

●松山長なす

40cmを超えることもある長いなす。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。みずみずしく甘い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いただけます。旬は7月～10月。



松山長なす

㈱松山市農業協同組合 販売課
電話 089-968-1220 FAX 089-921-7910
<http://www.ja-matsuyama.or.jp>
㈱えひめ中央農業協同組合 直販部
電話 089-943-2173 FAX 089-931-8632
<https://www.ja-e-chuo.or.jp>

●ぼっちゃん鳥あわび

松山市の島しょ部で養殖しているエゾアワビ。餌に昆布とわかめを与え、2年から3年をかけて大切に育てます。天然ものと比較しても肉厚で身がやわらかく、上品な旨味が特長です。



ぼっちゃん鳥あわび

㈱松山マドンナ会
電話 089-999-0605 FAX 089-999-0611
<http://home.e-catv.ne.jp/awabi>

●松山ひじき

潮の流れが速くきれいな松山沖の海で育ったヒジキは、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、異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。



松山ひじき

㈱愛媛県漁業協同組合
電話 089-933-5119 FAX 089-921-3964
<https://www.ehimegyoren.or.jp>

●松山一寸そらまめ

松山市周辺の松山平野で古くから栽培されてきた一寸まめは、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寸(約 3.3cm)もあり、空に向かって育つため「空豆」とも、さやが蚕に似ているため「蚕豆(そらまめ)」とも呼ばれています。旬は4月下旬～5月。



松山一寸そらまめ

㈱松山市農業協同組合 販売課
電話 089-968-1220 FAX 089-921-7910
<http://www.ja-matsuyama.or.jp>
㈱えひめ中央農業協同組合 直販部
電話 089-943-2173 FAX 089-931-8632
<https://www.ja-e-chuo.or.jp>

●瀬戸内の銀鱈煮干し

瀬戸内の速い海流に育まれたカタクチいわしを傷めないように漁獲後、手ですくい、塩ゆでした後に冷風乾燥しています。輝く銀色のウロコが旨味を封じ込めていますので、ダシとして、ヘルシーなおやつや酒の肴として、お召し上がりください。



瀬戸内の銀鱈煮干し

㈱有限会社 カネモ
電話 089-993-0005 FAX 089-992-1818
<https://www.e-kanemo.com>

●グニーユーカーリ

世界に数百種類のユーカーリが生育している中、松山市内で栽培する主な品種は、『グニーユーカーリ』。松山市の特許「ユーカーリ押し木技術」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。特長である可愛らしい小さくて丸い銀灰色(シルバークレー)の葉は他の花を引き立たせ、自らの存在もアピールするというフラワーアレンジには最適な植物です。収穫時期は9月上旬～4月下旬。



グニーユーカーリ

㈱えひめ中央農業協同組合 直販部
電話 089-943-2173 FAX 089-931-8632
<https://www.ja-e-chuo.or.jp>