

上/『甘とろ豚のグリル(1,680円)』
口に広がる脂の甘味に、バルサミ
コスが良いアクセント。シンプルな
味付けがクセになる。
左/花園通りを眺めながら、自分
だけの時間をゆっくり過ごしたい。



■CAFE CABARET
(カフェ カバレ)

松山市花園町 3-1 佐伯ビル 3F
☎(089)934-6271 ⑧無休(年末年始除く)
①月~土 11:30~24:00 (L.O. 23:00)
日・祝 11:30~22:00 (L.O. 21:00)
<http://cafe-cabaret.com/>

肉食女子もお洒落に満腹大満足

～オープンして7年になるカフェカバレは、オーナーの趣味で集められた
本やインテリアが独自の世界観を醸し出す～

まつやまで
味わう
地元食材

店内は、どこか楽しい雰囲気
の漂う大人なムードの『CAFE
CABARET』。「この店は基本フレ
ンチですから、地産地消といっ
ても、一部分になるんですよ。僕
自身、美味しいものが好きで食
材にはこだわるので、海外産の
食材を求めるときもありません。
もちろん県内産にも美味しいも
のが沢山あって、季節の野菜は
契約した農家からお世話になっ
てるものもあるんですよ。」と、
ソムリエの資格を持つ、『CAFE
CABARET』代表の曾我部洋さ
ん。お店のカラーとマッチした
素材を使用した料理について、

旨い酒、旨い肴でほろ酔い

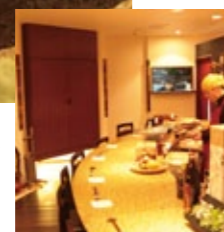
～一人カウンターで大人の贅沢な一時を過ごすもよし
皆と楽しく笑い合う一時を過ごすもよし～

まつやまで
味わう
地元食材

「飲むこと・食べることが大好
きで、以前から『自分が行きた
くなるような店を、いつかやり
たい!』と思っていました。なか
なか踏み切りがつかなかったの
ですが『今、やっとかないと!』
と昨年の正月に思い立ち、準備
をして3月に開店することがで
きました。」と話すのはオーナー
のらくさぶろうさん。お店で出
されている料理には、地元産の
食材を使用したメニューが多数
揃っている。以前から作り手の
方をテレビやラジオで取材した
際に、その情熱や愛情に心打た
れていたそう。素材が安心で
おいしく、お客様に喜んでもらえ、
自信を持ってオススメできる食
べ物を出し続けていこうと決意
されたのだとか。



上/その日の仕入れによって変わるメ
ニューのひとつ、『たいらぎ貝の刺身
(850円)』。貝柱の歯ごたえに驚き。噛
めば噛む程旨味を感じる。軽く湯通し
した貝も味わう贅沢。



■旨酒・惣菜 とみなが

松山市二番町 1-9-2
☎(090)5275-5156
①18:00~25:00
②日曜・祝日
<http://tominagaiine.doorblog.jp/>



基本を忘れず遊び心を取り入れて

～料理長の芯のある思いをのせて生み出される料理の数々、堅苦しい話は
後にしてゆっくり味わいたい旬の味～

まつやまで
味わう
地元食材

3月14日から、お昼・夜のコー
ス内容がリニューアルした『和
食・瀬戸内とらいし』。料理長
の吉原直弘さんは、旬の食材を
使用し独自の感覚で、和食を基
本としたコース料理を提案して
くれる。「海や山で育まれた食
材。そこに関わる生産者、業者
の方々がいて、僕たちは初めて
料理を作らせていただいている。
だからこそ、料理人として感謝
と敬意を払って、『命を頂く、素
材を成仏させてやる』という思
いを込めて料理を作っています。
食材を工夫して、人が捨ててし
まうようなところまで有効利
用して無駄にしないよう、心が
けています。それは、料理人と
しての自分の器量を試されてい
るような感覚でもありません。」
と、固定概念にとられない柔
軟な発想で、私たちにサプライ
ズを運んでくれる。



上/『お昼のコースランチ(1,980円)』
メインを中心とした、数々の旬の食材
を使用した贅沢なランチ。デザート付
きでボリューム満点。プラス200円でア
フタードリンク付。



■和食・瀬戸内 とらいし

松山市山越 5丁目 11-13
☎(089)924-1211 ⑧水曜
①11:00~15:00 (L.O. 14:00)
17:30~23:00 (L.O. 22:00)
<http://www.toraishi.jp/>

地元食材の極みを味わう

～こんな野菜があるなんて!地元食材を楽しく美味しく堪能、感嘆。
本気の思いも調味料～

まつやまで
味わう
地元食材



上/旬の食材を使用した料理の
数々。お店に行くたびに新しい発
見が待っている。一番人気のメ
ニュー『地元野菜の丸かじり〜パ
ーニャカウダソース〜(880円)』
で野菜の美味しさを再発見。



■青空食堂 千舟店

松山市千舟町 2-7-74
☎(089)933-4221
①17:00~25:00
②月曜(祝日の場合は翌日)
<http://www.noukano-honki.com/>

松山で「地産地消」といえばこ
のお店と言っても過言ではない。
『青空食堂 千舟店』。居酒屋・定
食屋・レストランと3店舗の展
開を見せている青空食堂の第1
号店だ。「体に良い地元の恵みを
食べてほしい。それは純粋にお
いしいです。」と、話すのは
坂東一輝社長。10年以上に渡り、
地元の本物の味を追求し続けて
いるのだ。自らの足で生産者を
尋ね回り、現場を把握した上で
仕入れている食材たち。それは、
五感に訴えかける食材の本来持
つ美味しさを最大限に生かした
料理へと姿を変えて、テンプル
へと運ばれてくる。「パブリカ一
つとつても、品種が違えば異質
な色もあります。毒々しい色の
パブリカを、ドキドキしながら
口へ運んでも安全に食べられる。
そうすると、食事するときに、
楽しさがより増すんじゃないか
と思うんです。皆さんが笑顔で
楽しく食事してくれることが、
一番嬉しいですから。」愛媛・松
山の食材の極みを、気軽に楽し
く味わってみませんか?