 〒795-0012
 愛媛県大洲市大洲 98 番地 1
 (臥龍煉瓦倉庫内)
 TEL: 0893-23-9190
 FAX: 0893-23-9228
 メール: info@garyu-brewing.com
 HP: https://www.garyu-brewing.com/
 Instagram: @garyu_brewing_beer

～日本有数の生産量を誇る長浜産キウイを全国に～

大洲市長浜産のキウイを使用したクラフトビール。濃厚な味わいを引き出すため、氷結熟成させたキウイを贅沢に使用しました。大量のホップを投入することで、ホップの香りの中にキウイの香りと味が残るフルーティなビールに仕上げました。オーツ麦を大量に使用しているため、クリーミーでとろみのあるのどごしが楽しめます。

おおず繭

お問い合わせ

瀧本養蚕

〒795-0031
愛媛県大洲市多田甲583-3
TEL : 080-2982-5715
FAX : 0893-26-1455
メール : shingo.kikuchi61@gmail.com
Instagram : @takimoto_yousan



～愛媛県で約60%の生産量を誇る伝統産業～

養蚕業は大洲地方の古くからの伝統産業のひとつで、繭の生産量は現在の愛媛県の約60%を占めています。生産に当たっては県内産の蚕を、自家栽培の桑の葉を餌に愛情を込めて育てています。繭は生産者自らが一つつ丹念に選別し、高品質の繭だけを出荷しています。布団や絹織物、化粧品などの原材料として用いられるほか、現在では医療・衛生商品の原材料として研究開発が行われています。また、蚕の餌となる桑も、お茶などの加工商品の原材料として注目されています。

シルクハンドクリーム (ヒノキ)

お問い合わせ

株式会社 LINK WOOD DESIGN

〒795-0012
愛媛県大洲市大洲378番地
(しずくや店舗内)
TEL : 0893-57-6679
メール : info@linkwooddesign.com
HP : https://linkwooddesign.com/



～大洲産シルクの手ざわりとヒノキの香を感じる一品～

大洲産のシルクが原料であるシルク水溶液と、ヒノキの葉から抽出したアロマエッセンシャルオイルをブレンドしたソフト系のハンドクリームです。肌なじみがよく、さらとした仕上がります。日本古来の美容素材「シルク」の優れた保水力によって手肌に豊かな潤いを与え、心地よいヒノキの香りによって心身ともにリラックスした時間をもたします。

エコットコスメ オーガニック(YOKAN)

お問い合わせ

株式会社 ブルーム・クラシック 愛媛テクノ工場

〒799-3413
愛媛県大洲市長浜町拓海6-31
TEL : 0893-59-3052
FAX : 0893-59-3057
メール : info@bloomclassic.jp
HP : http://bloomclassic.jp/



～脇川を原流とする水を使用した高品質なオーガニック化粧品～

「エコットコスメ オーガニック」シリーズは、47都道府県の各原料を使用して展開しています。化粧品を作るのに最も大切なのは「水」です。脇川を原流とする「水」と愛媛県産の「伊予柑^{※1}」、「レインボーキウイ^{※2}」を配合したエコットコスメ オーガニック (YOKAN) は、お肌と自然に配慮したオーガニック化粧品です。

※1 イヨカン果実エキス (なめらか保護成分) ※2 キウイ果実水 (整肌成分)

ロイヤルワックス-G (生蠟)

お問い合わせ

株式会社 セラリカNODA つるかめ喜多工場

〒799-3401
愛媛県大洲市長浜甲1024-9
TEL : 0893-52-1107
FAX : 0893-52-1071
メール : good@vesta.ocn.ne.jp
HP : https://ceraricanoda.com



～江戸時代から続く伝統産業を未来につなげる～

木蠟はハゼノキの実から作られる天然の蠟です。その中でも、ハゼの実から純粋に絞った蠟を冷却し上手に固めたものをロイヤルワックス-G (生蠟) と呼びます。ロイヤルワックス-Gは木蠟本来の色や風味を残しているため、和ろうそくの原料に適した蠟です。近年では、化粧品原料として需要が伸びており、整髪料、口紅、アイブロウペンシル、マスカラ、練り香水などの原料にも使用されています。また、古くから「黄蘗染御袍」はハゼノキの枝で染められています。

ロイヤルワックス-W (晒白蠟)

お問い合わせ

株式会社 セラリカNODA つるかめ喜多工場

〒799-3401
愛媛県大洲市長浜甲1024-9
TEL : 0893-52-1107
FAX : 0893-52-1071
メール : good@vesta.ocn.ne.jp
HP : https://ceraricanoda.com



～歌舞伎などに使われる舞台用化粧品の原料～

木蠟はハゼの実から作られる天然の蠟で、大洲を代表する伝統産業の一つです。その中でも白蠟は太陽の光の力で漂白したものをいいます。ロイヤルワックス-Wは九州大学教授も認めた最高の「伊予式蠟花箱晒法」を元に自社独自で改良を重ねて生産しています。特に白蠟は独自の強い粘りがあり、塗料史上初のグッドデザイン賞を受賞した自然塗料セラリカコーティングや、歌舞伎役者の舞台用化粧品の原料としても欠かせないものです。

木組み体験コースター 四角／六角

お問い合わせ

藤田建具店

〒799-3441
愛媛県大洲市長浜町下須成14番地1
TEL : 0893-52-1078
FAX : 0893-52-0626
メール : door.fujita@gmail.com
HP : https://fjtsuntree.wixsite.com/nagahama



～組子細工という伝統技術を体験～

宮大工などの木組みを体験できる、組み立てるコースターです。木組みの中身を学び、木の建物をよりお楽しみいただけます。幅10mmの材料でもびつたりと組み合わせるのは、精度の高い加工技術があるからです。組み立てる心地よさと、鉋による木材のツヤをぜひお楽しみください。

木製サンダル

お問い合わせ

有限会社 長浜木履工場

〒799-3412

愛媛県大洲市長浜町晴海1-2

T E L : 0893-52-1234

F A X : 0893-52-1235

メール : mail@nagamoku.com

HP : https://nagamoku.com



～業務用から日常のおしゃれまで幅広く使える～

肱川の下流域である大洲市長浜町は、かつて木材の一大集積地となっており、下駄やサンダルなどの木履製造が盛んに行われていました。木製サンダルは、四国産の杉・桧の間伐材を使用し、環境にも配慮した商品です。美しい木目を生かした「木目加工」、汚れが付きにくい「クリア塗装」、足触りの良い「白木」等の台と、様々な素材・柄のバンドを組み合わせることにより、履く人のニーズに合わせたサンダルが選べます。

一本歯下駄

お問い合わせ

有限会社 長浜木履工場

〒799-3412

愛媛県大洲市長浜町晴海1-2

T E L : 0893-52-1234

F A X : 0893-52-1235

メール : mail@nagamoku.com

HP : https://nagamoku.com



～体幹トレーニングやバランス感覚の養成に～

一本歯下駄は、元々山伏や登山用の履き物として愛用されていましたが、近年ではスポーツ選手が体幹トレーニングに使ったり、園児たちのバランス感覚を鍛える遊具としても注目されています。四国産の桧の間伐材を使用し環境に配慮した商品です。職人が1足1足研磨した下駄は足触りが滑らか。サイズも豊富なことから幼児教育の現場でも使用されています。

長木保育下駄

お問い合わせ

有限会社 長浜木履工場

〒799-3412

愛媛県大洲市長浜町晴海1-2

T E L : 0893-52-1234

F A X : 0893-52-1235

メール : mail@nagamoku.com

HP : https://nagamoku.com



～足もとから健康に～

肱川の下流域である大洲市長浜町は、かつて木材の一大集積地となっており、木履製造が盛んでした。その環境でできた長木保育下駄は、足触りの良い白木仕上げにこだわり、幅広い花緒を使うことできゅく感が少なく足によく馴染むため、長時間履いても疲れにくい下駄に仕上がっています。また四国産の桧の間伐材を使用することで、環境問題にも配慮した商品です。下駄を履くことで「しっかり足の趾に体重をのせて歩く」ことができ、浮き趾や外反母趾などの予防に役立つと言われてます。

大洲ええモンセクション認定制度とは

大洲の優れた産品を「大洲ええモンセクション」として認定し、地域を代表する商品として重点的に支援を行うことにより、認知度を高め流通拡大と地域産業の活性化を図るとともに、認定品を通して市全体のイメージアップにつなげることを目的としています。



<認定マーク>

大洲の象徴である大洲城と山並みをシルエットにし、海の幸、里の幸、山の幸、川の幸のさまざまな特産品をカラフルな色で表現しています。

対 象	○大洲市内で収穫、生産、製造又は加工したもの ○大洲産の原材料を使用し、市内事業者が主体となって製造又は加工したもの ※飲食店等において提供される料理を除く。
認定方法	大洲市が、申請された産品について、有識者で構成する大洲ええモンセクション認定審査委員会の意見を聴きながら認定基準に適合しているかどうか審査します。

<審査基準>

基本理念に合致した上で、さらに①～⑥の認定基準に照らし合わせ、総合的に判断し適当と認められる産品を「大洲ええモンセクション」として認定します。

【基本理念】

素材、製法、技法、品質等へのこだわりがあり、他産地又は類似商品と比較して優位性がある。

【認定基準】

- ①大洲らしさ…大洲にちなんだ歴史、伝統、文化的背景又は物語性がある。
- ②技術性…高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。
- ③独自性…容易に模倣できない製法・技法又は他にはない商品特長がある。
- ④信頼性…一定の品質を有する商品として供給されており、安心して購入できる。
- ⑤商品力…コンセプトや展開方針が明確でストーリー性や話題性があり高い商品力を持っている。
- ⑥法 令…法令を遵守して生産、販売がおこなわれている。

認定品はココでも販売しています！ ※一部の商品を除く

大洲特産品等販売サイト「大洲特産品広場」

大洲特産品広場

検索



大洲商工会議所内 電話 0893-24-4111

営業時間 / 平日 9:00 ~ 17:00

http://www.oosutokusan.com/



◆大洲ええモンセレクトション認定事業者(32 事業者 74 品目)

事業者名	商品名	頁
あまごの里	アマゴの甘露煮	6
いのアッセンブル iino assemble	ベビーフード・あまごと有機野菜のおじや(9カ月)	6
	ベビーフード・あまごと有機野菜のおじや(12カ月)	6
	原木生椎茸とにんにくのオイル煮	8
	原木生椎茸とえのき茸のピクルス	8
	有機野菜のピクルス	8
	麦味噌漬け豆腐	9
	原木椎茸と昆布の佃煮	11
愛媛たいさ農業協同組合 営農部	エコラブスイカ	5
	愛媛たいさ銘柄栗	5
(有)大石フーズ	愛媛・大洲のこだわりもたき(レトルトパック)	11
	大洲のこだわりもたきセット	12
大洲市森林組合	大洲産原木乾しいたけ	11
(株)梶田商店	しいたけとこんぶの佃煮	11
	たつみ麦みそ 無添加カップ 甘口粒	13
	たつみ麦みそ 無添加カップ 中辛粒	13
	みがらしみそ	13
	もち麦みそ	13
	巽 天然醸造丸大豆醤油 うすくち	14
	巽 天然醸造丸大豆醤油 こいくち	14
	巳登勢	14
	手造りあまざけ	14
	手造りあまざけ 自然派	14
臥龍醸造 GARYU BREWING	臥龍ペールエール(クラフトビール)	16
	大洲シルクエール(クラフトビール)	16
	長浜キウイ IPA(クラフトビール)	16
河辺の未来を考える会	あまごめしの素	6
菓子処 氣晴	志ぐれ	2
山栄堂	志ぐれ	2
	栗志ぐれ	2
	よもぎ志ぐれ	2
	もち麦志ぐれ	2
	うめ志ぐれ	2
	柚子志ぐれ	2
末廣製菓	唐饅頭(柚子餡)	3
	鬼とうまん(柚子餡)	3
	鬼とうまん(黒糖餡)	3

事業者名	商品名	頁
(株)セラリカ NODA つるかめ喜多工場	ロイヤルワックスーG(生蠟)	18
	ロイヤルワックスーW(晒白蠟)	18
仙味エキス(株)	大洲くらふとコーラ ぞぶる	4
瀧本養蚕	おおず繭	17
(有)玉井民友商店	筍のみぞ漬(カット)	7
	穂先筍のメンマ風おつまみ	7
	愛媛大洲育ち さつま芋甘煮	7
	大洲いもたきセット(しょうゆ味)	12
(有)樽井旅館	ひじ川の恵み 大洲のいもたき	12
(有)富永松栄堂	ひとくち生志ぐれ	2
(有)中川食品	しめとうふ	9
長浜未来協議会	愛媛長浜 Farmer's blend(みかんジュース)	8
(有)長浜木履工場	木製サンダル	19
	一本歯下駄	19
	長木保育下駄	19
天然活魚 濱屋	天然トラフグうすづくりセット	5
	活きハモの骨切り	5
ひらのや製造本舗	栗華の宴	3
(有)ヒロファミリーフーズ	ビストロサンマルシェのミートソース	9
	ビストロサンマルシェのビーフカレー	9
	杵つき餅カレー	10
	杵つき餅のラザニア	10
	杵つき餅ストローネ	10
藤田建具店	木組み体験コースター 四角/六角	18
(株)ブルーム・クラシック 愛媛テクノ工場	エコットコスメ オーガニック(IYOKAN)	17
民宿いわな荘	あまごの甘露煮	6
村田文福老舗	月窓餅(登録商標)	3
森製麺所	森のまめいり(白砂糖)	4
	森のまめいり(黒砂糖)	4
夢彩食楽部	水郷大洲のいもたき	12
(株)アライ yumehonoka	大洲のしょうゆチーズ塩パン	4
養老酒造(株)	風の彩(奈良漬)白うり	7
	清酒本醸造「風の里」	15
	清酒純米にごり「風の里」	15
	清酒 純米大吟醸「鶴洲」	15
(株)LINK WOOD DESIGN	清酒 特別純米酒「叶川」	15
	シルクハンドクリーム(ヒノキ)	17