

生産者の商品に対する「想い」が強く込められた高品質で安全・安心な松山産の農林水産物及び加工品として認定され たもの。いわば、松山産農林水産物の「トップランナー」。

1. 目 的 平成18年5月設立 「まつやま農林水産物ブランド化推進協議会」 ~実施事業~ ◎ 推進方針の決定 ◎ ブランドの認定 ◎ 販路開拓やPR事業の実施

目 的 1. 認知度の向上 2. 販路の開拓 3. 消費の拡大 松山市の農林水産業の活性化に貢献

2. 認定類別

まつやま 農林水産物 ブランド

高品質ブランド

他産品とは異なる優位性・独自性を有する等

安全・安心に係る第三者認証を取得している等

古くから地域限定で生産・出荷されている等

3. 認定基準

次の5項目を全て満たす必要があります。

必須基準	1.コンセプト	松山で育成又は定着している産品であり、こだわりや着眼点に特長がある等
	2.市 場 性	商品に対する一定の知名度や取引が確認できる等
	3.独 創 性	商品の機能性や販売手段等で優位性、独自性が確認できる等
	4.信 頼 性	商品の生産や流通での履歴管理が適切に行われている等
	5.将 来 性	商品の短期・中期的な事業展開が打ち出されている等

上記必須基準に加え、認定類別ごとで基準を設けています。

~高品質ブランドの例~ ◎ 他産地とは異なる優位性、独自性を有していること

~安全・安心ブランドの例~ ◎ 安全・安心に係る第三者認証(有機JAS認証、エコえひめ認証等)を、取得していること

~地域特産ブランドの例~ ◎ 県内で一定以上の市場占有率を持っているもの ◎ 地域限定的に生産、出荷されているもの

このリーフレットの記載内容は令和6年3月現在の ものです。なお、本内容は予告なく変更する事が あります。詳しくはホームページをご覧ください。 https://m-chisanchisho.com/







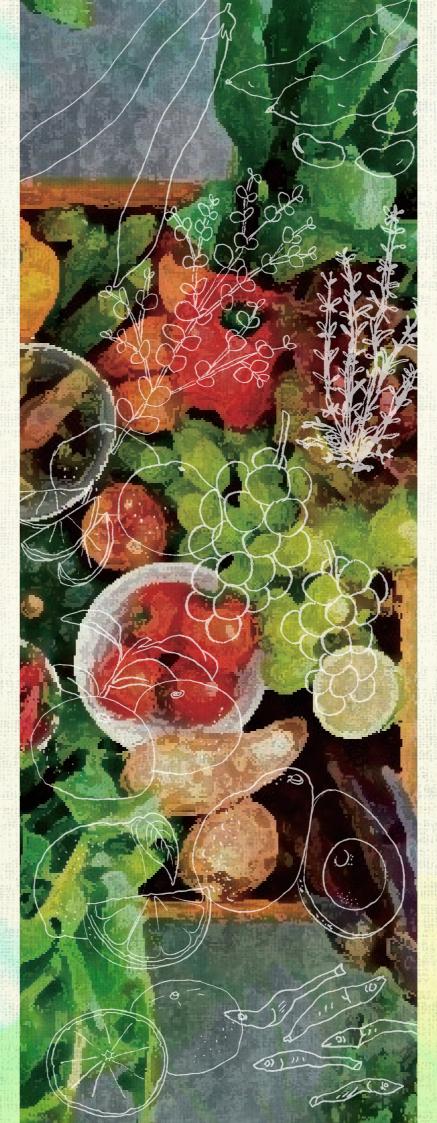






TEL:089-948-6565 FAX:089-934-1908





まつやま 農林水産物 ブランド

まつやま農林水産物ブランド化推進協議会





旬:11月下旬~12月下旬

愛媛県で一誕生し、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「おっちゃん」に登場する「マドンナ」から名づけました。 せリーのような食感で、ひと口食べると甘い香りと果汁が口いっぱいに 広がりますの皮が薄いので、写真のようにカットしてから食べるのがおすすめ ですの旬は12月ですのお歳暮などのギフトに最適な高級フルーツです。

えひめ中央農業協同組合 直販部 TEL: 089-943-2173 FAX: 089-931-8632





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…の 人気品種の良いところだけを受け継いだ、酸味と甘みのパランスが とれたみかんですの果皮は薄くやわらかいので、手で簡単にむけますの 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 くださいの

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







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 甘いのが特長ですの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。糖度と酸味のパランスが良いので ジュースにするのもおすすめです。

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





瀬戸内の速い海流で育ったカタクチいわしの煮干しですの漁獲後、 魚を傷めないよう手ですくい、塩ゆでした後に冷風乾燥しています。 銀色に輝くウロコが旨味を封い込めているので、おいしいダンがとれます。 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 力木モ [問い合わせ失] TEL:089-993-0005 FAX:089-992-1818 https://www.e-kanemo.com





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の肉質はやわらかく、きめが 細かく種はほとんどありませんのみずみずしく、甘みがあるのも特長ですの天ぷら・ 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い野菜です。

[問い合わせ失]

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





旬:4月下旬~5月中旬

松山市周辺の松山平野でできくから栽培されているそらまめは、香り高く、 やわらかな歯が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)もあります。現在の主力品種は3粒ざやの割合が高い「陵西ーナ」。 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。

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





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 取り組んでいますの糖度が高く、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

えひめ中央農業協同組合 直販部 TEL: 089-943-2173 FAX: 089-931-8632





旬:通年

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

愛媛県漁業協同組合 TEL: 089-933-5119 FAX: 089-921-3964



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『かニーユーカリョの松山市の特許「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の特長である 銀灰色(シルパーグレー)の小さくて丸い可愛らしい葉は、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。

[問い合わせ失] えなめ中央農業協同組合 直販部 TEL: 089-943-2173 FAX: 089-931-8632







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の 主に、「ペーコン」「フェルテ」「ピンカートン」「ハス」の4品種が生産されて いて、それぞれ旬が異なりますの品種型との形や味の違いをお楽しみくだ さいの指で果実を軽く押さえ、少し柔らかくなっていれば食べごろです。

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





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の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の品種はすべて 「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。

[問い合わせ失] 松山市農業協同組合 販売課 TEL: 089-968-1220 FAX: 089-921-7910





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。