



愛媛・大洲っておいしい!!
おおず



おーきゅう
0級

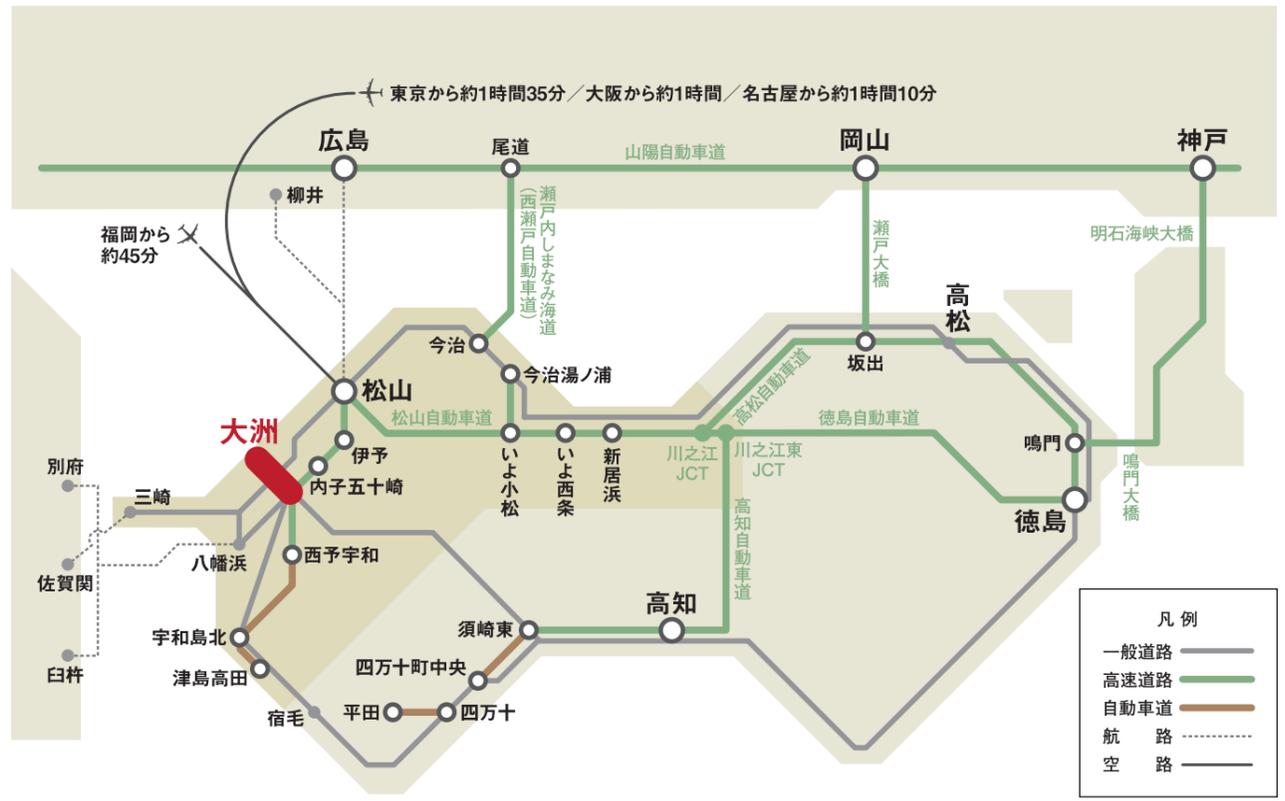
ご当地グルメ 完食ガイド

O-kyu Regional Gourmet Complete Guide

オ
0級ご当地グルメって?
大洲ならではの食文化、食材を生かした新たな料理の開発や、古くから親しまれてきた料理の掘り起こしを行い、町を活気づけようとする大洲市の食を通じた取り組みと、その取り組みからできた商品のことだよ



大洲特産品開発事業実行委員会



大洲への交通

- 車利用で**
- 松山から……………車で約1時間(松山IC~大洲ICは約35分)
 - 松山空港から……………車で約1時間
 - 八幡浜から……………車で約20分
 - 宇和島から……………車で約40分
 - 高松から……………車で約2時間30分
 - 岡山から(瀬戸大橋経由) ……車で約3時間10分
- JR利用で**
- 松山から…………… JR特急で約35分
 - 八幡浜から…………… JR特急で約12分
 - 宇和島から…………… JR特急で約50分
 - 高松から…………… JR特急で約3時間
 - 岡山から…………… JR特急約3時間30分

大洲の見どころ

明治・大正時代を中心に商業の町として発展をみせた面影が至るところに残されている。風情あふれる町並みを散歩してみよう。



- 臥龍山荘**
明治時代に建てられた肱川流域随一の景勝地に望む約3000坪の山荘。ミシュラングリーンガイド・ジャポンで一つ星に輝いた注目のスポット。四季折々の自然あふれる庭園が美しい。
- 大洲城**
鎌倉時代末期に築かれた地蔵ヶ獄城にはじまり、戦国時代を経て4層4階の城郭を形成。2004年には資料を基に天守が本造で復元され、重要文化財の台所櫓や高欄櫓なども閲覧可能に。
- おはなはん通り**
明治・大正時代に建てられた風情ある家屋や土蔵が残っており、1966年に放映されたNHKドラマ「おはなはん」のロケ地としても有名。通りには食事処や休憩スポットもある。
- おおず赤煉瓦館**
昭和34年、大洲商業銀行として建設された。和風建築の建ち並ぶ城下町で、これだけ大規模な煉瓦造り建築は県下になく、大洲商人の黄金期を象徴する建造物として保存されている。
- 長浜大橋(赤橋)**
現存する中で稼働するバスキュール(跳ね上げ)式道路可動橋として日本最古。夏には橋全体にイルミネーションが飾られ、見事な朱色にライトアップされる。平成10年に登録有形文化財として登録された。
- 坂本龍馬脱藩の道**
河辺地区は坂本龍馬が土佐藩を脱藩する際に通ったとされる。県指定有形民俗文化財である御幸の橋や、茅葺のお堂、落差15mの三林谷の滝などをめぐるウォーキングイベントが人気。

O級ご当地グルメに関するお問い合わせ
大洲特産品開発事業実行委員会事務局(大洲市役所商工観光課内)

〒795-8601 大洲市大洲690番地の1 ☎0893-24-2111(代)
<http://www.city.ozu.ehime.jp/>

掲載内容は平成25年3月1日現在の情報に基づいています

おーきゅう O級 ご当地グルメ コンテスト

O-kyu Regional Gourmet Contest

2010年から毎年コンテストが行われ、ぞくぞくとご当地グルメが誕生している大洲市。プロ・アマを問わず多数の応募があり、学生や主婦の作品も目立つ。その受賞作品の多くが商品化され、実際に店舗で販売もされているので注目したい。



O級ご当地グルメコンテスト2012 表彰式の様子

愛媛調理製菓専門学校 特別顧問 増田 昭氏

山に降る雨が川に流れ、河川になり、海に注ぐ。海のもののおいしければ川のもののおいしく、川のもののおいしければ山のものもおいしい。大洲では海でも、川でも、山でも、数多くのおいしい食材が手に入る。この大洲の特産品を活かして、プロ・アマを問わず人情・温かみの感じられる作品が生まれている。地域活性化のために地元から盛り上がり、このすばらしい古都・大洲の魅力が全国に発信できれば幸いだ。



肱川あらし

10月頃から翌年の3月頃まで、晴天の日の早朝にみられる気象現象。肱川上流の大洲盆地で涵養された冷気が、霧を伴って肱川沿いを一気に流れ出す。霧が町をのみ込みうねりながら海へと扇状に広がる様子は、幻想的で息をのむ美しさだ。



大洲のうかい

大洲の夏の風物詩で日本三大うかいのひとつに数えられる。屋形船で肱川を遊覧しながら、鶴匠と鶴が織り成す妙技を間近で楽しむことができる。夕闇に浮かびあがるかがり火と、ライトアップされた大洲城が幻想的。2010年から始まった「昼うかい」にも注目が集まる。



いもたき

8月下旬～10月下旬の期間、肱川の河原でゴザを敷き、さといも、油揚げ、鶏肉、こんにやくなどの具材をシンプルな醤油ベースのダシで煮込んだ鍋に舌鼓を打つ。藩政時代から伝わり、約300年の歴史があるといわれる。



「おいしい」の里、大洲市へ

愛媛県の南予地方にある大洲市は「伊予の小京都」と呼ばれ、昔ながらの風情ある景観が残された、大洲城を中心に発展した旧城下町である。周囲をなだらかな山々に囲まれた盆地であり、市の中心を「級河川」[肱川]が悠々と流れている。肱川地区から長浜地区まで蛇行する川の流れに沿うように町並みが整備されており、ここに住む人々がこの川と深い関係にあることは容易に想像できる。事実、鶴を使って鮎などの川魚を獲る「うかい」や、秋の月を愛でながら旬のさといもを味わう「いもたき」などには、肱川臥龍淵の風光明媚な景色が欠かせないものであるし、かつて大洲商人に巨万の富をもたらした養蚕や製紙といった産業についても、原料の確保から製造、流通に至るまで、川の流れがなくては成立しないものであった。現存する可動橋・長浜大橋は、人々の生活が川の流れとともに営まれていく象徴ともいえる。

肱川は大洲の農林・水産物や加工品などの生産者にとっても欠かせない。肱川は西予市にある鳥坂峠にその源を発し、長浜地区の伊予灘に注ぐ。流域面積の約90%は山地であり、山からの清い水が注ぎ込んだ川は海にまで繋がる。肱川はとくに増水によって氾濫を起こすことで知られるが、大洲の隅々にまで豊かな恵みをもたらすなくてはならない存在だ。山・川・海、どれをとっても他にない豊饒さ。この環境が大洲を食材の宝庫にした。生き生きと息づく食文化と、それを支える豊富な食材。さあ「おいしい」が生まれる里、大洲市へ出掛けてみよう。



大洲のさといもはもっちりとした食感で煮込んでも型崩れにくい



誠実村はこんにやくの製造・販売で知られる会社。「いもたきの材料に欠かせないこんにやくとさといもと一緒に販売してほしい」とお客様からリクエストをいただいたのがさといも作りをはじめたきっかけ。大洲の食文化が生き続けてくれたら。」と話す原田社長

さといもに関するお問い合わせ



(株)誠実村
 大洲市新谷乙1522 電話/0893-25-0101
 営業時間/9:00~17:00(土・日曜、祝祭日休)
<http://www.seijitsumura.com/>

さといも



「さといも作りは水をどう扱うかがすべて。長年の勘が頼りよ。」と笑う生産者の矢野さん、水本さん。春に植え付け、薄霜が降りる初冬に収穫する

では、大洲の食文化を支えるさといもの生産者の平均年齢が68歳と高く、その後生産量が増える見込みがないことを案じ、さといもの生産に着手。規定サイズより小さかったり大きすぎるさといもは売り物にならないと判断されて処分されていることを知り、流通の見直しからスタート。なんと収穫されたさといもの約半分は処分されていた。小さくても形が悪くても味は同じ(むしろ小さいほうがおいしい、と原田さん)。せっかくおいしく育ったさといもを無駄にしないで消費者に買ってもらう、そして農家が適正に儲かる。このごく自然なお金の流れがふるさとの再生につながるという語気を強めた。

「地元には伝わる味が家族や地域のコミュニティを生んでくれたら。」原田さんはにっこりと笑う。ふるさとの再生に奔走するさといものようなねばり強さは、地元への深い愛情によってもたらされているようだ。

「大洲は水が豊富で水はけが良い、だから柔らかく粘りのあるさといもができるんです。」(株)誠実村の原田さんは大洲産のさといものおいしさのヒミツについてそのように語る。水が少なくいと繊維がかたくなり、口当たりの悪さといもができるが、大洲は豊富で新鮮な水のおかげでもっちりとした食感のさといもが収穫できる。

こんにやくの製造・販売を行う同社

さといも



里芋の一口揚げ春巻き

茹でたさといものほくほく、ねばねばとした食感と、春巻きのサクサクとした食感の両方が楽しめる作品。

2012
 アマ部門
 ★★
 三ツ星賞

2012
 ジュニアアイデア部門
 審査員
 特別賞

いもたきカレー

MAP 05

大洲名物、いもたきをカレーに。さといものやさしい味わいが生きたまろやかなカレー。お食事処にし川(電話/0893-24-4046)で販売予定。



2012
 ジュニアアイデア部門
 審査員
 特別賞

ハッシュド・サトイモ

MAP 05

さといもを油で揚げ、おやつ感覚で食べられる一品に。揚げることによってほくほくとした食感がより際立つ。お食事処にし川(電話/0893-24-4046)で販売予定。





5人集まればわいわいと賑やか。「平内先生は普段優しいけど、すごく厳しい面もある(笑)」のだそう



実習のようす。栽培も自分たちで行う



2012
アマ部門
★★
二ツ星賞

す芋とん

大洲芋、ゴボウ、人参、生椎茸、ミンチ肉など具だくさんの団子を浮かべた汁物。大洲芋の風味がダシ汁によって引き出されている作品。

大洲芋 (おうどいも)

通常のさといもと異なり、親芋も芋も食べられるのが特徴の珍しい農産物。ほくほくとした食感で栄養価が高い。大洲農業高校食品化学科ではこの大洲の伝統野菜の普及のために平成21年度より様々な取り組みを行っている。複数の企業と共同し、ロールケーキ、パンなどのオリジナル商品を開発、イベントなどで販売も。「大洲市民でもまだまだ知らない人がいるのが現状。この大洲ならではの野菜を多くの人に知ってもらって、消費してほしい。」と2年生の沖野さん。これから様々な展開が予想される大洲芋。若い彼女らの前途とともに期待したい。



見た目はとっつきにくい、ほくほくしておりやさしい口あたり。大洲市内の産直市場などで購入できる

大洲芋に関するお問い合わせ

愛媛たいぎ農業協同組合農産園芸課

住所/大洲市東大洲198
電話/0893-24-4181
営業時間/8:30~17:00
(日曜、祝祭日休、土曜短縮)
<http://www.ja-ehimetaikior.jp/>

大農みそに関するお問い合わせ

愛媛県立大洲農業高校
住所/大洲市東大洲15-1
電話/0893-24-3101
<http://ohzu-ah.esnet.ed.jp/>



2012
アマ部門
学生
奨励賞

大農みそを使ったみそライスピザ

辛みのある大農みそが、ご飯を使用して作ったピザ生地とマッチ。玉ねぎ、キノコ、鶏肉にマヨネーズをトッピングしており食べごたえのある作品。



授業用のみそ。校内で発酵させている

味噌大農みそ

微生物(発酵食品)の授業のために作られる大洲農業高校オリジナルのみそ。授業用といえど、校内で手塩にかけて育てられた大豆や大洲産の麦など、こだわりの素材から作られている。残念ながら販売は行っていない。



自然の持つ力を生かし、おいしさを追い求めている

醤油に関するお問い合わせ



梶田商店
住所/大洲市中村559
電話/0893-24-2021
営業時間/8:00~17:00
(日曜、祝祭日休)
<http://kazata.jp/>

創業より130余年、大洲の食卓の味を支え続けた老舗「梶田商店」。地元産の大豆、小麦、塩のみで生産される天然醸造丸大豆醤油「異」は、徹底的な管理体制のもと、長年の経験を活かし手間と時間をかけて製品となる。我が子を育てるように愛情をこめて作られた醤油は全国に多くのファンを持つ。本来あるべき食の姿を見つめなおした逸品だ。



「生よもぎうどんは20年以上大洲の方に親しまれている味です。」と話すのは工場長の村田さん



生よもぎうどんに関するお問い合わせ

(有)ひじかわ特産開発

住所/大洲市脇川町宇和川4327
電話/0893-34-2675 営業時間/8:00~17:00
(土・日曜、祝祭日休。繁忙期はその限りでない)

あんかけよもぎうどん

MAP 09

レンコン、さといも、人参、椎茸など、たっぷりの野菜をトッピングしたうどん。とろみのあるだしがポイント。よもぎが練り込まれた麺が鮮やか。鹿野川庄(電話/0893-34-2000)で食べられる。

大洲市内の産直市、スーパー、通販などで販売中。
2食入つゆ付き
260円



「生よもぎうどん」も脇川の恵みを受けて製造されており、舌触り良く仕上がっている。

脇川のほとりにある(有)ひじかわ特産開発では、メディアに紹介され全国に名を知られた脇川らーめんをメインに麺食品を製造している。作業で使用する水はすべて脇川から引き入れたもの。きれいな水で練り上げた麺は腰が強くのごしが良い。大洲産のよもぎを練り込んだ「生よもぎうどん」も脇川の恵みを受けて製造されており、舌触り良く仕上がっている。

ひじかわ特産開発の生よもぎうどん 麺

Okayu Regional Gourmet GP
O級ご当地グルメ
グランプリ

2012
プロ部門
★★★★
三ツ星賞



坂本龍馬脱藩にぎりめし

MAP 07 08 14 19

熱い思いを胸に脱藩した坂本龍馬に持たせたい、との思いで誕生したメニュー。シンプルで誰からも愛される味。ペーカリーショップ穂の香(電話/0893-25-1636)、こんびらや(電話/0893-24-2898)他で販売。



味わい深いコクとまろやかさ。
720ml 945円(税込)、300ml 578円(税込)

2012
プロ部門
★★★★
二ツ星賞





長浜沖の魚

長浜沖では、アジのほか、トラフグ、ハモ、鯛など様々な種類の魚を扱う漁業が盛ん。長浜沖には山の栄養をたっぷり含んだ肱川の水が流れ込むため、魚のえさとなるプランクトンの質が良い。また、長浜沖は深すぎないので魚を傷つけることなく水揚げすることができる。この恵まれた条件の漁場は、大洲の地理的特性による産物だ。

2012
アマ部門
審査員
特別賞

あじ 鱈の押し寿司

塩漬けのアジはより一層うまみを引き出され、柚子酢の香りが際立つ酢飯との相性が抜群。

「長浜は木鱈などの集積地として栄えた町。行き交う商人に新鮮な魚でおもてなしをしていたんじゃないかな」と代表取締役濱田さん



長浜のアジは「根付きアジ」と呼ばれ、身があっさりとして食べやすく、生食に向いている

魚



長浜沖の魚に関するお問い合わせ



(株)濱屋

大洲市長浜甲1018-1
電話/0893-52-0147
営業時間/7:00~17:30(不定休)
<http://www.rakuten.co.jp/ehime-hamaya/>

肱川水系ではアユ、イワナ、アマゴ、ニジマスなどがとれ、肱川の支流の一つ・河辺川の上流に位置する河辺地区では川魚の養殖が盛んである。ここは周囲を山々に囲まれており、四国山地で磨かれた新鮮な水が確保できるため、臭みがなく、プリプリとした食感の魚に育つ。この地区で養殖された川魚は河辺地区の民宿の他、大洲市内の飲食店でも食べられる。



「たくさんの方に、クセのない新鮮な川魚を食べて驚いてほしい。」と語る「あまごの里」3代目の梅木健一さん

肱川水系の川魚



2012
プロ部門
審査員
特別賞

イワナバーグ MAP 09

イワナを使い、子どもでも食べやすいハンバーグに。大洲市産のこんにやくも使用しておりヘルシー。酸味のあるトマトソースをかけて。鹿野川荘(電話/0893-24-2000)で食べられる。

河辺地区の川魚に関するお問い合わせ



あまごの里

大洲市河辺町北平4293
電話/0893-39-2915
営業時間/9:00~19:00
<http://hb9.seikyone.jp/home/amagonosato/INDEX.HTM>

川魚



2012
アマ部門
審査員
特別賞

がりゅうちまき

もち米に干し椎茸、豚肉、干し海老などの具材を混ぜて、竹の皮で包み茹で上げたちまき。もち米に食材のうま味が染み込み味わい深い作品。持ち帰りにも便利なおもてなしの一品。

椎茸に関するお問い合わせ



大洲市森林組合

住所/大洲市菅田町
菅田甲1954-42
電話/0893-25-4030
営業時間/8:00~17:00
(土・日曜、祝祭日休)

椎茸

椎茸

大洲は寒暖の差が激しく、霧が発生しやすい場所。大洲では霧を伴った強風が河口を吹き抜ける「肱川あらし」という珍しい気象現象が度々発生するが、この霧は椎茸の栽培になくはならないもの。適度な湿度が保たれたこの環境で育てられた原木椎茸は、肉厚で身がしまっており、香りがよい。大洲名物いもたきにも欠かせない大洲の特産品だ。

毎年11月には大洲市内で「しいたけフェスタ」を開催。ブランド「味楽来(みらくる)しいたけ」も人気



原木栽培なので香りがよい。大洲市内の道の駅や産直市で購入できる



大洲饅頭 柚子アンカケ

さつまいも、レンコン、椎茸などを使用して作った作品。みりんや醤油で味付けされたところみのあるだし汁は、柚子の香りがアクセントになっている。

柚子

柚子に関するお問い合わせ



愛媛たいぎ
農業協同組合

住所/大洲市東大洲198
電話/0893-24-4181
営業時間/8:30~17:00
(日曜、祝祭日休、土曜短縮)
<http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/>

柚子

大洲は鬼北や城川に次ぐ生産高の柚子の生産地。寒暖の差が激しいために、色づきが良く香り高い、果汁が豊富な柚子が収穫できる。一部では方言で「いのす」とも呼ばれ、大洲では古くから寿司や汁ものなどの香り付けとして食卓には欠かせない。皮を甘く煮たゆねりも大洲市民にはなじみの味。大洲の食文化を支える名脇役の一つだ。

大洲市内の産直市やスーパーなどで購入できる。愛媛たいぎ農業協同組合のオリジナル柚子ポン酢も人気



「家の庭に柚子の木が植わっていることも大洲では珍しくない。そのくらいここでは親しまれている柑橘です。」と話す生産者の大野さん



〇級ご当地グルメグランプリ

2011年度 受賞作品

O-kyu Regional Gourmet GP
Award-Winning 2011

2011年の募集はスイーツ限定。
イチゴや里芋などの農産物や
大洲名物しぐれを用いた作品がたくさん。

大洲市内で買える・
食べられる
作品一覧はP13、
お店情報はP14-15へ!



〇級くん



新感覚の
和・洋コラボ

2011
プロ部門
★★
二ツ星賞

志ぐれえーゆ MAP 13

大洲名物の志ぐれとパイ生地を積み重ね、求肥(ぎゅうひ)で包んでいる。志ぐれのもちもちとした食感とパイ生地のサクサクとした食感の組み合わせが面白い。



2011
プロ部門
市長賞

〇級梨の ニダベイユ MAP 14

「ニダベイユ」とはフランス語で蜂の巣の意味。ジャム状の梨と、トッピングされたアーモンドの相性が抜群。

香ばしい
アーモンドが
アクセントに



あさぎり

Asagiri MAP 15

大洲産のイチゴとレモンを使って作られた春らしい作品。ほんのり甘酸っぱく後味が良い。

2011
プロ部門
審査員
特別賞

苺のオムレット MAP 17

イチゴもクリームもたっぷりサンドされたオムレット。

2011
アイデア部門
審査員
特別賞



イチゴの
甘酸っぱさが
ポイント

オーズ・スター

大洲の旬のフルーツをふんだんに使い、やわらかく焼きあげている。作品名にちなんだ星の形のチョコがインパクト大。

2011
プロ部門
★★★
三ツ星賞



星の形の
チョコが
かわいい!

しっとり
やわらかな
食感



2011
アイデア部門
審査員
特別賞

おからのやわらか チョコチップクッキー

MAP 07 18 20 おからで作ったヘルシークッキー。チョコチップがアクセントに。



米粉の ロールケーキ

大洲産の米粉を使用した、ふんわりと口当たりのやさしいロールケーキ。

2011
アマ部門
審査員
特別賞



2011
アマ部門
★★
二ツ星賞

かくれイモ

見た目はメロンパン、でも本当はスイートポテト。中にはリンゴの甘露煮も入っており、フルーティな味わい。

何が隠れて
いるかな?

さといもんぶらん

里芋を使用したモンブラン。里芋の独特の食感がポイントに。

2011
アマ部門
★★★★
三ツ星賞



新しい!
里芋スイーツ



2011
アイデア部門
審査員
特別賞

〇級カップ モンブラン

MAP 15 イチゴのクリームが珍しいモンブラン。見た目にもかわいい。

イチゴを
ふんだんに
使用

2011
アイデア部門
★★★★
三ツ星賞

とみすしぐれ まんじゅう

MAP 16 大洲名物、しぐれがまんじゅうに。

上品な
甘さ



0級ご当地グルメグランプリ受賞作品 買える・食べられるはコレ!

大洲市内で実際に購入や注文ができる作品の一覧です。
0級ご当地グルメを探しに出かけてみよう。

※期間限定品もあるので各店舗に問い合わせを

2012年度受賞作品 P4~9に掲載

2012年は大洲の加工品にスポットをあて作品を募集。



プロ部門/三ツ星賞
坂本龍馬脱藩にぎりめし
大洲の特産品をふんだんに用いた炊き込みごはん。醤油で味付けをした昔ながらのやさしい味わい。個数限定。
MAP 07 08 14 19



プロ部門/二ツ星賞
あんかけよもぎうどん
大洲産のよもぎを練り込んだ、腰のある麺が主役。レンコン、さといも、人参など、季節の野菜をトッピング。
MAP 09



プロ部門/審査員特別賞
イワナバーグ
イワナがハンバーグにコニニャクも使用し、ヘルシーな一品。トマトのソースとの相性が抜群。
MAP 09



ジュニアアイデア部門/審査員特別賞
いもたきカレー
いもたきをアレンジした、椎茸のダシが効いた和風カレー。さといものねばり気のある食感がポイント。※販売予定
MAP 05



ジュニアアイデア部門/審査員特別賞
ハッシュ・ド・サトイモ
みじん切りにしたさといもを揚げた料理。さといもの甘みを感じられる。玉ねぎ、ベーコンとのバランスが良い。※販売予定
MAP 05

2011年度受賞作品 P10~11に掲載

2011年は大洲の特産品を用いたスイーツ作品を募集。



プロ部門/二ツ星賞
志ぐれえーゆ
大洲名物の志ぐれとサクサクのパイを積み重ね、求肥(ぎゅうひ)で包んでいる。和と洋の斬新な組み合わせが面白い。※要問合せ
MAP 13



プロ部門/市長賞
0級梨のニダペユ
ジャム状の梨が中に隠されたパン。トッピングのアーモンドが香ばしく、良いアクセントになっている。※季節限定、要問合せ
MAP 14



プロ部門/審査員特別賞
Asagiri(あさぎり)
大洲産のイチゴとレモンをふんだんに使用しており、程よい酸味が効いている。後味の良さも魅力。※季節限定、要問合せ
MAP 15



アイデア部門/三ツ星賞
とみすしぐれまんじゅう
大洲にある標高320mの富士山(とみすやま)をモチーフに作られたまんじゅう。中には志ぐれが入っている。※要問合せ
MAP 16



アイデア部門/審査員特別賞
おからのやわらかチョコチップクッキー
おからを使用して作ったヘルシーなクッキー。やわらかい生地にチョコチップがアクセントになっている。※要問合せ
MAP 07 18 20



アイデア部門/審査員特別賞
0級カップモンブラン
イチゴをふんだんに使用したクリームが乗った、珍しいモンブラン。見た目にも可愛い一品。※季節限定、要問合せ
MAP 15



アイデア部門/審査員特別賞
苺のオムレット
イチゴとクリームがたっぷりサンドされたオムレット。イチゴの酸味が効いており、クリームとの相性が抜群。※季節限定、要問合せ
MAP 17

2010年度受賞作品 P12に掲載

0級ご当地グルメコンテストは2010年からスタート。



三ツ星賞
大洲コロッケ
大洲名物いもたきをコロッケにアレンジ。さといものトロトロとした独特の食感がポイント。※大洲まちの駅あさもやでは「いもたきコロッケ」として販売
MAP 01 02 03 04 05 06 07



二ツ星賞
アマゴのさつま
焼いたアマゴときゅうりをご飯に乗せて、麦味噌ベースのだしをかけて食べる。さっぱりと食べられるふるさとの味。
MAP 10 11 12



審査員特別賞
鮎つけめん
焼き鮎の風味が引き立つ、醤油ベースの濃厚スープで食べるつけめん。2食入りレトルトパックで販売中。
MAP 07 08

0級ご当地グルメグランプリ 2010年度 受賞作品

O-kyu Regional Gourmet GP
Award-Winning 2010

2010年から
0級ご当地グルメコンテストが始まり、
大洲市内外から多数の応募が。

大洲市内で買える・
食べられる
作品一覧はP13、
お店情報はP14~15へ!



大洲コロッケ

MAP 01 02 03 04 05 06 07

※イベント時には愛媛県立大洲高等学校の生徒も販売に協力

大洲の秋の風物詩・いもたきをヒントにして作られたコロッケ。甘くてまろやかな里芋をふんだんに使っており、粘り気のある食感が特徴。大洲市内の飲食店数軒で食べられるが、それぞれの店で味付けが異なるのでぜひ食べ比べてみよう。



アマゴのさつま

MAP 10 11 12

さつまとは愛媛県各地でみられる、魚と味噌を使った郷土料理。川魚の養殖が盛んな河辺地区ではアマゴのさつまが食べられる。麦味噌ベースのダシが、焼いたアマゴの風味を際立たせ、さっぱりとした後味に。



鮎つけめん

MAP 07 08

松山の有名ラーメン店「麵醬油房周平」店主、中川周平氏監修によって誕生した作品。大洲老舗「梶田商店」の醤油を使用している。焼き鮎の風味が生きた濃厚スープが癖になる。



癖になる濃厚スープ

お土産にぴったり
2食入りで販売中

なつかしいふるさとの味

11 あまごの里

大洲市河辺町北平4293
☎0893-39-2915 営業時間 9:00~19:00
<http://hb9.seikyuu.ne.jp/home/amagonosato/INDEX.HTM>

12 いわな荘

大洲市河辺町北平2455
☎0893-39-2254
営業時間 11:00~19:00

13 菓子処 氣晴

大洲市徳森2321-34
☎0893-25-4839
営業時間 8:00~20:30

14 ベーカリーショップ 穂の香

大洲市東大洲783-2
☎0893-25-1636
営業時間 9:00~18:00

15 ケーキハウス ベール

大洲市若宮596-4
☎0893-24-2089
営業時間 10:00~19:00
(第1・第3月曜、第2・第4日曜休)

16 山栄堂

大洲市常磐町128-1
☎0893-24-5322
営業時間 8:00~20:00

17 ジャポネーズ 洋菓子店

大洲市常磐町88
☎0893-24-2475
営業時間 10:30~20:30

18 菓子処 井筒屋

大洲市新谷町甲9
☎0893-25-0507
営業時間 8:30~19:30(火曜休)

19 こんぴらや(電話予約販売)

大洲市柚木1030-4
☎0893-24-2898
営業時間 7:00~17:00(日曜休)
※前日までの注文が必要

20 大洲特産品広場(WEB販売)

<http://www.oozutokusan.com/>
大洲特産品広場 で 検索



01 もつ鍋居酒屋 熱炎

大洲市東大洲414
☎0893-24-1771
営業時間 17:00~24:00(土曜~25:00)
月曜休

02 第八さつき丸

大洲市東大洲1703 オズメッセ21内
☎0893-59-4567
営業時間 11:00~14:00、17:00~23:00

03 たべもの市場 大洲店

大洲市東若宮2-10
☎0893-59-4533
営業時間 17:00~24:30(L.O.24:00)

04 うる寅 大洲店

大洲市東大洲783-1
☎0893-25-5550
営業時間 17:00~24:00(L.O.23:30)
テイクアウト 13:00~23:30

05 お食事処 にし川

大洲市田口甲392-6
☎0893-24-4046
営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00
<http://www.west-nisikawa.jp/>

06 料苑 たる井

大洲市若宮465-1
☎0893-24-4585
営業時間 11:30~14:00
<http://www.oozu-taruiryokan.com/>

07 大洲まちの駅 あさもや

大洲市大洲649-1
☎0893-24-7011
営業時間 9:00~18:00
<http://www.kurarinet.jp/asamoya/>

08 たいき産直市 愛たい菜

大洲市東大洲1702-1
☎0893-25-6262
営業時間 8:30~17:30
<http://www.aitaina.jp/>

09 鹿野川荘

大洲市肱川町宇和川588-1
☎0893-34-2000
営業時間(食事) 11:00~21:00(L.O.20:00)
<http://www1.quolia.ne.jp/~k-sou/>

10 河辺ふるさとの宿

大洲市河辺町三嶋134
☎0893-39-2211
営業時間 11:00~17:00(第2・第4日曜休)
<http://www.kawabe-furusato.com/>