

愛媛県公式 観光・レジャーガイドブック

えひめ

監修 / (社)愛媛県観光協会 四国観光立県推進受援協議会

2012



えひめの南予 いち博 2012
愛媛県庁前庭 観光会館イベント

4月22日(日)~
11月4日(日)開催

全城市町別
おでかけ
ガイドマップ

ドライブに使える!
ロード・マップ付き

心も体も 癒される旅

ワンだふる
やけん!

癒される里山と知的好奇心を刺激する工場見学

しまなみ海道 vs やまなみ街道

温泉達人が巡る道後

厳選! えひめの手みやげ・お取り寄せ大図鑑



SPC出版



愛媛県イメージキャラクター
「みきゃん」

産身のとろけるおいしさの虜になる

愛媛甘とろ豚

ふひのあまとろふた

口の中で肉の柔らかさを感じた途端、とろりととろけだるとともに甘みが広がる。「とろろ」と甘みの正体は、体温程度で溶ける脂身。脂身はしっかりとなく、ジューシーな赤身のコクとバランスよく盛り合わせ、後味のよいおいしさ特長に優る。



香少女中ヨークシャー種をベースに、昔ながらの味を再現。一般豚に比べてオレイン酸が豊富。



ストレスを軽減させるイケア環境と独自配合の餌。鮮度が長持ちするも愛嬌の特長。



天然ものに優る「ウマイ!」に出会う

愛鯛

あいたい

透明度の高い宇和島で育てられた高級養殖真鯛。見るからにプリプリとした身は、期待を裏切らない食感の後、ほどよい脂ののった旨みがあり、もちりとした甘みが後を引く。「天然ものがいい!」の思い込みを覆す。滋味豊かで繊細な味わいだ。

味も香りも食感も天下一品

えひめ産
乾しいたけ

クスギナラなどを使って栽培した、香りが強く肉質がしっかりした原木しいたけをじっくり乾燥させた乾しいたけ。煮物や炒め物などで、乾燥によって増した芳醇な香気と旨み成分たっぷりの味、原木しいたけならではの歯ごたえを楽しみたい。黒味噌がで味わい深いダシも出る。

自然環境の中で無農薬・無肥料で栽培される原木しいたけを使用。乾燥から出荷まで徹底した衛生管理を行う。



"いいとこどり"な味をお試しあれ

媛っこ
地鶏

ひめっこじどり

地鶏はかたじけなくというイメージがあるが、媛っこ地鶏は肉を味わうのにちょうどいい、加減の絶妙な歯ごたえと弾力。噛む度にコクのある旨みがジューッと広がる。持ち味を閉じ込める焼きものももちろん、たたきや鍋めしなどもおすすめ。



4種類の鶏の交配で、歯ごたえ、旨み、肉付きなど4種類の強のよさをバランスよく凝縮。

その土地の名産品には、その土地の魅力が詰まっています。豊かな自然に恵まれた愛媛で地元の人達が丹精込めて育てた産品は、幸せを感じる味わいのものばかりです。愛いっばいの「おいしい」を体験する、愛媛の旅をしてみませんか。

えひめの
口福産品

こうふくべ