



高品質  
ブランド  
H18年12月

旬:11月下旬～12月下旬

愛媛県で誕生し、松山市が生産量全国1位のみかんです。松山が舞台の夏目漱石の小説「坊っちゃん」に登場する「マドンナ」から名づけました。ゼリーのような食感で、ひと口食べるごとに甘い香りと果汁が口いっぱいに広がります。皮が薄いため、写真のようにカットしてから食べるのがおすすめです。旬は12月です。お歳暮などのギフトに最適な高級フルーツです。

【問い合わせ先】 えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



高品質  
ブランド  
H18年12月

旬:1月下旬～3月中旬

清見のジューシーさ、アンコールの甘さ、マーコットのコクと香り…。人気品種の良いところだけを受け継いだ、酸味と甘みのバランスがとれたみかんです。果皮は薄くやわらかいので、手で簡単にむけます。種はほとんどなく、内袋もやわらかいのでそのままお召し上がりください。

【問い合わせ先】 えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632

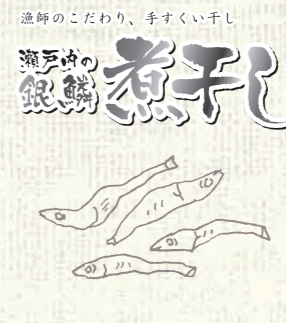


高品質  
ブランド  
H19年7月

旬:4月中旬～5月中旬

冬の間、木にならせたまま熟成させるので、果汁が多く、とても甘いのが特長です。トロピカルな雰囲気をもった果実で、皮はむきやすく種も少なく、手軽に食べられます。食べる前に冷蔵庫で少し冷やすとおいしさが増します。糖度と酸味のバランスが良いのでジュースにするのもおすすめです。

【問い合わせ先】 えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



高品質  
ブランド  
H20年8月

旬:通年

瀬戸内の速い海流で育ったカタクちいわしの煮干しです。漁獲後、魚を傷めないよう手でずい、塩ゆでした後、冷風乾燥しています。銀色に輝くウロコが旨味を封じ込めているので、おいしいダシがとれます。おやつや酒のさかなにすればカルシウム不足解消にもなります。

有限会社 カネモ  
【問い合わせ先】 TEL:089-993-0005 FAX:089-992-1818  
https://www.e-kanemo.com



地域特産  
ブランド  
H20年8月

旬:7月上旬～10月下旬

40cmを超えることもあるとても長いなすです。肉質はやわらかく、きめが細かく種はほとんどありません。みずみずしく、甘みがあるのも特長です。天ぷら・炒め物・塩もみ・焼きなすなど、いろいろな調理法でお召し上がりください。体を冷やす作用があるので、暑い夏には是非食卓に加えた野菜です。

【問い合わせ先】 松山市農業協同組合 販売課  
TEL:089-968-1220 FAX:089-921-7910  
えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



地域特産  
ブランド  
H22年2月

旬:4月下旬～5月中旬

松山市周辺の松山平野で古くから栽培されているそらまめは、香り高く、やわらかな歯ごたえが格別な初夏の味覚です。豆一粒の大きさが一吋(約3.3cm)もあります。現在の主力品種は3粒ざやの割合が高い「陸西一寸」のさやごと焼いて食べたり、かき揚げやポタージュなどにするのもおすすめです。

【問い合わせ先】 松山市農業協同組合 販売課  
TEL:089-968-1220 FAX:089-921-7910  
えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



地域特産  
ブランド  
H22年8月

旬:8月下旬～9月下旬

松山市の北東部に位置する伊台・五明地区は、花崗岩土壌で昼夜の温度差がある立地条件を活かし、ぶどう栽培に古くから取り組んでいます。糖度が高く、風味や着色も良好で、非常に濃厚な甘みをお約束します。夏から秋の松山のおいしいフルーツです。

【問い合わせ先】 えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



地域特産  
ブランド  
H28年6月

旬:通年

潮の流れが速くきれいな松山の海で育ったヒシキは、島人が受け継ぐ伝統の宝物。芽と茎のバランスが良く、カルシウムや食物繊維を多く含みます。収穫後、果物を取り除くなど細心の注意を払って加工しています。主食から副菜までいろいろな料理に使える食材で、簡単に調理できます。

【問い合わせ先】 愛媛県漁業協同組合  
TEL:089-933-5119 FAX:089-921-3964



高品質  
ブランド  
H29年9月

出荷時期:9月上旬～4月下旬

世界に数百種類のユーカリが生育している中、松山市内で栽培する主な品種は「グニーユーカリ」。松山市の特許「ユーカリ挿し木技術」の活用により、1本1本、形と色が揃い品質が安定しています。特長である銀灰色(シルバーグレイ)の小さくて可愛い可愛い葉は、自らの存在をアピールし、他の花も引き立てるアレンジには最適な枝物です。

【問い合わせ先】 えひめ中央農業協同組合 直販部  
TEL:089-943-2173 FAX:089-931-8632



高品質  
ブランド  
R4年10月

旬:10月下旬～3月上旬

松山の温暖な気候を活かして生産されているアポカド。主に、「パーゴン」「フェルテ」「ピンカートン」「ハス」の4品種が生産されており、それぞれ味が異なります。品種ごとの形や味の違いをお楽しみください。指で果実を軽く押さえ、少し柔らかくなれば食べごろです。

【問い合わせ先】 株式会社オレンジフーズ  
TEL:089-953-3667 FAX:089-989-8997  
https://www.e-mikan.co.jp



地域特産  
ブランド  
R5年1月

旬:4月頃

松山市北西の沖合に位置する興居島では、瀬戸内ならではの温暖な気候と水はけのよい土壌をいかしてレモンを栽培しています。国産レモンの多くが、秋から春に流通する中、「興居島レモン」は春の最も遅い時期の4月に出荷されます。共同選果、共同販売による統一した品質管理で、市場からは高い評価を得ています。品種はすべて「アレンユーレカ」のみずみずしく、酸味と一緒に甘みも感じられる美味しさです。

【問い合わせ先】 松山市農業協同組合 販売課  
TEL:089-968-1220 FAX:089-921-7910

旬カレンダー

産品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
せとか												
興居島レモン												
カラマンダリン												
松山一寸そらまめ												
松山長なす												
伊台・五明こうげんぶどう												
グニーユーカリ												
松山アポカド												
紅まどんな												
瀬戸内の銀鱈煮干し												
松山ひじき												

※上記はあくまで目安です。年によって前後することがあります。