

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

大洲市特産品地産多消推進協議会

(事務局:大洲市役所商工産業課内)

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

令和7年9月1日現在

美食探訪

愛媛・大洲の魅力を食す

Gastronomy explore



制作:大洲市特産品地産多消推進協議会



栗

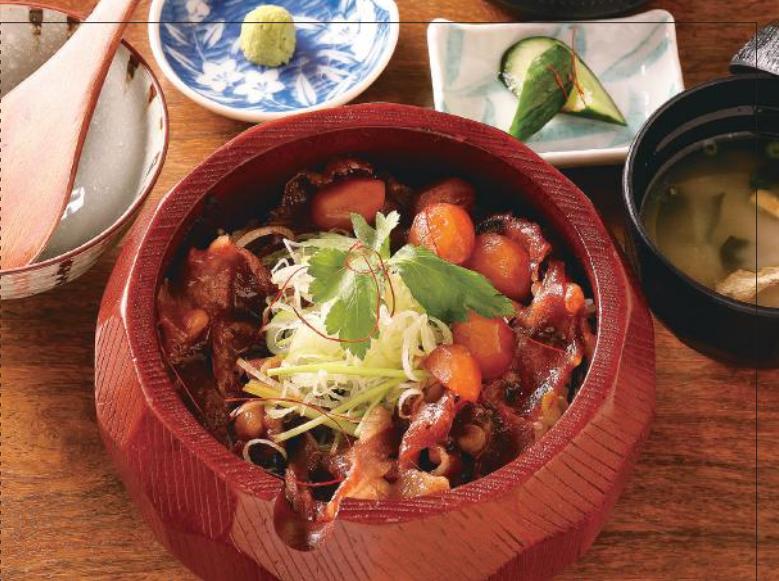
Story

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。



里芋



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。



アマゴ

ハモ

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



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 □大洲市交流促進センター鹿野川荘
□あまごの里 □民宿いわな荘



大洲コロッケ

Ozukorokke

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

□cafe SiLVER BACK □大洲炉端 油屋 □分油屋
□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 □じょうもん □大洲まちの駅あさもや



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（※宿泊時に限定で提供）



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

□ かあちゃんの店 鶴丸（※現在、提供休止中）

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

※ 营業時間は開店・閉店時間となります。
定休日は年末年始、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:火曜 P:有



②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:11:00~14:30、
17:00~22:00(日曜は~21:30)
休:月曜 P:有



③じょうもん
愛媛県大洲市東若宮2-10
☎:0893-59-4533
営:17:00~22:30(金・土曜・祝前日は~23:00)
休:無休 P:有



④cafe SILVER BACK
愛媛県大洲市中村222-6
☎:0893-57-6313
営:11:30~17:30(L.O.17:15)
休:月曜日 P:有



⑤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、17:00~20:00
休:不定休 P:有



⑥大洲炉端 油屋
愛媛県大洲市大洲42
☎:0893-23-9860 営:11:30~14:30
(L.O.14:00)、17:30~22:30(L.O.22:00)
休:月曜(祝日の場合火曜休) P:有



⑦分油屋
愛媛県大洲市大洲649-1
☎:0893-57-9300
営:11:30~14:00
定:火曜(祝日の場合水曜休) P:有



⑧大洲まちの駅 あさもや(テイクアウトベース)
愛媛県大洲市大洲649-1
☎:0893-24-7011
営:10:00~16:00
休:12月29日~31日 P:有



⑨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:11:00~14:00(土・日曜・祝日は~14:30)、
16:00~20:00 休:木曜(祝日等を除く) P:有



⑩河辺ふるさとの宿
愛媛県大洲市河辺町三嶋134
☎:0893-39-2211
営:11:00~14:00
休:水曜、第2・4木曜 P:有



⑪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



⑫民宿いわな荘
愛媛県大洲市河辺町北平2455
☎:0893-39-2254
営:11:00~14:00
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。



大洲ご当地グルメについて(市公式HP)

ご当地グルメは、その土地に行って食べるのが
もっとも美味しい食べる方法。
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。



えひめ愛あるメニュー 参加店舗

愛媛県産食材を使用した料理やスイーツを提供している
県内飲食店の情報が集約されており、
大洲市内の登録店舗も紹介されています!!



大洲特産品広場

大洲のいいもの、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。



大洲ええモンセレクション公式HP

大洲の方言で「いいもの」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できます。



大洲ええモンセレクション Facebook

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



日本三大芋煮 Facebook

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



大洲市公式観光情報サイト【VisitOzu】

大洲城や臥龍山荘などの観光スポットをはじめ、
古民家宿などの宿泊施設、お土産にも最適な銘菓など、
観光に役立つ情報を多数掲載しています。