

厳しい審査を経て、加工食品 5 品目 18 産品が新たに認定されました！！

H19.11.20

えひめ愛フード推進機構では、「愛」あるブランド認定制度を拡充し、今年度から加工食品 5 品目の認定に取り組んでいるところですが、10 月 31 日及び 11 月 14 日の審査会で審議した結果、18 産品が加工食品認定第一弾として認定されました。

11 月 20 日には、愛媛県庁会議室において会長である愛媛県知事から認定書が交付され、今後、「愛」あるブランド産品が、愛媛の代表として県内外での一層活躍することが期待されます。



柑橘ジュース

県内産「柑橘」のみを使用した無添加のストレートジュース
濃縮還元果汁を使用していないこと。
砂糖等調味料も使用していないこと。

POM愛媛みかん旬ストレート 100〔㈱えひめ飲料〕

愛媛みかんのおいしさにこだわり、その年の旬の時期に収穫されたみかんのみを使用。期間限定出荷。



はだか麦味噌

県内産「はだか麦」を主な原材料とした麦味噌又は調合味噌
使用するはだか麦は、県内産であること。
米及び大豆の使用については、国内産であること。
食品添加物を使用する場合は、酒精（アルコール）のみであること。

伊予路三昧（赤粒みそ・赤すりみそ）〔忽那醸造㈱〕

30年以上変わらぬ独自製法で、麴歩合を高めに設定して醸造する塩分控えめの味噌。

松山みそ(麦)、松山みそ(合わせ)〔㈱後藤商店〕

無添加。自然海塩にこだわり、時間をかけて熟成させた風味豊かな味噌。

三津の朝市〔㈱村要本店〕

無添加。高い麴歩合で十分熟成させた甘めの味噌。三津の朝市の復活と活性化機運に伴い命名。

長熟麦味噌〔矢野味噌(有)〕

麴歩合が高く、低温長熟熟成による香り高い甘めの味噌。



ちりめん

県内で水揚げされた「イワシ類」を使用した無添加のちりめん

原材料となるイワシ類は、県内で水揚げされた体長概ね3cm以内の魚であること。
その他使用するものは、煮熟時に使用する食塩のみであること。
水分は55%以下であること。

ちりめん〔有カネモ〕

漁獲から加工まで一貫生産。赤穂の天塩を使用し塩分控えめ。小さいサイズの天日干しちりめん。

すくいちりめん〔宇和島漁協プロジェクト〕

伝統的な「すくい網漁」による天日干しちりめん。漁協プロジェクトが厳選する1級品。

福島さんのちりめん〔朝日共販㈱〕

徹底した安全衛生管理体制のもと漁獲から加工まで一貫生産。生産者の顔が見える天日干し上級ちりめん。



牛 乳

県内で搾乳された「生乳」のみを使用した鮮度にこだわった牛乳

無脂乳固形分8.0%以上、脂肪分3.0%以上であること。
搾乳後24時間以内に殺菌・パック詰めしていること。
食品添加物等生乳以外のものを使用していないこと。

夕しぼり〔四国乳業㈱〕

4軒の農家限定で、夕方搾乳による成分の高い生乳を24時間以内に殺菌パック詰め。



じゃこ天

県内で水揚げされたホタルジャコを主な原材料としたじゃこ天

県内で水揚げされた魚を使用し、魚肉に占める割合が80%以上であること。

その他使用する魚も国内産に限ること。

無添加うす塩手押しじゃこ天〔伊予蒲鉾株式会社〕

生魚のみを使用し、うす塩で1枚ずつ手押し成型した無添加じゃこ天。

(S63：農林水産大臣賞受賞)

これが漁師のくいもんじゃあ〔有鳥津蒲鉾店〕

ホタルジャコと伯方の塩だけで作った究極の無添加じゃこ天。

練りものがたりじゃこ天、谷本のハランボじゃこ天〔株式会社谷本蒲鉾店〕

魚種はホタルジャコのみ限定し、安全・安心を第一に最新設備で製造したじゃこ天。ハランボじゃこ天は、澱粉や保存料不使用・手押し。

手拵えはらんぼ天〔八水蒲鉾株式会社〕

安全・安心を確保した最新設備で製造。仕上げは職人が木枠で1枚1枚拵えるじゃこ天。

手造りじゃこ天ぷら〔河内屋蒲鉾〕

100%宇和海産の小魚を使用し、手造りの厚みあるじゃこ天。150年間変わらぬ製法(寛永元年創業)

宇和島じゃこ天〔株式会社島原本舗〕

冷凍魚を使用せず、石臼で丁寧にすり潰して揚げた保存料不使用のじゃこ天。

手造りじゃこ天〔有安岡蒲鉾店〕

宇和島近海の小魚にこだわり、独自の割合でブレンド。1枚1枚職人が作ったじゃこ天。

