



紅まどんな

旬 11月下旬～12月

ゼリーのような柔らかな果肉からはじける果汁!今年の年末は、愛媛生まれのブランドかんきつで贅沢なひとときをぜひ!

百花繚乱!

かんきつ王国・愛媛が育む、魅惑のおいしさ

全国トップクラスのかんきつ生産量を誇る愛媛では、

約17品種を栽培しています。

なかでも、“3品種一体”の奥深い味わいが特長の「せとが」と、

愛媛が誇る“かんきつ界の新エース”の「紅まどんな」は必食のおいしさ!

同じかんきつと思うなかれ!

それぞれ個性のある甘味や酸味、香り、食感を楽しめます。

さらに、かんきつは料理やお菓子作りの材料として使ってもよし!

色んな食べ方で味わえる、愛媛が誇る身近でおいしいフルーツなんです。

せとが

旬 1月下旬～3月中旬

清見のジューシーさ、アンコールの甘味、そしてマーコットのコクと香りと、3品種のいいところを凝縮!まさに今が旬のおいしさです。



愛媛の柑橘メニューフェア 特設サイト



松山市内の飲食店が、“味よし・香りよし・見映えよし”の愛媛育ちのかんきつを使った特別メニューを開発!人気店・注目店のインスピレーションが生まれ、期間限定のおいしさをお楽しみください。

かんきつグルメと一緒に楽しんじゃう? 世界に誇る松山市の名所

松山市には、「現存12天守」のひとつである、難攻不落の名城、松山城や、

風情ある日本最古の温泉地として訪日外国人からも人気を集める

道後温泉などの観光地がたくさん!

グルメだけでは終わらない、松山市ならではの魅力を満喫してみるのもおすすめです。



もっと松山市観光について詳しく知りたい方はこちらをcheck!

<https://matsuyama-sightseeing.com>