

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、藩政時代の太洲は、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や野趣溢れる肱川の景観は「伊予の小京都」「水郷太洲」と称えられています。

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

2023 Vol.10



大洲の「ええもん」をセレクト。

大洲情報は
こちら



大洲ええもん
セレクション



大洲ええもんセレクション
Facebook



大洲観光情報



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

大洲ええもん 検索

大洲市 商工業課

伝統の和菓子

月窓餅

(げっそうもち) (登録商標)



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います。
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、青大豆きな粉をまぶした、やわらかく口の中でとろけるきめ細かい口ざわりが特長の和菓子です。

自慢の和菓子

栗華の宴

(りっかのうたげ)



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、北海道産しゅりゃ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。

自慢のお菓子

森のまめいり

(白砂糖)



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氣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。さくっ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、食べだしたら止まらなくなる美味しさです。



伊予の小京都・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。



清流「肱川」

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
TEL: 0893-25-3635
FAX: 0893-25-0905
メール: patisserie-tominaga@piano.ocn.ne.jp
HP: http://www.couzushigurehonpo.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 気晴

〒795-0063
愛媛県大洲市田口 87-1
TEL: 0893-57-9522
FAX: 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
愛媛県大洲市常磐町 128 番地 1
TEL: 0893-24-5322
FAX: 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・うよもぎ・もち麦)



お問い合わせ

山栄堂

〒795-0053
愛媛県大洲市常磐町 128 番地 1
TEL: 0893-24-5322
FAX: 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。

唐饅頭 (とうまんじゅう) (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

～伝統的な唐饅頭の良さを活かしながら
サク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、側はサクとした独特な食感です。

鬼とうまん (おにとうまん) (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

～伝統的な唐饅頭をやわらかく
食べやすくした自慢のお菓子～

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。本来は固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。柚子餡は愛媛県産の柚子ジャムと白生餡、鬼ザラ糖で作し、柚子のさわやかな風味と上品な甘さが活かしています。

※鬼ザラ糖とは、日本最大粒径 3.7mm でひたすら磨き不純物が極めて少ない高級食材で、鬼とうまんの商品名になっています。

鬼とうまん (おにとうまん) (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

～黒糖の風味が活きた
やわらか仕上げのお菓子～

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。本来は固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。黒糖餡は赤生餡、黒糖、きな粉、鬼ザラ糖で作し、黒糖の風味や小豆の本来の味を最大限に引き出しています。

※鬼ザラ糖とは、日本最大粒径 3.7mm でひたすら磨き不純物が極めて少ない高級食材で、鬼とうまんの商品名になっています。

大洲えもん情報①

愛媛県下最大の一級河川

清流「肱川」

大洲市の中央部に流れる「肱川」は、上流地域の河辺川や小田川などの支流を集めて、瀬戸内海の伊予灘へ注ぎ込む愛媛県下最大の恵みの川です。河辺川上流では、森が育む清らかな水を利用して、アマゴやイワナ、ニジマスなどの養殖や、アユ漁の解禁とともに伝統漁法で漁が行われます。清流「肱川」がもたらす自然の恵みは大洲の人々の営みになくってはならない存在です。



肱川支流：河辺川上流

ベビーフード・あまご有機野菜のおじや(129ヵ月)

令和5年度認定



～1袋=1食分に必要な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為に考えて作られた、長期保存可能なレトルトベビーフード。大洲特産のあまごを使用しています。あまご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。赤ちゃんのからだと味覚を育てるために、月齢に合わせ、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。

お問い合わせ

イイノ アssen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

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

あまごめしの素



～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です～

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。頭からシッポまで食べられるので炊き上がったご飯にしっかり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ことができます。

あまごの甘露煮



～肱川上流で育った大洲産の絶品あまごを

秘伝のタレで煮込んだ逸品～

清流と呼ばれている山間の深流のみ生息するといわれ、古来より珍重されているあまごは、体に散在する朱点が特徴の川魚です。肱川上流の河辺町で育ったあまごを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とこと煮込んで作った一品の甘露煮です。骨まで軟らか、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。

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
HP: http://www.iwanasou.jp/

アマゴの甘露煮



～シェリー酒との相性も抜群のおいしさ～

肱川の上流で育てた「清流の女王」とも呼ばれるあまごを、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るので、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。あまごの育成から、甘露煮の製品化まで全て当店で完結しています。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。

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://www17.plala.or.jp/amagonosato/

清酒純米に「り」風の里



～伝統を今に伝える酒蔵の純米・生原酒のにごり酒～

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ピン詰めた生酒で、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は、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パーベキューにあわせると味や香りをより一層ご堪能いただけます。※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。

お問い合わせ

養老酒造 株式会社

〒797-1504
愛媛県大洲市肱川町山島坂49番地
TEL: 0893-34-2352
FAX: 0893-34-2390
メール: kazenosato@yoroshuzo.jp
HP: https://yoroshuzo.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/

わじょうりょうしゅ

～「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キ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。そのキシ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℃）がおおすすめです。

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/

～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た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）



令和5年度認定

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/

～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、高品質の伊予生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繭倉庫として使われていました。レシビ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ごしに仕上げました。

筍のみそ漬（カット）



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/

～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。当商品は、漬け込んだ麦みそと一緒に食べて頂く様に仕上げた商品で、筍も食べやすい一口サイズに切ったシンプルな旨味のある筍のみそ漬けに仕上げています。

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、自社醸造の異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: iino@iinoassemble.jp
HP: https://iinoassemble.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、化学調味料、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。

大洲ええモン情報②

300年の伝統を誇る

日本三大芋煮のひとつ 大洲のいもたき

日本三大芋煮とは、地域の伝統料理に「芋煮・いもたき」をもつ島根県津和野町の「芋煮」、山形県中山町の「芋煮」、愛媛県大洲市の「いもたき」のことで



大洲のいもたきは、粘り気が強くホクホクとした食感のさといもと鶏肉を中心に乾しいたけ、こんにゃくなどを入れて煮込んだ、醤油ベースの少し甘い味です。

その歴史は古く、藩政時代の親睦行事「お籠り」から始まったといわれています。収穫したさといもを持ち寄り、みんなで鍋を囲みながら談笑する風景は、時代を超えた今でも大洲の秋の風物詩として続いています。



大洲のいもたきは9月上旬から開催され、「初煮会」ではいもたきの無料配布など盛大に開催されます。

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、おいしさをそのまま封じこめ、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ツト



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」をご家庭で簡単にご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、スープも地元産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ご賞味ください。

大洲いもたきセツト
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～

大洲の里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頂けるよう、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: taruiryokan@shirt.ocn.ne.jp
HP: https://www.oozu-taruiryokan.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つ。大洲郷土料理の誇り、「いもたき」をご家庭にお届けします。大洲特有のねっとりとした口当たりの良い里芋を、地元の新鮮な食材と共に心を込めてじっくり炊き込みました。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

～新鮮な大洲産里いもにこだわった季節限定の商品です～

新鮮な、大洲産里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里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。

麦味噌漬け豆腐



～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、漬け床には大洲市の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、化学調味料、保存料を一切加えていません。

しめとうふ



なんご

～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蒸上げられており、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。

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

杵つき餅ストローネ



～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。

杵つき餅カレー



～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。

ビストロサンマルシェのミートソース



～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、野菜と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



～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。

人気店の味

杵つき餅のラザニア



～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。

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/

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/

たつみ麦みそすり
(中辛)



～伝統の調理しやすい麦みそ～

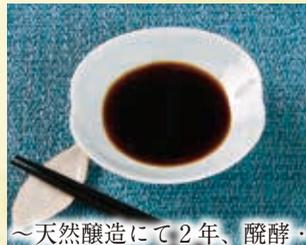
梶田商店伝統の麦みそを丁寧にすり潰した、調理しやすい麦みそです。甘口は麦麹の割合が多く、麦の自然な甘味が麹の優しい香りと共に広がります。中辛は大豆の割合が多く、しっかりとした大豆の味わいが伝わる味わい深い味噌に仕上がっています。

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

天然醸造純正しょうゆ
たつみ2年もろみ



～天然醸造にて2年、醗酵・熟成させた純正醤油～

愛媛県産の小麦、遺伝子組み換えでない脱脂加工大豆、鳴門産の食塩のみを使用して、天然醸造にて2年醗酵・熟成させて造りあげた純正醤油です。創業以来、梶田商店の原点として飲食店用に販売しているものを、ご家庭向けのサイズに商品化しました。数多くの料理店で愛され続けている、味わい深いコクと旨みが凝縮された伸びのある旨味をぜひお試しください。

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

たつみ麦みそ粒
(中辛)



～麴をふんだんに使用した麦みそ～

愛媛県産裸麦・大豆など国産原料のみで麴をふんだんに使用し、しっかり熟成させたやさしい味わいの麦みそです。麴の力によって引き出された旨味や甘味がより一層、料理の味を引き立たせてくれます。

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
(みとせ)



～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醗酵・熟成させた醤油で、化学調味料などの添加物を使用せず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

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られています。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

手造りあまざけ



～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ざけです。丁寧な温度管理により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。 ※2倍に希釈してお召し上がり下さい。 ※1本で3～4人前です。

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

もち麦みそ



～長期熟成、天然素材100%のこだわりみそ～

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、他産地のものに比べても麴歩合はかなり高く、もち麦をぜいたくに使用しています。

※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

手造りあまざけ
自然派



～100%愛媛県産の農薬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%愛媛県産の農薬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いて、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

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

～旨味と香りが凝縮された原木乾しいたけ～

一級河川「肱川」に流れ込む支流域の山里で、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し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。

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「肱川」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郎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、石鏡、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。

蔵川エコ米



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/

～美しい棚田が物語る「米どころ」の誇り～

山間に突如開ける美しい棚田が、悠久の歴史を語る蔵川地域。豊かな自然と澄んだ空気、豊富な清水が湧き出る米どころで「大洲藩に米を献上していた」と伝えられています。その誇りは、人々に受け継がれ稲木干し（天日乾燥）や農薬に頼らない除草作業など手間を厭わない農作業にこだわり四季折々の美しい棚田の風景をも守り続けています。

海の幸

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！～

一級河川肱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流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貨で泳がせ、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～

一級河川肱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。打ち抜きの生貨で泳がせ、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いたします。ハモしゃぶ、天ぷら、串焼きなどお好みの方法でお召し上がりいただけます。

大洲えもん情報③

肱川の清流に育まれた産業

大洲の伝統産業

陸路が整備されていなかった時代、
肱川は航路として物資運搬の
重要な役割を担っていました。
そのため、肱川流域の大洲では経済が発展し、
手すき和紙、木蠟、製糸業、下駄などの
産業が盛んに行われていました。
明治以降は木蠟と製糸業が特に盛んで、
臥龍山荘を建てた河内寅次郎は、
木蠟の貿易で財を成した豪商として有名です。
大洲では、その伝統や技を脈々と受け継いだ
製品や素材が、今も製造されています。



筏流し



木蠟さらし



製糸工場

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

～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一つ丹念に選別し、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。

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、ハゼの実から純粹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「黄櫨塗御袍」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。

自然の潤い

エコットコスメオーガニック (IYOKAN)



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/

～肱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。肱川を原流とする「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 (IYOKAN) 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)

匠の技

木組みコースター 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、木造の建物をよりお楽しみいただけます。幅10mmの材料でもびっ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、飽く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
TEL: 0893-52-1234
FAX: 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～

脇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」、汚れがつきにくい「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で、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
TEL: 0893-52-1234
FAX: 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きましたが、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。また、大洲市のふるさと納税返礼品に選定されています。

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
TEL: 0893-52-1234
FAX: 0893-52-1235
メール: mail@nagamoku.com
HP: https://nagamoku.com

～足もともから健康に～

脇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、幅の広い花緒を使うことできゅうくつ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。

大洲ええモンセレクション認定制度とは



<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。

大洲市で製造または加工される商品、収穫される農林水産物で基準に適合する品質等を備えたものを「大洲ええモンセレクション」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。

対象	大洲市内の事業所で製造又は加工される商品並びに収穫される農林水産物。(ただし、飲食店等においてのみ提供される料理を除く。)
認定方法	大洲市が、申請された商品について、有識者で構成する大洲ええモンセレ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。

<認定基準>

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「大洲ええモンセレクション」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.oozutokusan.com/

◆大洲ええモンセレクトション認定事業者

	事業者名	商品名	頁
1	あまごの里	アマゴの甘露煮	6
2	イイノ 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)	5
		ベビーフード・あまごと有機野菜のおじや(12カ月)	5
		原木椎茸と昆布の佃煮	8
		麦味噌漬け豆腐	11
3	愛媛たいき農業協同組合 宮農部	エコラブスイカ	15
		愛媛たいき銘柄栗	15
		蔵川エコ米	16
4	(有)大石フーズ	愛媛・大洲のこだわりいもたき (レトルトパック)	9
		大洲のこだわりいもたきセット	9
5	大洲市森林組合	大洲産原木乾しいたけ	15
6	(株)梶田商店	しいたけとこんぶの佃煮	8
		たつみ麦みそ すり (甘口・中辛)	13
		たつみ麦みそ 粒 (甘口・中辛)	13
		みがらしみそ	13
		もち麦みそ	13
		たつみ 2年もろみ 天然醸造純正しょうゆ	14
		巳登勢 (みとせ)	14
		手造りあまざけ	14
		手造りあまざけ 自然派	14
7	臥龍醸造 GARYU BREWING	臥龍パールエール (クラフトビール)	7
		大洲シルクエール (クラフトビール)	7
8	河辺の未来を考える会	あまごめしの素	5
9	菓子処 氣晴	志ぐれ	3
10	山栄堂	志ぐれ	3
		栗志ぐれ	3
		よもぎ志ぐれ	3
		もち麦志ぐれ	3
		うめ志ぐれ	3
		柚子志ぐれ	3
11	(株)セラリカ NODA つるかめ喜多工場	ロイヤルワックス-G (生蠟)	17
		ロイヤルワックス-W (晒白蠟)	18

	事業者名	商品名	頁
12	末廣製菓	唐饅頭 (柚子餡)	4
		鬼とうまん (柚子餡)	4
		鬼とうまん (黒糖餡)	4
13	瀧本養蚕	おおず繭	17
14	(有)玉井民友商店	筍のみそ漬 (カット)	8
		大洲いもたきセット (しょうゆ味)	10
15	(有)樽井旅館	ひじ川の恵み 大洲のいもたき	10
16	(有)富永松栄堂	ひとくち生志ぐれ	3
17	(有)中川食品	しめとうふ	11
18	(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
19	天然活魚 濱屋	天然トラフグうすづくりセット	16
		活きハモの骨切り	16
20	ひらのや製造本舗	栗華の宴 (りっかのうたげ)	2
21	(有)ヒロファミリーフーズ	杵つき餅のラザニア	11
		杵つき餅ストローネ	12
		杵つき餅カレー	12
		ビストロサンマルシェのミートソース	12
		ビストロサンマルシェのビーフカレー	12
22	藤田建具店	木組みコースター 四角/六角	18
23	(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)	18
24	民宿いわな荘	あまごの甘露煮	6
25	村田文福老舗	月窓餅 (登録商標)	2
26	森製麺所	森のまめいり (黒砂糖)	2
		森のまめいり (白砂糖)	2
27	夢彩食楽部	水郷大洲のいもたき	10
28	養老酒造(株)	清酒純米にごり「風の里」	6
		清酒本醸造「風の里」	7

※ 2024年3月1日現在