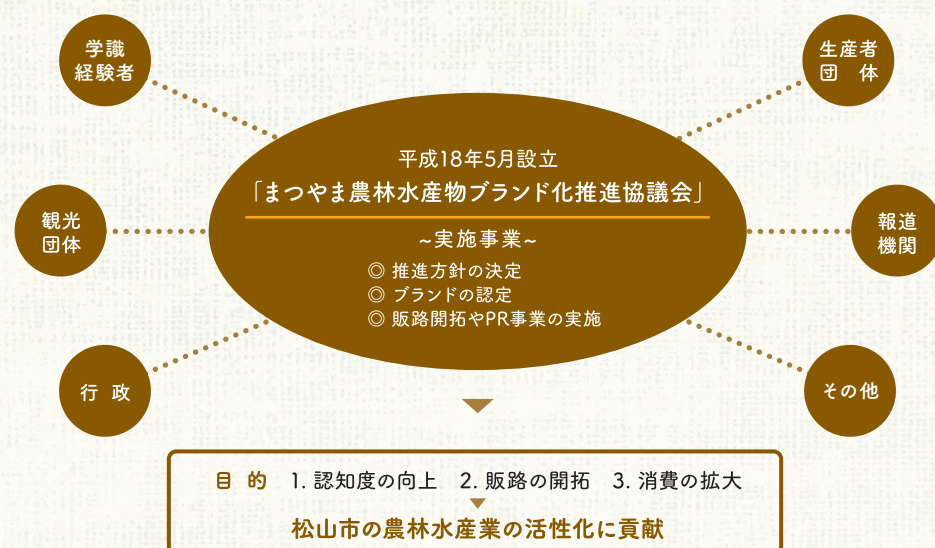


「まつやま農林水産物ブランド」とは.....

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



2. 認定類別



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、認定類別ごとに基準を設けています。

選択基準	～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/>



マルっと まつやま

まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
(松山市役所 農林水産振興課内)
〒790-8571 愛媛県松山市二番町四丁目7-2
TEL:089-948-6565 FAX:089-934-1908

ホームページは
こちらから



まつやま 農林水産物 ブランド

～ゼリーのような食感～

紅まどな

南香×天草




高品質
ブランド
H18年12月

旬:11月下旬～12月下旬

愛媛県で誕生し、松山市が生産量全国1位のみかんです。松山市が舞台の夏目漱石の小説「坊っちゃん」に登場する「マドンナ」から名づけました。ゼ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なります。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。旬は12月です。お歳暮などのギフトに最適な高級フルーツです。

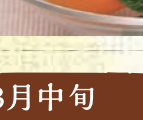
太陽の恵みいっぱい

せとか

「清見×アンコール」と「マーコット」



高品質
ブランド
H18年12月



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

春のみかん カラマンダリン

温州みかん×キングマンダリン



高品質
ブランド
H19年7月



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。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。糖度と酸味のバランスが良いのでジュースにするのもおすすめです。

漁師のこだわり、手すくい干し

瀬戸内の銀鱈 煮干し



高品質
ブランド
H20年8月



旬:通年

瀬戸内の速い海流で育ったカタクちいわしの煮干しです。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じ込めているのでおいしいダシがとれます。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 カネエ

カンタンな料理・長くておいしい

松山 長なす





**地域特産
ブランド**
H20年8月

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。肉質はやわらかく、ぎめが細かく種はほとんどありません。みずみずしく、甘み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。

初夏の味覚

松山
三寸

そらまめ



地域特産
ブランド
H22年2月



旬:4月下旬～5月中旬



松山市周辺の松山平野で古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)もあります。現在の主力品種は3粒ざやの割合が高い「陵西一寸」もざ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。

太陽と空から生まれた実果

伊台・五明
ぶどう





地域特産
ブランド
H22年8月

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。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

海のごちそう 松山ヒジキ



地域特産
ブランド
H28年6月



旬: 通 年

朝の流れが速く美しい松山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



グニユーカリ

高品質
ブランド
H29年9月



▶
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「グニユーカリ」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。特長である銀灰色（シルバーグレイ）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。

【問い合わせ先】

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

松山

柑橘王国から生まれた

アボカド

高品質
ブランド
R4年10月

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ボカド。
主に「ブルーコン」「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。品種ごとの形や味の違いをお楽しみくだ
さい。指で果実を軽く押さえ、少し柔らかくなれば食べごろです。

株式会社オレンジフーズ

TEL:089-953-3667 FAX:089-989-8997

https://www.e-mikan.co.jp

果実の島のおくりもの

GOGO SHIMA
興居島

レモン



地域特産
ブランド
R5年1月



旬: 4月頃

さざしま

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。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。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。

【問い合わせ先】

松山市農業協同組合 販売課

TEL: 089-968-1220 FAX: 089-921-7910

旬カレンダー												
産 品	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12月
せとか	■											
興居島レモン				■								
カラマンダリン				■								
松山一寸そらめ				■								
松山長なす							■					
伊台・五明こうげんぶどう								■				
ズニーユーカリ	■								■			
松山アボカド	■									■		
紅まどんな											■	
瀬戸内の銀鱈煮干し	■											
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。