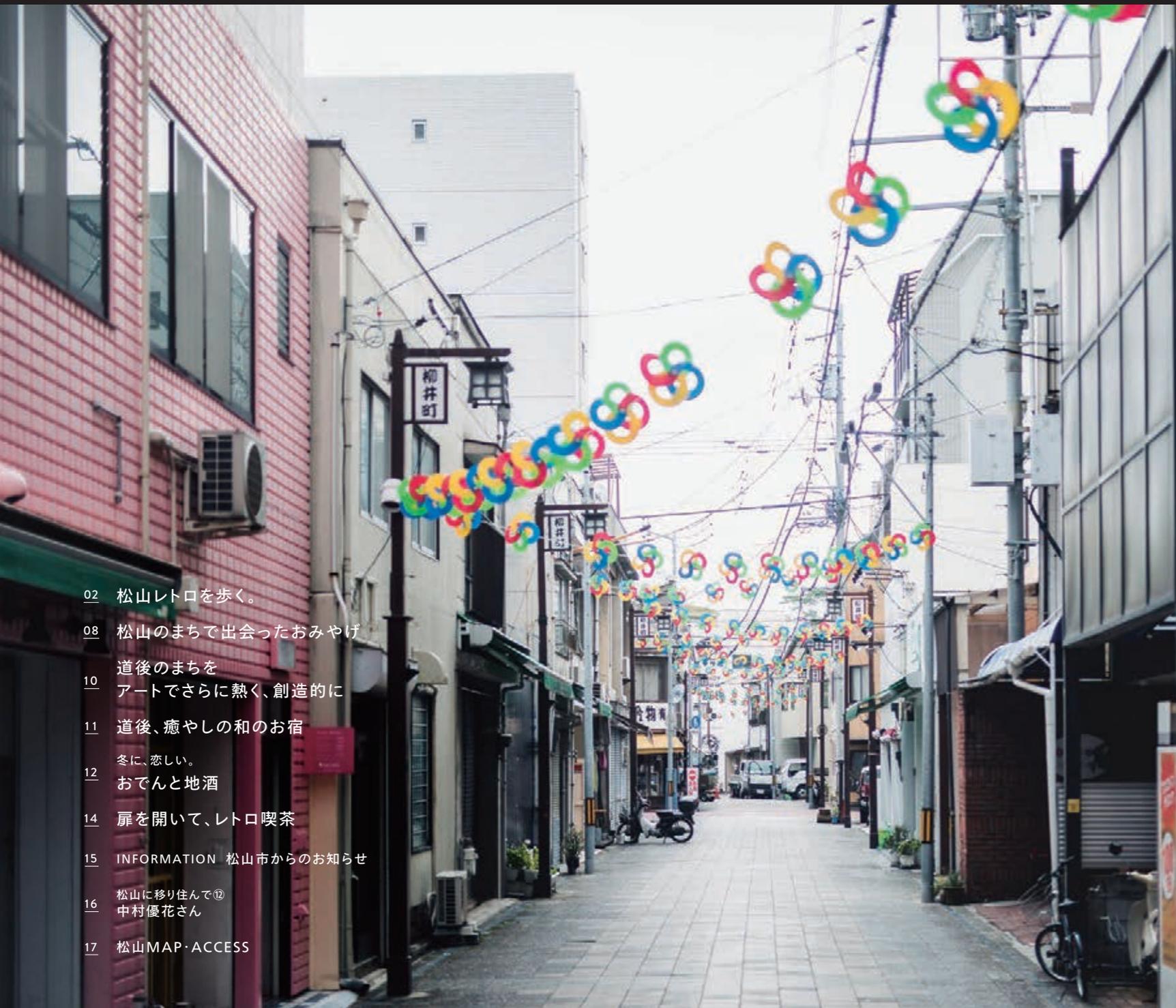


山松暖暖

だんだんまつやま



レトロが新しい。



はじめまして、なのに ホッとする

古いものに価値を見つけるお店や、時代と世代を超えて愛されるお店、かつての記憶と面影を残しつつ、今に彩られるお店。今号は、松山の「レトロ」な食べもの、お店、場所をご紹介します。かわいい、かっこいい、新しい。レトロのその先にある魅力を、たっふりと感じながら、まちの記憶や思い出が重なる場所をめぐると、それはもしかしたら、このまちを知るための最高の「近道」かもしれません。



田舎のおだやかさもあれば都会の便利さもある。文化や歴史の楽しみもあれば、海や島の楽しみもある。あたたかい温泉もあれば、あたたかい人間味もある。松山は、何かひとつだけがゴイではなく、いろんなよさが絶妙に程よく混ざり合うまちです。気の向くままにいる楽しみ、味わい、暮らせるまちです。そういう松山らしい、ちょうどいい豊かさ。このまちに住む人、訪れる人にもっともっと。※本誌に掲載している情報は、「暖かい松山」編集部が独自に選定しています。※2021年10月現在の情報です。※料金は税込で表示しています。※新型コロナウイルスなどの影響により情報の内容は変更される場合があります。

※国や都道府県からの要請などを確認し、新型コロナウイルスの感染防止にご協力をお願いします。

- 02 松山レトロを歩く。
- 08 松山のまちで出会ったおみやげ
- 10 道後のまちをアートでさらに熱く、創造的に
- 11 道後、癒やしの和のお宿
- 12 冬に、恋しい。おでんと地酒
- 14 扉を開いて、レトロ喫茶
- 15 INFORMATION 松山市からのお知らせ
- 16 松山に移り住んで② 中村優花さん
- 17 松山MAP・ACCESS



通り沿いの看板や焼印
などの文字の形に、今は
出せない味わいがある



大正生まれのおやつ。
時代と世代を超える
不変のかわいさ

ひぎりやき 市駅前本店

一般的にいう今川焼き。松山では「ひぎりやき」の名で親しまれる。大正生まれの松山銘菓の本店は、昭和26年から松山市駅の前で営む。味も実演販売する風景も守り続ける。

◎松山市湊町5-4-1 ☎089-933-0915
◎9:00~18:00(イトインは10:00~14:00)/無休



かわいい、古いもの

アンティークな雰囲気にも、「かわいい」と思わずにはいられない書店や古着店、昔ながらの甘味。今は生み出せない、ステキなもの。このまちに、たくさん。

COLUMN



松山は、歩いて暮らせるまち

市役所や公共、文化、レジャー施設など、中心部にまちの機能がぎゅっと集まる松山市。徒歩圏内で主要スポットをめぐることができる“コンパクトシティ”。

古着好きも

初心者もどちらも満ち、セレクト

ふるぎやきかけや肉

繁華街の一角に、古着屋が集まる松山。「はしごして、いろんな古着と人に出会ってほしい」。他店のショップカードを豊富にそろえる“肉”屋は、何かに出会う“きっかけ屋”でもある。

◎松山市千舟町3-1-6 藤村ビル2F
◎13:00~20:00/木曜定休(変更あり)

「古着を気軽に手に取ってほしい」という思いが価格やラインナップに表れる



古着の他、外国の雑貨も販売



松山レトロを歩く。

もの、食べもの、建物。

“レトロ”を手がかりに、このまちを歩けば、

レトロが新しい、を発見。

古本と本屋のイメージが変わる

わたち本の轍

昭和建築のマンション1階にある、古本と新刊を扱う小さな書店。空間を最大限に生かした本の配置とセレクトセンスに全国から客が訪れる。

◎松山市春日町13-10 小田原ビル101
☎089-950-4133 ◎13:00~19:00/不定休(H P参照)

本の佇まいやデザインといったビジュアルも大切に
するオーナー夫妻が営む、古本の美しさにも注目



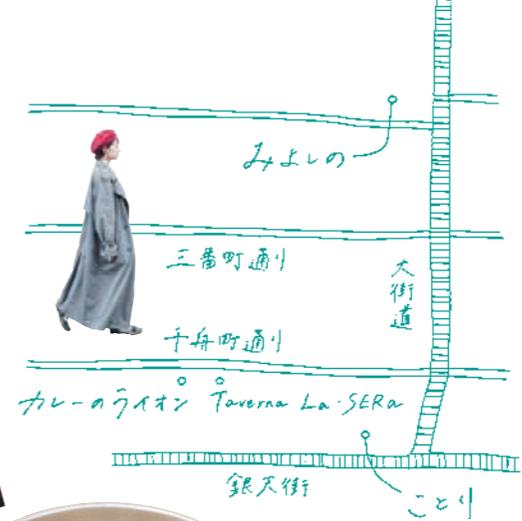
コクとうま味のルー。
そのすべてに表れる
半世紀の風格

カレーのライオン

1964年、店主の実家を改装し、洋食店としてオープン。コク深いルーや、当時松山に無かった“カツのせ”で人気に火がつき、カレー専門店に。

◎松山市千舟町3-2-15
☎089-945-9958 ◎11:00~20:00/水曜定休

「エッグカレー」(780円)。
ルーをオープンで1時間焼き上げるなど手間を尽くし、色にも味にも深みが出る



未明の仕込み、極みのつゆ。
拌みたくなる名物の一杯

ことり

石畳の路地で、白い看板が出迎える。未明から始まる仕込みを、2代目が昭和30年代から続けてきた。今、孫娘がバトンを受け取り、3代目として店を切り盛りする。

◎松山市湊町3-7-2 ☎089-921-3003 ◎10:00~14:00(売り切れ次第閉店)/水曜定休(不定休あり)

伊予灘の秋穫れいりこと利尻昆布でとった淡いだしにファンが多い。鍋焼きうどん 600円、いなりすし1皿300円



COLUMN

松山の「鍋焼きうどん」

松山で「鍋焼きうどん」といえば、アルミ鍋、透き通った甘めのつゆ、柔らかい麺がその特徴。まちの中心地で戦後すぐに生まれ、地元の人に今なお愛されるご当地麺。専門店もある。



小豆の風味が、口の中で豊かに広がる



たとえ甘党でなくても。
甘味を超えた、名物おはぎ

みよしの

小ぶりの「五色おはぎ」(700円)が名物。こしあん、つぶあん、ごま、青のり、きなこ、風味が生きた絶品おはぎ。創業から70年以上、レシピは変わらない。

◎松山市二番町3-8-1 ☎089-932-6333 ◎11:00~売り切れ次第終了/水曜定休(不定休あり)



2、3人で取り分けるサイズ感の「ラザーニャ」(1630円〜)



食べても食べても止まらない、
魅惑のラザーニャ

Taverna La-SERa

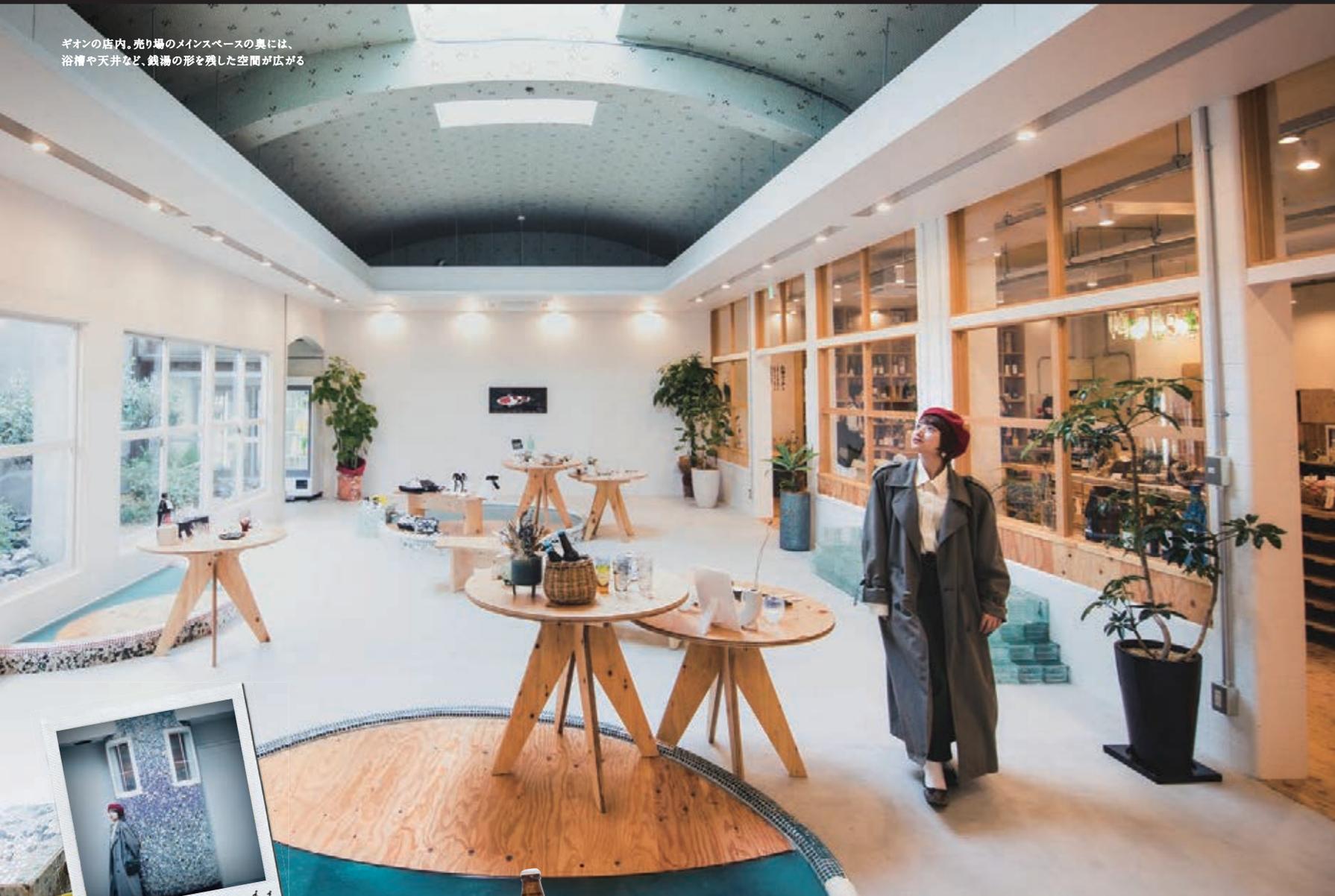
手作りミートソース・ホワイトソースと手打ちパスタの2つの美味が重なる名物「ラザーニャ」。味、料理の見た目、接客にゲストを喜ばせたい気持ちがあふれる。

◎松山市千舟町3-2-4 鴻池ビル2F
☎089-934-6008 ◎11:00~15:00 (L.O.14:00)、18:00~22:00 (L.O.21:00)/水曜定休

ときを超えて、味

時代を超えるおいしいもの、
つくる人の誠実な営みから生まれるもの。
つくる人と味わう人が
まちの文化と風景をつくる。
おいしい以上の味と店に、出会おう。

ギオンの店内。売り場のメインスペースの奥には、浴槽や天井など、銭湯の形を残した空間が広がる



銭湯の「前」のまま

面影と意思をつなぎ、生まれ変わる。銭湯のち、酒屋

バーテンダー セレクト ギオン
Bartender select GION

廃業した銭湯「祇園湯」を、孫が引き継いで酒屋に。改装にも店名「ギオン」にも「前身」を生かす。「銭湯を100年続けたかったという祖父の思いを受け取りました」とオーナー。

◎松山市祇園町9-23 ☎089-998-2038
◎10:00~19:00/火曜定休(不定休あり)



洋酒が中心のセレクト。愛媛県産のジンも。バーテンダーでもあるオーナーが、ベストな飲み方も教えてくれる

白壁が特徴的な建物は元民家。改装して2013年にオープン



- 1_崎村彩香(砥部)オーバル小鉢(1870円)
- 2_梶川泰臣(今治)6寸ガラス皿(4950円)
- 3_市野耕(松山)5寸皿(2310円)



元民家を生かしたしつらえの趣き。器と対話ができる“家”

うつわ屋 独歩

地元の作家をはじめ、夫妻でセレクトした器が並ぶ。「あの店に合いそう」と夫、「あの人が好きそう」と妻。2人分という目利きの幅が、“独歩”の魅力。

◎松山市柳井町1-1-5 ☎089-961-4375 ◎10:00~17:00/不定休

オンライン、リアル

「かつて」と「いま」が交じったり、同じ建物でまるで違うことをはじめたり。銭湯が酒屋に、電気屋がカフェに。大胆なリノベーションで魅せる、このまちの新しい名所へ。

新鮮なフルーツがゴロゴロ入った「フルーツパフェ」(980円)。「八百屋さんのカレー」(1080円)にはサラダバーも付く

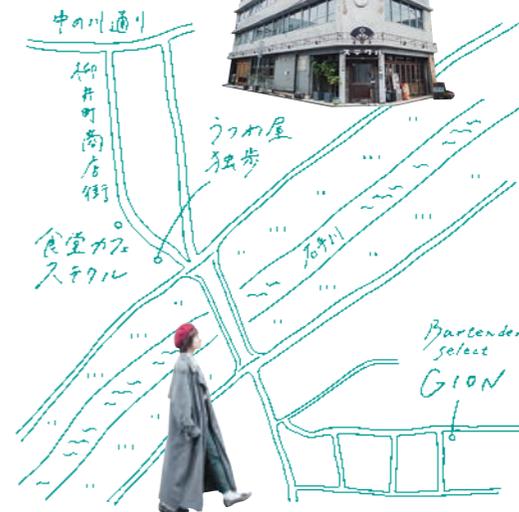


1棟リノベの、ど迫力。八百屋とカフェのコラボで人と心を寄せる

食堂カフェ ステクル

建物の扉を開けると八百屋、その先にカフェが続く。柳井町商店街を盛り上げようと12坪の弁当屋兼八百屋からはじまり、2020年、元電気屋を改装した建物の1階でリスタート。

◎松山市柳井町1-11-1 ステクルビル1F
☎089-932-8893 ◎11:00~15:00(ランチ)、13:00~17:00(カフェ)/不定休



新旧交じる「柳井町商店街」

「食堂カフェ ステクル」「うつわ屋 独歩」がある柳井町商店街。繁華街から大通りを挟んだ商店街には、金物屋など昔ながらの店と、カフェや器店など新しい店が混在。地域活性化の好例として注目を浴びる。

(BOOK)

読みたい本のおみやげ

一度は読んでおきたい名作から
松山を舞台に描いた今話題の本まで紹介します。



F E 愛すべきキャラが登場

伝説のパーに敬意を

あの頃の自分が甦る

「坊っちゃん」の
始まり始まり

おみやげ

FOOD/DRINK
& BOOK

持ち帰ってすぐに味わいたいおみやげ、
思わず読みたくなる本のおみやげ。
このまちが身近に感じられるものを見つけました。

(FOOD/DRINK)

美味しいおみやげ

街中を散策しながら見つけた松山人自慢のおみやげです。



上質なひとときを

A 餡が違います

風味がグッド

和風感覚の
サブレード

H

懐かしき松山の風景が目の前に

『Neverland Diner——二度と行けないあの店で』
(ケンエレブックス)

名編集者である都築響一さんが編集した書籍『Neverland Diner——二度と行けないあの店で』の松山バージョン。松山に暮らす8人の執筆者が、二度と行くことができない「あの店」や「風景」の思い出を語る。編集は「本の職」の越智政尚さん。四六判変形51ページ、600円。購入は本の職。通販あり

G

松山人が愛してやまない!?

『坊っちゃん』(新潮文庫)

言わずと知れた夏目漱石の作品。松山中学在任の体験から生まれた物語で、東京から松山中学の数学教師として赴任した「坊っちゃん」の反発心がユーモアたっぷりに描かれている。坊っちゃんをはじめ、登場人物の描写もユニーク。文庫判234ページ、341円。

購入は明屋書店などで。通販あり

F

「昭和のハイボール」がここに

『サントリーパー露口
12ストーリーズ+』(青舟社)

開店以来スタイルを変えず営業を続ける、日本で唯一のサントリーパー「露口」が、2018年に開店60周年を迎えた。マスターの露口貴雄さんと朝子さん夫妻へ感謝を込めて贈る1冊。著者は松山市在住のライター阿部美岐子さん。A5判52ページ、1100円。

購入はSerenDip明屋書店アエル店などで。通販あり

E

デブ猫ちゃんと愛媛を旅する

創作童話 第1弾
『かなしきデブ猫ちゃん』(愛媛新聞社)

愛媛新聞で連載の小説家・早見和真さんと絵本作家・かのうかりんさんの創作童話が絵本に。冒険と出会いを重ねながら愛媛を旅する、デブ猫ちゃんことマルの姿が描かれている。愛媛の美しい風景に癒やされること間違いなし。A4判80ページ、1980円。

購入は明屋書店などで。通販あり

D

サツマイモ好きにはたまらない

ゆるりぼと
[柳桜堂(りゅうおうどう)]

柳桜堂は銀天街商店街にある老舗和菓子店。サツマイモを船に手絞りて作り上げる、和風感覚のスイートポテトは、クセになるおいしさ。1個150円、5個入り700円ほか。

問合せ/◎松山市湊町4-5-1
☎089-943-3303 ◎10:30~18:30/
不定休 購入は同店で。

C

ボン菓子風味のサブレード

ひなのやサブレード
[ひなのや松山店]

玄米ボンを製粉し1枚1枚手づくりで焼き上げた、ボン菓子専門店のサブレード。サクサクとした食感で、あと味もすっきり。サブレード袋小378円・大789円(写真)。

問合せ/◎松山市三番町3-5-10
☎089-993-7115 ◎10:00~18:00/
日曜・祝日定休 購入は同店で。通販あり

B

コクと口あたりが良い

カフェオレベース(加糖・希釈用)
[THREE FISH COFFEE(スリーフィッシュコーヒー)]

ネルドリップで時間をかけて抽出した本格的なコーヒーが味わえる店の人気商品。牛乳や豆乳で4~5倍に薄めて召し上げられ。ホットでもアイスでもOK。600ml 980円。

問合せ/◎松山市千舟町3-2-17
☎089-945-7599 ◎9:00~20:00(日8:00~、土8:00~21:00)/火曜定休 購入は同店で。通販あり

A

老舗が作った餡が決め手

どら焼(小豆、白あん入り)
[薄墨羊羹本店]

しっとり生地に、伝統の餡をたっぷり含んだどら焼。大納言小豆使用の「小豆餡」、インゲン豆の風味が広がる「白あん」の2種類。各162円。

問合せ/◎松山市大街道1-2-2
☎089-943-0438 ◎10:00~18:30/
無休 購入は同店、直営店で。通販あり



道後、癒やしの和のお宿

むかしながらの風情に、いまの感性を添える。和の良さをたっぷり感じる道後の、お宿3選



1_アートを取り入れたきっかけは、アーティストとの出会いから。客室の襖に描かれたクジャクの絵は、アメリカのNIKE本社で壁画制作をしたMON氏の作品 2_とうごやの外観 3_リビングの襖の絵は、デュオアーティスト「DOPPEL」がライブイベントで仕上げた

どうごや

昭和の木造建築とアートの、圧巻のコラボレーション

昭和初期に建てられた木造建築で営むゲストハウス「どうごや」。番頭の清水久嗣さんがこの建物に一目惚れして2013年にオープンした。建物とアートのコラボも見所で、愛媛県産の無農薬で無添加の食材で提供する朝食「源氣めし」も評判。

◎ 松山市道後多幸町6-38(道後温泉駅から徒歩約6分) ☎ 089-934-0661
 ◎ IN 16:00/OUT 10:00 ④ 平日1泊2日朝食付き1人7500円～(2名1室の場合) ⑤ あり



旅館 常磐荘

大正から続く老舗宿で、温かな非日常を過ごす

道後温泉本館の裏手にある「旅館 常磐荘」。大正9年から、世代を継いで家族で営む。レトロな意匠と温かいおもてなし、地元食材を生かした和食のおいしさで人気。「時化の日以外は、大旦那が釣った魚を出しています」と3代目・石垣雄一さん。

◎ 松山市道後湯町4-2(道後温泉駅から徒歩約4分) ☎ 089-931-5520 ⑤ IN 15:00/OUT 10:00
 ◎ 1泊2日朝食付き1人1万7050円～(2名1室の場合) ⑥ あり



やまどや ほんてん 大和屋本店

伝統の湯のまちの、風格と粋を堪能する

慶応4年創業の大和屋本店は1996年に建物を新設。すべて聚楽壁で統一された空間は上品な落ち着いた着きを放つ。食事時に望むことができるヒノキの能舞台は圧巻。和と伝統を大切にしながら、カフェや「屋台」など新しいアイデアを仕掛ける。

◎ 松山市道後湯之町20-8(道後温泉駅から徒歩約4分) ☎ 089-935-8880
 ◎ IN 15:00/OUT 10:00 ⑤ 1泊2日朝夕付き1人2万5300円～(2名1室の場合) ⑥ あり



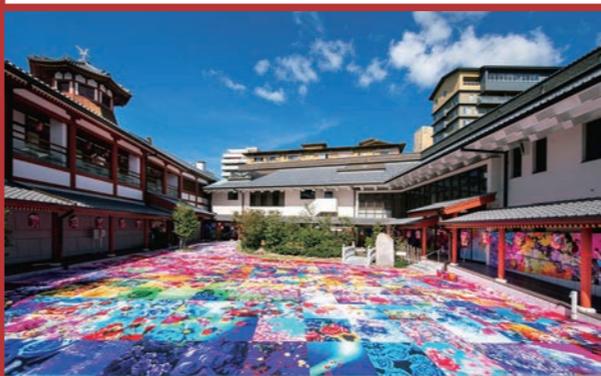
1_客室の一つ、「スタンダード和室」 2_銅板葺き、総ヒノキ造りの能舞台。「能楽が盛んな松山で、地域文化を大切に伝えたい」と、多額の資金を投じて築いた 3_大浴場入り口の前に設けた「大和屋台」では、地酒やお菓子をフリーサービスで楽しめる



シンボルマーク
 グラフィックデザイナー・小林一毅氏が、道後温泉地区に関わる「人」の顔をユーモラスに描く。道後温泉の「泡」のように変幻自在な形で、まちのあちこちに登場する。基本カラーのギヤマンレッドは、道後温泉本館の「振鷺閣」の赤い色ガラスのイメージ



こばいちいき
Artist 小林一毅
 グラフィックデザイナー。パッケージや建築、インテリアなど幅広いデザインを手がける。東京TDC賞、日本パッケージデザイン大賞銀賞など数々のデザイン賞を受賞



飛鳥乃湯泉インスタレーション ©mika ninagawa, Courtesy of Tomio Koyama Gallery / dogo2021

あすかの飛鳥乃湯泉インスタレーション

場所：道後温泉別館 飛鳥乃湯泉中庭

ここもハダカになって道後温泉を楽しむ舞台「ハダカヒロバ」が中庭に誕生。写真家・映画監督・蜷川実花氏の作品がヒロバを彩り、大道芸などさまざまなイベントが開かれるフリースペースに



すみかわゆうじ
Artist 隅川雄二
 頭に浮かぶイメージを、デザインや造形などで表現。飛鳥乃湯泉の「現代版 道後温泉絵図」作成や振鷺亭前の「漱石坊っちゃん之碑」デザインなど多くのアートに関わる

道後温泉五如団子

場所：道後温泉本館東側 振鷺亭



松山市在住のテクニカルイラストレーター・隅川雄二氏が道後温泉歴史絵巻をテーマにした5つの作品を公開。人を笑顔にする隅川作品と一緒に写真が撮れる楽しいフリースペース

「みんなの道後温泉 活性化プロジェクト」



■期間 2021.5 ▶ 2024.3.31
 ▲詳細は公式サイトで確認を
 ■展開場所 道後温泉エリア全体
 ■主催 未来へつなぐ道後まちづくり実行委員会
 ■企画プロデュース スパイラル/株式会社ワコールアートセンター

道後の地熱は、人の熱

新たな活性化プロジェクト、始動！

2014年の「道後オンセナート2014」を皮切りに、さまざまなアートをまち全体に仕掛け、人々を楽しませてきた道後温泉のアートプロジェクト。2021年からは、3年にわたる「みんなの道後温泉 活性化プロジェクト」が始まっています。コンセプトは「stay hot, stay creative」。ホットなアーティストたちを起用した1年目のテーマは「地熱づくり」。湯の湧くところに、人が集まり、湯に癒やされて、みんな笑顔。笑顔がたぐさ集まって、道後のまちはできています。アーティストたちも、創造力を羽ばたかせ、熱い想いを作品に込めました。まちのあちこちに放出された、アーティストの熱を感じてください。



にながわみか
Artist 蜷川実花
 木村伊兵衛写真賞ほか数々の写真賞受賞。映画『さくらん』で監督デビュー。道後温泉とコラボした「蜷川実花×道後温泉 道後アート2015」は大きな注目を集めた

道後温泉本館 素屋根テント膜

場所：道後温泉本館

保存修理中の道後温泉本館を覆う素屋根テント膜に、世界的美術家・大竹伸朗氏の作品をプリント。新たな道後のシンボルに



2009年 直島銭湯「♥湯」(香川県・直島町) 写真：渡邊修

Artist おおたけしんろう 大竹伸朗

1955年東京生まれ。80年代より国内外で作品発表。1988年制作拠点を愛媛県宇和島市に移す。芸術選奨文部科学大臣賞受賞

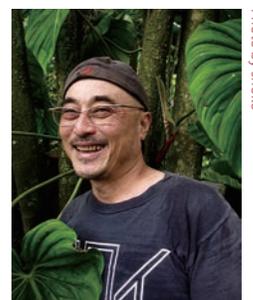


Photo by shoko



Genjiyaki Oden
Yamamoto Kaitoran
shouen

原始焼・おでん
山本兵太郎
商店

料理と酒の組み合わせを、
おでんでも堪能する

松山市の蔵元「曾雀酒造」の「曾雀」。超辛口の日本酒は、かつお、昆布などでとっただしがやさしい味わいのおでんを引き立てる。おでんは、大根(230円)や半熟玉子(260円)から旬のもまで

松山の人気居酒屋で“大将”を務めていた山本道明さんが「お客さんとの交流を大切にした自分のお店をやりたい」と、2019年に始めた店。開店前の仕込みがものをいうおでんを看板メニューに据えた。酒のセレクトにも定評がある。

◎松山市湊町4-2-25 ☎089-910-1677 ©15:30~22:00/日曜定休



開業3年目に新調した、鮮やかな藍色ののれんが目印。入店すると、立派な炭火がお出迎え。この火で魚をじっくり焼く「原始焼き」がもう一つの看板グルメ

冬に、恋しい。 おでん地酒

冬は、おでんが恋しくなる。
松山の風土と作り手の想像力につかる
絶品おでんと地酒を、ご紹介



趣のある小さな看板が目印。小料理店のような外観の「おでん酒庵 すぎのこ」。店内には、カウンター目の前に大きなおでん鍋が二つ並ぶ。おでんは一品ずつ提供。「同じだしでも具によって味が変化するんです」と店主



おでん酒庵
すぎのこ
Oden Shuan
Suginoko

おでんと
おもてなしの温かさが、染みる

中心街の喧騒からほんの少し離れた場所にある、「おでん酒庵 すぎのこ」。奈良のおでんの名店で修業した店主・清水裕一さんが2014年、松山で開いた。味付けをギリギリまで抑えた鰯だしのつゆ、信頼する生産者から仕入れる多様な種にファンが多い。

◎松山市歩行町2-5-1 ☎089-968-1672
©17:30~23:30(L.O.23:00)/日曜定休(不定休あり)

A/県内外で人気の、愛媛県西条市にある「成龍酒造」の「伊予賀儀屋」。究極の食中酒を目指す杯は、すぎのこのおでんの深い味を引き立てる B/みそを加え、別だしで煮込んだ「しまんと牛の牛すじ」も人気の種 C/「大根」や「玉子」(ともに220円)などのほか、旬の種もそろう



瓢太

松山の
胃袋をつかむ名店の、
もう一つの名物

松山のご当地麺、「中華そば」で有名な「瓢太」。鶏ガラ、鶏もつで取っただしでつくるおでんは、もう一つの名物。店主・加藤大さんの父親が、戦後まもなく松山の中心地にあった名物屋台で修業し、昭和55年に今の場所で開業。40年以上、この場所と味を守る。

◎松山市三番町6-1-10 ☎089-931-5133
©11:30~14:00(L.O.13:45) 18:00~23:00(L.O.22:30)/日曜定休



中華そば(700円)は、鶏ベースのやや甘いスープ。スープに使うしょうゆだれがおでんのつゆにも含まれている。締めを求めて、夜、多くの松山人が瓢太ののれんをくぐる。

つゆが染み込む豆腐(150円)は大きめで、「すじ」に並ぶ人気種。選んだ地酒は、松山市の蔵元「栄光酒造」の「松山三井」。地元の酒米を銘柄にした無濾過の酒は、芳醇なうま味と香りが特徴



INFORMATION

・松山市からのお知らせ・

松山市LINE公式アカウント

観光情報なども発信中!



友だち追加はこちら

観光やイベント情報など、欲しい情報を選んで受け取れます。時期によっては松山産品が当たるプレゼント企画も!

ぽっちゃん島あわびやせとかなどまつやま農林水産物ブランドが当たるかも!



※プレゼントの日程・内容はLINE内で随時お知らせします



松山市ふるさと納税の寄附を募集しています

多くの皆さんに好評で、たくさんのご寄附をいただいている松山市ふるさと納税。返礼品として「紅まどんな」「甘平(かんべい)」「せとか」などのブランド柑橘(かんきつ)や、しらすなど小魚をはじめとする海産物、道後温泉旅館の宿泊券や旅行クーポンなど、魅力的な返礼品を数多くご用意しています。ぜひ今年のふるさと納税は、松山市への寄附をご検討ください!

※松山市ふるさと納税の返礼品を受け取ることができるのは、松山市外に在住している人のみです

松山市へのふるさと納税ができるサイトで二次元バーコードを読み込んでください!



NEW 楽天



NEW ANA



NEW 三越伊勢丹



ふるさとチョイス



ふるぽ



多種多様な柑橘を取り扱っています



瀬戸内のしらす

「街はことばのミュージアム」路面電車のことばがリニューアル

松山市では“ことばを大切にすまち”の魅力を高めるため、「だから、ことば大募集」に寄せられた作品を、路面電車や松山空港など、まちのさまざまな場所に掲出しています。題して「街はことばのミュージアム」。

昨年、10年ぶりに行った「だから、ことば大募集」。「想(おもい)」をテーマに募集し、全国47都道府県と海外10の国と地域から22,440点の作品が寄せられました。そして2021年8月に、路面電車2両のことばを今回の受賞作品にリニューアル。大賞の「『ふるさと』をようけ詰めて送るけん」や優秀賞の「ばあばにだって、将来の夢あるぞ!」など4作品が新しく掲出されています。これからもまちのさまざまな場所を「ことば」で彩っていきます。



(上)大賞のことばが書かれた路面電車
(下)ことばを乗せてまちを走る路面電車

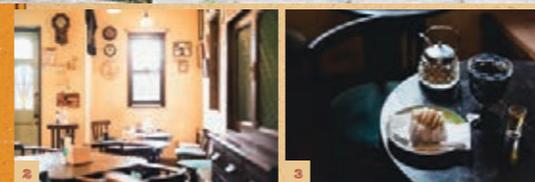
おうちdeまつやまCON

昨年度、好評だったオンライン婚活イベントを今年度も開催!参加者には松山の名産品をプレゼント。名産品を味わいながら、おうちで気軽に参加し、素敵なパートナーと出会しましょう!



自宅でリラックスしながら楽しく話せます

- 開催日:2022.2.13(日)
- 募集人数:10名(男性5名・女性5名)
- 応募〆切:2022.1.10(月・祝)
- 対象者:20歳以上の松山市在住の独身男性
20歳以上の松山市外在住の独身女性
- 参加費:500円
- その他:事前にZoomアプリをインストールしてください



- 1 赤レンガの外観。海外客からも人気が高い
- 2 2人の趣味で集めたものがそろう。ノージャナルで好きなものを
- 3 4種のケーキから選べる「ケーキセット」はドリンク付き750円

Recommend: COFFEE MORNING SET



サラダとゆで卵、黒糖トーストの「モーニングサービス」650円。ホットコーヒーは単品500円

扉を開いて、レトロ喫茶

通りを歩けば、目にとまる存在感と趣と。なんだか気になるあの、扉の奥へ

珈琲館 赤煉瓦

骨董とコーヒー。夫妻の“好きなもの”に癒やされる場所

松山城のふもとにある、ロープウェー街。その通り沿いに20年前オープンした「珈琲館 赤煉瓦」は、コーヒーとアンティーク好きな沼井秀行さん、美也子さん夫妻が営む。テーブルやイス、器とあらゆるものがアンティーク。「1人でもゆっくり過ごせる、お客さんにとって隠れ家のような場所であってほしい」と美也子さん。コレクションで埋められた空間はギャラリーのようなだが、ゆったりと過ごせる雰囲気なのは、骨董が醸す温かさで二人の人柄からだろう。

珈琲館 赤煉瓦 ①松山市大街道3-5-2 ☎089-932-6250 ②9:30~19:00(モーニング提供時間は~12:00)/無休

COFFEE マリモ

まちと通りに深みを添える、時を止めた純喫茶

大通り沿いにある「COFFEE マリモ」は、建物も雰囲気もオープンした昭和40年代当時のまま。ヒノキの内装やジャズ音楽といったセレクトは、オーナー・森川佐代子さんの夫のこだわり。夫婦で始めた喫茶店だが、23年前から佐代子さん1人で守る。「夫が亡くなって、焙煎もこなしながら踏ん張ってきたの。何度もやめようと思ったけど、お客さんのために続けてきたのよ」。ここを求める人のため、変わらずにいる。夫妻の美学がムード的な店内にふわりと、漂っている。

COFFEE マリモ ①松山市二番町2-6-10 ☎089-945-9366 ②8:00~18:00/日曜定休

Recommend: COFFEE MORNING SET



「モーニングセット」600円。厚切りのトーストにたっぷりバターとゆで卵。ブレンドコーヒー(ホット)は単品500円



- 1 コの字型のカウンター内は、客を見下ろさないように床を低く設計している
- 2 佐代子さんの夫が好きだったレコード。今でもターンテーブルで音楽を流す
- 3 一面ガラスのスマーク貼りの、COFFEE マリモの外観

”リスペクトするみかん農家を、自分らしく応援したい

松山ロープウェイ商店街にある人気ショップ「10FACTORY」。さまざまな種類の柑橘(かんきつ)で作ったジュースやアイスクリーム、ジャムなどの加工品が並び、みかん加工品専門店だ。副店長の中村優花さんは、産地に住むのが夢だったという。



「路面電車を初めて見て、県庁所在地だけど、レトロな街だなと思いました。住民も、みかん色のように温かくてやさしい人ばかりです」



柑橘ソムリエの資格を生かしてお客様対応

66



松山でみかんの仕事ができ幸せ

PROFILE
埼玉県さいたま市出身。東京家政大学造形表現学科を卒業後、株式会社TEN(現在は株式会社イトワテン事業部)に入社、10FACTORY銀座店に勤務。2019年6月人事異動で松山市へ。現在は10FACTORY松山本店の副店長。



優花さんが描いた柑橘ソムリエの教科書

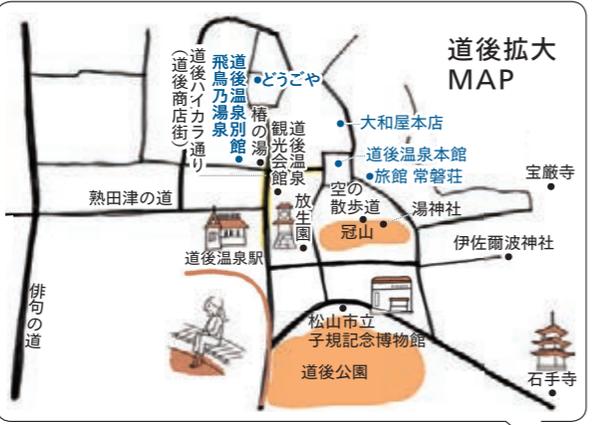
念願の松山暮らしで見つけた自分の道

「日本のみかん消費量アップ」を目指して活動する同愛好会は、2016年に第1回日本みかんサミットを開催。全国から柑橘産業に関わる人々が集結し、優花さんは各地の農家や柑橘業界の関係者と知り合えた。サミットをきっかけに、優花さんは個人で産地巡りをスタート。農家の方の温かい人柄に触れると同時に、みかん作りの奥深さや難しさを痛感し、農家の方へのリスペクトが深まった。就職はみかんの産地で、と思っていたが、大好きな祖父母が体調を崩したため、産地への移住は断念。自宅から通勤できる会社を探した。ちょうどその年、株式会社TENが銀座店の社員を募集していた。サミット参加者でもあった社長(当時)の梶谷さんについて「みかんを魅力的に見せられる人だ」と優花さんは感じていた。「ここなら、いつかはみかんの産地の愛媛に移住できると思つて」と屈託なく笑う。そして入社1年後、松山転勤の辞令を受け取る。その頃には祖父母はすっかり健康を取り戻していた。

2020年、NPO法人柑橘ソムリエ愛媛が独自に「柑橘ソムリエ資格制度を創設。NPO法人代表ともサミットで出会っていた優花さんは、講座で使う教科書のイラストを全て担当。「自分の特技が生かされてうれしかった」という制作の傍ら、自らも同ソムリエの資格を取得。時間を有効に使える松山だからこそ、可能なことだった。「これからも自分らしい方法で農家を応援したい」。柑橘の世界に貢献する道を、優花さんは歩いていく。

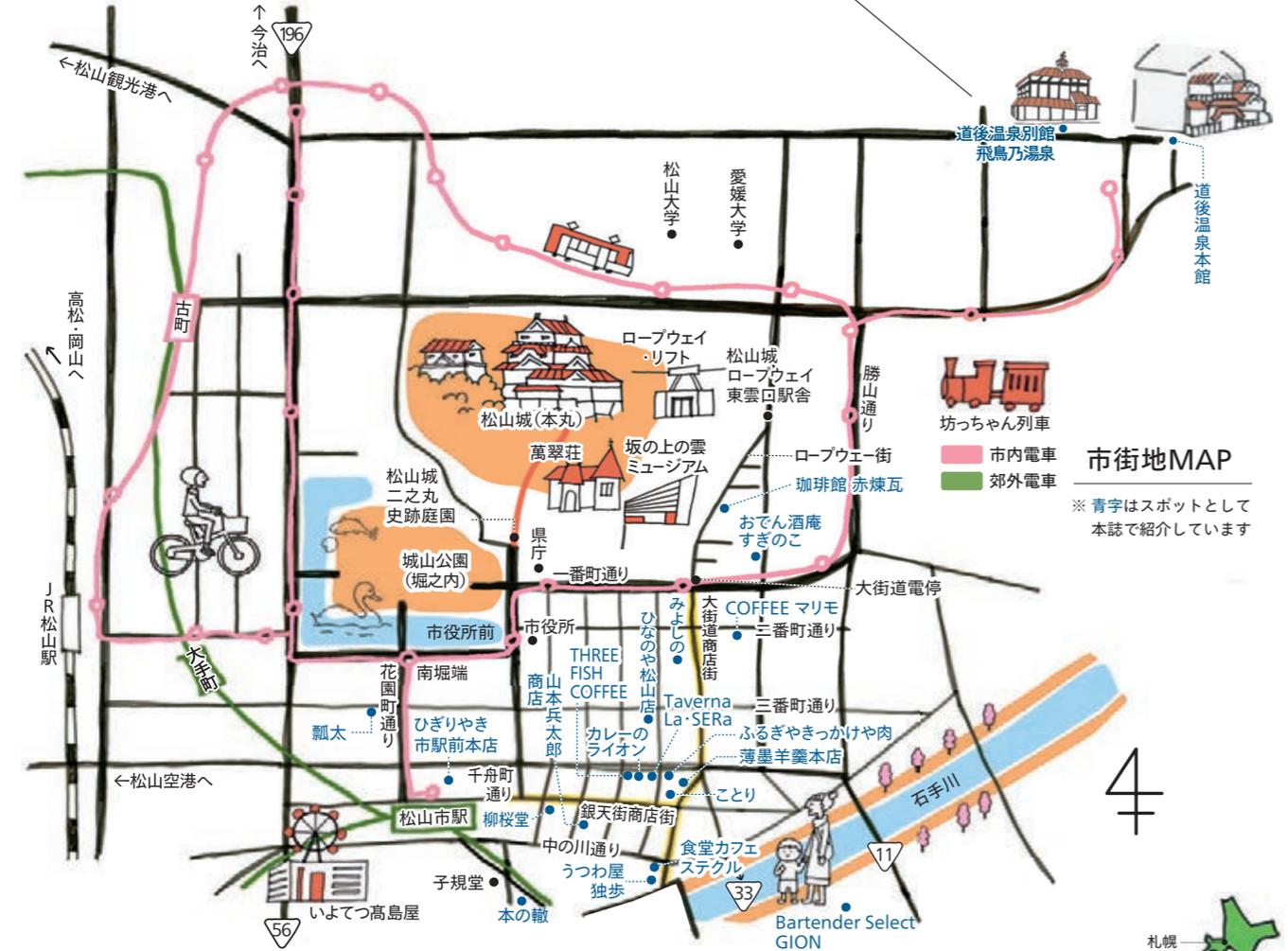
—松山—
MAP

松山市は、中心部に都市機能が集まったとっても便利なコンパクトシティ。まちの真ん中にはお城がそびえてランドマークになり、市街地から道後温泉までは電車で10分という近さ。旅がしやすく暮らしやすいまちです。



市街地MAP

※ 青字はスポットとして本誌で紹介しています



ACCESS

東京から90分でひとっ飛び!

飛行機	羽田空港～松山空港 約1時間30分 (JAL, ANA)
	成田空港～松山空港 約1時間40分 (ジェットスター<LCC>)
	伊丹空港～松山空港 約50分 (JAL, ANA)
	(松山空港から市内中心部までリムジンバスでたった20分)
JR	東京駅～(新幹線 約3時間30分)～岡山駅～(予讃線 約3時間)～松山駅
JR+船	東京駅～(新幹線 約4時間)～広島駅～広島港～(高速船 約70分)～松山観光港
長距離バス	東京駅～松山駅 約12時間20分

3
名様



1 ひなのやから
「ボン菓子6種詰合せ」

愛媛では昔から結婚式の引菓子として愛されているボン菓子。愛媛のボン菓子専門店「ひなのや」は、県内産のお米を使って、昔ながらの手法でボン菓子を作っています。シンプルな味付けのものから、現代風にアレンジしたものまで、バラエティ豊かなボン菓子を取り揃え、人気の6種類を詰め合わせた詰合せです。※種類は選べません。
ひなのや <https://hinanoya.co.jp/>

5
名様



2 10 FACTORYから
「ハンディゼリー
4個セット」(各170g)

みかんの魅力を最大限活かしたオリジナル商品を提案する「10 FACTORY」。愛媛産の柑橘果汁を閉じ込めたハンディゼリーは、いつでも手軽に食べられると評判です。温州、伊予柑、ポンカン、甘夏、の4つの味をセットで。味の違いを楽しんで。

10 FACTORY
<https://10-mikan.com/>

2
名様



3 愛媛新聞社から
「かなしきデブ猫ちゃん」&
「かなしきデブ猫ちゃん
マルの秘密の泉」2冊セット

愛媛生まれの創作童話の絵本。作者は松山市在住の小説家・早見和真さんと、今治市出身の絵本作家・かのうかりんさん。デブ猫ちゃん(マル)が旅するのは愛媛県人ならおなじみの場所ばかり。新作の第2弾ではたくましくなったマルにも出会えます。

愛媛新聞社
<https://www.debunekochan.com/>

5
名様



4 薄墨羊羹から
「薄墨羊羹ござくら
松山道後めぐり」
(1個50g・8個入り)

松山銘菓、薄墨羊羹のおいしさが手軽に味わえる食べきりサイズの羊羹「ござくら」は、抹茶、小豆、愛媛みかん、黒糖の4種類の味を取り揃え、パッケージは、松山出身の墨絵アーティスト・茂本ヒデキさんが松山の風景などを描いたもの。

薄墨羊羹
<http://www.usuzumi.co.jp/>

3
名様



5 まつやま農林水産物ブランド認定
「せとか」
3kg程度

清見のジューシーさ、アンコールの甘さ、マロコットのkokoroと香り。そんな人気柑橘のいいとこ取りで生まれた「せとか」は、酸味と甘みのバランスががいいのが特長。皮は薄くてむきやすく、種がほとんどないので、袋ごと食べられます。

まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
<https://m-chisanchisho.com/>

🎁
PRESENT

素敵な松山の特産品を
プレゼント

『暖暖松山』21号はいかがでしたか。
お読みいただいた方の中から、
抽選で松山の素敵なプレゼントが当たります。
パソコンやスマートフォン、ハガキで、
アンケートに答えてご応募ください。

当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
応募締切/2022年2月28日(月)。ハガキの場合は、当日消印有効
※発送時期によりプレゼント内容を変更する場合があります

ハガキでご応募

ハガキに次の①～⑧を明記して、下記までお送りください。

①ご希望のプレゼント番号(ひとつ) ②本誌を読んだ感想③本誌を読み続けたいか④住所⑤お名前⑥年齢⑦性別⑧電話番号

〒169-0074 東京都新宿区北新宿2-21-1 新宿フロントタワー31階
サンケイリビング新聞社 リビング営業部「暖暖松山」プレゼント事務局

- ◎受付業務は、サンケイリビング新聞社が代行します。個人情報申込者の許諾なく第三者に提供することはありません(法令等により開示を求められた場合を除く)。
- ◎個人情報は、プレゼント賞品の発送、及びアンケート集計のみに利用し、厳重に管理します。
- ◎プレゼント賞品に関するお問い合わせは、えひめリビング新聞社までご連絡ください(TEL089-931-7001)。
- ◎松山市の個人情報保護制度については、松山市のホームページをご覧ください。<https://www.city.matsuyama.ehime.jp/shisei/keikaku/johokokai/kojinjouhouhogoseido.html>
- ◎当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。応募締切/2022年2月28日(月)。ハガキの場合は、当日消印有効

2021年11月発行/企画・発行:松山市 秘書広報部 シティプロモーション推進課 TEL089-948-6705
〒790-8571 愛媛県松山市二番町四丁目7番地2 松山市ホームページ <https://www.city.matsuyama.ehime.jp/>

暖暖松山編集部:サンケイリビング新聞社・えひめリビング新聞社内 撮影:徳丸哲也・丹生谷千聡・和田浩志
アートディレクション:松下亮介・土居麻巴香(以上エス・ピー・シー) デザイン:林真央・藤野貴大(以上エス・ピー・シー) タイトルデザイン:漆原悠一(tento)
印刷・製本:エイチケイグラフィックス 配布:サンケイリビング新聞社 この冊子は、環境対応紙とベジタブルインキを使用しています。

※掲載データにつきましては、2021年10月現在のものです。新型コロナウイルスなどの影響により情報の内容は変更される場合があります。
本誌記事、写真等の無断複写、及び転載を禁じます

パソコン・スマホでご応募
バックナンバーもこちらから

 <https://www.dandanmatsuyama.com/dandan/>
暖暖松山プレゼント

パソコン・スマートフォンでご覧になれます

