

## Access



### 【飛行機】

- 大阪から(伊丹→松山空港)50分
- 東京から(羽田→松山空港)1時間20分

### 【鉄道/ JR予讃線特急】

- 岡山から(岡山→松山→大洲)3時間30分
- 高松から(高松→松山→大洲)3時間
- 松山から(松山→大洲)35分

### 【車/高速道路利用】

- 岡山から瀬戸大橋経由で3時間
- 高松から2時間30分
- 松山から40分

## お問い合わせ

大洲特産品開発普及委員会  
(事務局:大洲市商工観光部 商工業課)

〒795-8601愛媛県大洲市大洲690番地の1  
TEL:0893-24-2111(代表) 0893-24-1722(商工業課直通)  
FAX:0893-24-1736 E-mail:shokosangyoka@city.ozu.chime.jp



# 美食探訪

Gastronomy explore

愛媛・大洲の魅力を食べる

制作:大洲特産品開発普及委員会



里芋

栗

Story

昔からある食材を  
特選食材に変える

伊予の小京都と呼ばれる大洲市。  
その歴史とともに大洲に根付く食文化、  
豊かな気候が育む特選食材を発掘し、  
新たな食をご提供しています。  
大洲の味と魅力が詰まった逸品を是非  
味わいに来てみませんか。



## とんくりまぶし

Tonkurimabushi

### 栗のとろける甘さ

豚バラ肉と栗を一度に楽しめるどんぶり。  
途中で特製ダシを入れると一層風味豊かに。  
一杯でいろんな味わいをご堪能ください。

特選食材 栗 大洲では6品種の栗が収穫され、生産量は四国1位を誇ります。大粒でほのかな甘味が特徴で、旨味の濃い豚肉との相性は抜群です。

#### 取扱店舗

- 大洲市交流促進センター鹿野川荘
- 大洲炉端 油屋 □分油屋



ハモ

アマゴ



# アマゴのさつま

Amagonosatsuma

## 川里のごちそう

アマゴの身を香ばしく焼き上げ、  
大洲特産の麦味噌のさつま汁と一緒に  
温かい白ごはんにかけて味わいます。  
さっぱりと美味しく、お酒のシメにもぴったりです。

特選食材  
**アマゴ**  
山間部にある河辺地区の清流で育ったアマゴは、川魚独特の臭みがなく、食べやすいのが特徴です。南予地方では昔から塩焼きや雑炊などで地域の食として親しまれています。

### 取扱店舗

- 河辺ふるさとの宿
- 大洲炉端 油屋
- 第八さつき丸 大洲本店
- 大洲市交流促進センター 鹿野川荘
- もつ鍋居酒屋 熱炎
- 葵 Aoi
- お食事処 にし川
- あまごの里
- 民宿いわな荘



# 大洲コロッケ

Ozurokko

## いもたきがコロッケに

大洲の秋の風物詩「いもたき」がコロッケに変身。  
里芋の滑らかな食感と油揚げや鶏肉などを  
甘めに煮込んだ伝統の味が  
凝縮されています。

特選食材  
**里芋**  
肱川の豊富な水と肥えた土で育った大洲産の里芋。もっちりとした食感と煮崩れしないのが特徴です。大洲市の伝統料理「いもたき」の主役食材です。

### 取扱店舗

- もつ鍋居酒屋 熱炎
- 大洲炉端 油屋
- 第八さつき丸 大洲本店
- 大洲市交流促進センター 鹿野川荘
- お食事処 にし川
- じゃようもん



# アマゴのひらき

Amagonohiraki

## 気品ある姿と上品な味

河辺地区の養殖アマゴをレトルト処理し、頭から骨まで丸ごと食べられるようにしました。

柔らかく上品な味で魚が苦手な人にも美味しく食べられます。

特選食材  
**アマゴ**

河辺地区ではアマゴの養殖が盛んに行われています。朱色の斑点が散在した姿は美しく、味も臭みがなく上品。溪流の女王と呼ばれる所以が感じられます。

### 取扱店舗

- あまごの里
- 大洲市交流促進センター鹿野川荘
- 河辺ふるさとの宿

# ハモ餃子

(トマト入り、ひじき入り)

Hamogyoza

## ふわふわの新感覚餃子

質の高いハモを身近に食べていただこうと誕生したハモ餃子。ニンニク不使用でトマトやひじき入りの女性も食べやすい餃子です。ハモのふわふわ食感が絶品です。

特選食材  
**ハモ**

古くからハモ漁が盛んな沿岸部・長浜地区で水揚げされるハモは、京都へ出荷されるほどの品・質を備えた食材です。

### 取扱店舗

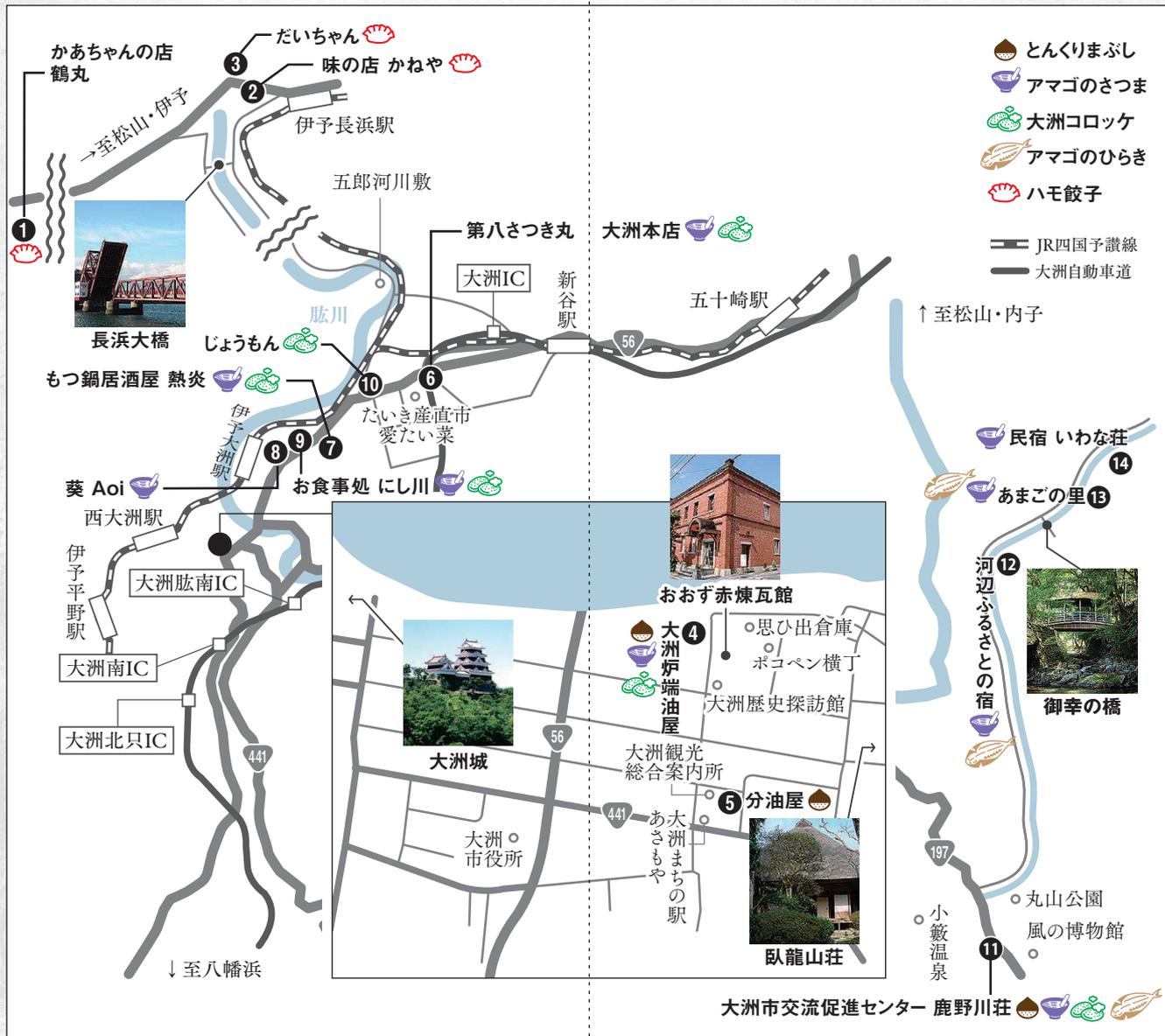
- 味の店 かねや
- だいちゃん
- かあちゃんの店 鶴丸

# 大洲広域 MAP

大洲市は、愛媛県の西部に位置し、市の中心を「肱川」がゆったりと流れています。

川のもたらす肥沃な土壌では農業が盛んに行われ、藩政時代には、その恵みによって六万石の城下町として栄えました。

今でもその町並や面影が残り、伊予の小京都と称えられています。



# 取扱店舗

※営業時間は開店、閉店時間となります。  
※定休日、年末年始、臨時休業などを省略しています。



**① かあちゃんの店 鶴丸**  
愛媛県大洲市長浜町櫛生乙235-1  
☎:0893-53-0024  
営:10:30~16:00  
休:月・火曜 P:有



**② 味の店 かねや**  
愛媛県大洲市長浜甲645-4  
☎:0893-52-0602  
営:17:00~23:00(L.O 21:30)  
休:日曜 P:有



**③ だいちちゃん**  
愛媛県大洲市長浜甲589-1  
☎:0893-52-0395  
営:9:00~19:30  
休:不定休 P:有



**④ 大洲炉端 油屋**  
愛媛県大洲市大洲42  
☎:0893-23-9860  
営:11:00~14:00、17:00~22:00  
休:月曜(祝日の場合火曜休) P:有



**⑤ 分油屋**  
愛媛県大洲市大洲649-1  
☎:0893-57-9300  
営:11:30~17:00(L.O.16:00)  
定:水曜 P:有



**⑥ 第八さつき丸 大洲本店**  
愛媛県大洲市東大洲1703 オズメッセ21内  
☎:0893-59-4567 営:11:00~14:00  
(日曜・祝日は~15:00)、17:00~23:00(金・土曜・祝前日は~24:00) 休:無休 P:有



**⑦ もつ鍋居酒屋 熱炎**  
愛媛県大洲市東大洲414  
☎:0893-24-1771  
営:11:00~14:00、17:00~24:00(L.O 23:00) 休:月曜 P:有



**⑧ 葵 Aoi**  
愛媛県大洲市若宮663-1  
☎:0893-23-0123  
営:18:00~24:00  
休:木曜 P:有



**⑨ お食事処 にし川**  
愛媛県大洲市田口甲392-6  
☎:0893-24-4046  
営:11:00~14:00、17:00~21:00  
休:無休 P:有



**⑩ じょうもん**  
愛媛県大洲市東若宮2-10  
☎:0893-59-4533 営:17:00~23:30(月~木・日・祝日)(L.O.23:00)、17:00~24:00(金・土・祝前日)(L.O.23:30) 休:無休 P:有



**⑪ 大洲市交流促進センター 鹿野川荘**  
愛媛県大洲市肱川町宇和川588-1  
☎:0893-34-2000  
営:11:30~21:00、(L.O20:00)  
休:無休 P:有



**⑫ 河辺ふるさとの宿**  
愛媛県大洲市河辺町三嶋134  
☎:0893-39-2211  
営:9:00~17:00  
休:第2・4月曜 P:有



**⑬ あまごの里**  
愛媛県大洲市河辺町北平4293  
☎:0893-39-2915  
営:10:00~17:00  
休:不定休 P:有



**⑭ 民宿いわな荘**  
愛媛県大洲市河辺町北平2455  
☎:0893-39-2254  
営:11:00~19:00  
休:不定休 P:有

## 大洲市グルメ情報

※詳しくはQRコードからご覧ください。



**大洲ええモン セレクション**  
大洲の方言で「いもの」という意味の「ええモン」。大洲のええモンに認定された魅力ある商品の情報を見ることが出来ます。



**大洲ええモン セレクション Facebook**  
大洲ええモンに認定された商品の販売会やイベントのほか、イベント情報などを随時更新中!



**大洲観光情報**  
食べる遊ぶ観る楽しむなど大洲の魅力がすべて詰まった観光情報サイトです。開催予定のイベント情報もチェックできます。



**大洲特産品広場**  
市内のいいもの、おいしいものを紹介し、サイト内でショッピング。自宅に大洲でしか味わえない、買えないものが届きます。



**日本三大羊煮 Facebook**  
山形県中山町、島根県津和野町、愛媛県大洲市が日本三大羊煮として3市町で連携し、羊煮いもたきのPRを行っています。日本三大羊煮の情報をチェックできます。



**大洲ご当地グルメ**  
ご当地グルメはその土地に行くと食べるのがもっとも美味しく食べる方法。このパンフレットで紹介する大洲の美味と提供店の紹介をしています。