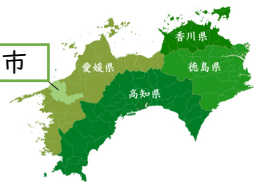




伊予の小京都・大洲市の 名産品5品詰め合わせ

大洲市



愛媛県大洲市から自慢の“ええモン”をお届けします。

江戸時代、大洲城の城下町として栄えた歴史深いまち大洲(おおず)。
古い家並みや当時をしのぶ建物が残り「伊予の小京都」と称されています。
街の中心には一級河川「肱川(ひじかわ)」が流れ、ゆたかな実りをもたらしてきました。
大洲の人々がその恵みを活かして創った産品の中から、選りすぐりの「ええモン」を今回
お届けいたします。
ぜひ、素敵なアイデアでおいしい料理にご活用ください。

「大洲ええモンセレクション」 について

大洲市で製造または加工され、認定基準を満たした産品を「大洲ええモンセレクション」に認定し大洲を代表する商品としてご紹介しています。



詰め合わせ商品のご紹介

大洲産原木乾しいたけ

全国でも有数の乾シイタケ生産地である愛媛県で、県内生産量の約半分が大洲市産です。「肱川」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、生産者が丹精こめてひとつひとつ袋掛けて丁寧に乾燥しています。自然の力を活かした原木栽培は、味・香り・歯触りが良いのが特徴です。



大洲市森林組合

大洲市内の森林整備や林産物の取扱を行っています。
公式HP: <https://www.oozushishinrinkumiai.jp/>
通販: 大洲市森林組合HP (お電話にて受付)

たつみ麦みそ(甘口)粒

国産大麦、愛媛産裸麦、愛媛産大豆を原料として仕込んだ麦みそです。南予地方(南伊予)独特の麴歩合の高い仕込みで、麴菌によって麦本来の甘さを最大限に引き出しました。自然で優しい甘さは、初めて麦みそを味わった方にも「美味しい!」と好評です。



手造りあまぎけ自然派

契約農家が栽培した愛媛県産の農薬化学肥料不使用の米だけを使用。純米無加糖で米麴と米だけで造り上げたあまぎけは驚くほど甘く仕上がっていて、自然の甘味を存分に楽しんでいただけます。



株式会社梶田商店

1874年以来、醤油醸造一筋。100%自社醸造のこだわりの品々は国内外の料理人にも愛されています。
公式HP: <https://www.kazita.jp/>
通販: 梶田商店オンラインショップ

ゆねり

柚子の皮を甘く練り上げた手作り和風マーマレード。愛媛県・大洲で、昔から「ゆねり」と呼ばれ親しまれている郷土料理です。
無農薬・自然栽培の、大洲の太陽をたっぷり浴びた柚子を使用しています。



いわな荘

大洲市の山々の谷間にある、大自然に囲まれた隠れ宿・いわな荘。宿で提供しているこだわりのお料理を通販でもご購入いただけます。
公式HP: <https://www.iwanasou.jp/>
通販: いわな荘HP (メールにて受付)
:おすそわけjp

筍のみそ漬け



愛媛県産のたけのこを、麦みそ床でじっくり漬け込みました。化学調味料不使用で、麦みそも料理に使うことができます。
愛媛県大洲市は“たけのこ”の収穫が盛んです。特に肱川沿い周辺では、豊富な水量を誇る川の水が霧となり、竹林に潤いを与えるため、やわらかなたけのこが採れるのが特徴です。

有限会社玉井民友商店

安心な食材と真摯な気持ちで「今日も、おいしかったネ」と言ってもらえる品づくりをめざしています。
公式HP: <http://tamai-tukean.com/>
通販: 玉井民友商店オンラインショップ
:47CLUB

この他にも大洲市の“ええモン”はたくさんあります!詳しくは同梱の「大洲市認定品リーフレット」をご覧ください。

素敵なレシピ提案を楽しみにしています!