

IIYOKAN 新居浜市

販売店 (有) 永久堂



販売価格 420円(税込み)
使用県産品 伊予柑、焼つ娘みかん卵
住所 新居浜市又野1-4-32
電話 0897-45-0063
営業時間 9:00 ~ 19:00
定休日 元日

冬になると、祖父が作った伊予柑を持って来てくれ、コタツに入って家族みんなで食べていました。そんな思い出の伊予柑をケーキにしました。

めろぼん 新居浜市

販売店 boulangerie fukusuke
※学校コラボ: 河原パティシエ・医療・観光専門学校 (石川伸弥)



販売価格 302円(税込み)
使用県産品 デコポンジュース、フレッシュ卵卵、夕しぼり、伯方の塩、レモン
住所 新居浜市郷1丁目3-7
電話 0897-47-5510
営業時間 8:00 ~ 18:00
定休日 日・月曜日

私が好きなメロンパンに生産量トップクラスのデコポンをはさみたいと思い、今回のコラボ店舗に相談し、地元果樹園のジュースを使用することにしました。大人から子供まで愛されるメロンパンになりました。

愛媛みかんのティラミス
季節のコンフィチュールとスコーンを添えて 新居浜市

販売店 欧風レストラン SHINOHARA
※コラボ: (一社)えひめアフタヌーンティー協会



販売価格 コース料理のデザートとして提供
使用県産品 伊予柑、みかん、八朔、夏みかん、河内晩柑、ゆず、レモン
住所 新居浜市西の土居町2丁目17-6
電話 090-5149-4889
営業時間 12:00 ~ 14:00
18:00 ~ 20:00
定休日 水曜日

平成16年世界料理オリンピックへの挑戦のために考案した柑橘のティラミスが、柑橘生産者、えひめアフタヌーンティー協会と、愛媛愛の強い人々との出会いによって年を追う毎に変化し、令和3年版が完成しました。

KoKoRoN けーき ~栗の渋皮煮~ 西条市

販売店 菓子工房心(和洋菓子心)



販売価格 450円(税込み)
使用県産品 栗、美豊卵、裸麦
住所 西条市飯岡2157-1
電話 0897-47-7603
営業時間 10:00 ~ 19:00
定休日 不定休

お店を始めてからずっとお世話になっている農家さんの栗を使用しました。優しいご家族の作られている栗は当たり前ですが美味しい。作り手の心は反映されることを確認した出会いでした。

マロンチョコムース 今治市

販売店 SAI SAI CAFÉ
※学校コラボ: 愛媛調理製菓専門学校(中野拳輔)



販売価格 450円(税込み)
※期間中の土日のみ販売
使用県産品 栗、伯方の塩
住所 今治市中寺279-1
電話 0898-35-3671
営業時間 9:00 ~ 17:00
定休日 無休

私の家は秋になると祖父の友人からたくさんの大洲の栗をいただき、その栗を母が美味しいお菓子や料理にしてくれました。私は母が作るお菓子をさらに美味しいデザートにして、大洲の栗のおいしさを広めたいです。

きなこシュー 今治市

販売店 西洋菓子 TSUKASA
※学校コラボ: 河原パティシエ・医療・観光専門学校(笹岡美優)



販売価格 200円(税込み)
使用県産品 きな粉、らくれん牛乳、伯方の塩、くるみ、フレッシュ卵卵
住所 今治市東村3丁目1-36
電話 0898-47-3370
営業時間 10:00 ~ 18:30
定休日 水曜日

愛媛県産のきな粉があることを初めて知り、シュークリームを通してもっと多くの人に愛媛県産きな粉の、独特の甘さと風味を知ってもらいたいと思い使いました。

♡ えひめに恋した...♡

(えひめきずなスイーツキャンペーン2021)

#ハッシュタグキャンペーン


期間 2021 10.23(SAT) ▶ 11.14(SUN)

「♡えひめに恋した...♡」えひめきずなスイーツキャンペーン2021の参加商品を購入し、写真を自身のInstagramに「#えひめに恋した」をつけて投稿してください。抽選で愛媛県産品をプレゼント!

詳しくは、えひめスイーツプロジェクトHPをごらんください。
<https://ehime-sweets.aifood.jp>



今年は「きずな」をテーマに愛媛県産農産物を使った「愛」があふれるスイーツが揃っています。たくさん「きずなエピソード」とともに食べ比べて楽しんでください。



パティシエ 鑑塚 俊彦
スイーツジャーナリスト スイーツジャーナリスト 平岩 理緒

事務局

- えひめ愛フード推進機構事務局(愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課内) 〒790-8570 松山市一番町4丁目4-2 TEL089-912-2541 FAX089-912-2561
- 愛媛新聞社営業部 〒790-8511 松山市大手町1丁目12-1 TEL089-935-2322 FAX089-941-8111

協賛社のみなさまのご協力により、えひめスイーツプロジェクトは運営されています。



♡ えひめに恋した...♡

(えひめきずなスイーツキャンペーン2021)




期間 2021 10.23(SAT) ▶ 11.14(SUN)

愛媛県内の菓子店や飲食店で、愛媛県産農産物を使った“えひめきずなスイーツ”を販売します。素敵な「きずなエピソード」を持つスイーツが身近な方とのつながりを深めるお手伝いをします。


「#えひめに恋した」ハッシュタグキャンペーン同時開催!

〈主催〉えひめ愛フード推進機構、愛媛新聞社
〈共催〉JA全農えひめ 〈後援〉愛媛県菓子工業組合、愛媛県洋菓子協会



さつまいもとりんごのシブースト 県内

販売店 一六本舗
※ただし、道後店、道後本館前店、大街道本店を除く県内26店舗で販売




販売価格 378円(税込み)
使用県産品 瀬戸金太郎芋、ふじりんご
住所 松山市東方甲1076-1(代表)
電話 0120-161647
営業時間 店舗により異なります
定休日 無休

コロナ禍をきっかけに昨年からスタートした農家コラボスイーツ。地産地消をテーマにこれまで出会った沢山の農産物は生産者様との大切な「きずな」です。今回「新しいきずな」を表現したスイーツが完成しました。

Miel de mandarine choux
(ミエル・デ・マンダリン・シュー) 県内

販売店 株式会社 ハタダ ※学校コラボ: 河原パティシエ・医療・観光専門学校(高橋礼奈)




販売価格 270円(税込み)
使用県産品 みかんの雫、甘夏、らくれん牛乳、パティさんの赤玉卵、伯方の塩
住所 新居浜市船木甲2131番地(代表)
電話 0897-41-4141(代表)
営業時間 9:00 ~ 19:00
定休日 不定休

親戚が送ってくれる「甘夏」を食べるのが毎年の楽しみでした。この専門学校に入学し初めての商品開発をするにあたって「甘夏」を生かしたルセットを作ることになりました。愛南ゴールドの蜂蜜がアクセントになっています。

ポリポーリバラエティパック 県内

販売店 別子鉛本舗
※百貨店、スーパー、道の駅で販売



販売価格 540円(税込み)
使用県産品 伊予美人
住所 新居浜市郷2-6-5
電話 0897-45-1080
営業時間 8:30 ~ 17:00
定休日 元日

特産品である里芋(伊予美人)を使用しています。親芋は繊維質が多く出荷されずに畑に残されたままであったところを、親芋が練りこまれたスナック菓子として生まれ変わりました。

ガレットブルトンヌ・オ・キウイ 四国中央市

販売店 パティスリー・ル・ソレイユ
※学校コラボ: 愛媛調理製菓専門学校(柴田玲那)

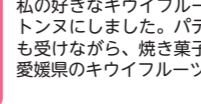


販売価格 270円(税込み)
※期間中なくなり次第終了
使用県産品 キウイジャム、フルール・ド・セル、小麦粉、レモン、卵
住所 四国中央市金生町下分203-4
電話 0896-77-5463
営業時間 10:00 ~ 19:00
定休日 火曜日

私の好きなキウイフルーツを母が好きなガレットブルトンヌにしました。パティシエである兄のアドバイスも受けながら、焼き菓子を作りました。このお菓子で愛媛県のキウイフルーツをもっと広めたいです。

自然卵の純愛プリン プレーン 四国中央市

販売店 坂ダイニング
(自然卵の純愛プリン サカダイ)



販売価格 380円(税込み)
使用県産品 卵、牛乳、レモンピール
住所 四国中央市三島宮川12-1-16
電話 0896-77-5855
営業時間 11:00 ~ 17:00
定休日 日・月曜日

地元の生産者や、和紙文化を応援すると共に、母が子と思うような「純粋な愛」を今一度、思い出して頂きたく完全無添加で1つ1つ丁寧に手作りしています。地元の魅力ある食材をより多くの方に伝えていきたいです。

結 松山市

販売店 **パティスリーデコレ**



販売価格 320円(税込み)
 使用県産品 さつまいも、五色そうめん、小富士
 住 所 松山市北久米町303-8
 電話 089-968-1977
 営業時間 10:00～20:00
 定休日 月曜日

私の母は看護師をしています。今、たくさんの医療関係者の方が最前線で戦ってくれています。コロナが広まり忙しくなり疲れている母になにか甘いものを作りたいと考え、母の好きなさつまいもと小富士を使い和菓子を作りました。

柚子香るスイーツプレート～星に願いを～ 松山市

販売店 **道後温泉ふなや ラウンジこもれば**
 ※コラボ：ニノズコンフィチュール



販売価格 1,320円(税込み)
 ※紅茶付き
 使用県産品 柚子、レモン、莓ジャム(紅い雫、あまおとめ)
 住 所 松山市道後湯之町1-33
 電話 089-947-0278
 営業時間 7:30～21:00(時短営業日あり)
 定休日 不定休

コロナ禍で誰もが不安な状況に置かれた中、人と人のきずなを深めていただける時間と空間を提供したたく、ニノズコンフィチュールの協力を得て考案しました。お客様の心からの笑顔を取り戻せますように、願いを込めて。

抹茶のシュー「栗」ーム 松山市

販売店 **Slow Aging Cafe Yukichi**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(掛水郁社)




販売価格 300円(税込み)
 ※期間中の土日のみ販売
 使用県産品 中山栗、かのご豆、らくれん牛乳、伯方の塩、美豊卵
 住 所 松山市中須賀3丁目4-9
 電話 089-953-1779
 営業時間 10:00～18:00
 定休日 水曜日

中学生の頃、友人の名前がきっかけで中山栗を食べ、とても美味しく感動したのを憶えています。パティシエの夢のため入学して初めての作品で使用することに決めました。友人に喜んでもらいたい一心で何度も試作し作りました。

えひめに恋したメロンパン 松山市

販売店 **ベーカリーみき**
 ※学校コラボ：愛媛調理製菓専門学校(津吉春佳)



販売価格 162円(税込み)
 ※期間中の土日のみ販売
 使用県産品 みかんパウダー、伊予柑ピール、卵、小麦粉、塩
 住 所 松山市富久町437-12
 電話 089-974-1707
 営業時間 6:30～18:30
 定休日 なし

小さい頃、冬になるといつも親戚から柑橘をたくさんいただいていた。中でも伊予柑が一番好きでした。大好きなメロンパンに、大好きな伊予柑を合わせて、たくさんの方に届けたいと思い作りました。

柿デニッシュ 松山市

販売店 **Papain パン**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(千原あかり)



販売価格 270円(税込み)
 使用県産品 醤油、えひめたまごの郷、タシぼり、伯方の塩、柿の種
 住 所 松山市古三津5丁目10-35
 電話 089-950-5193
 営業時間 6:30～18:00
 定休日 日・月曜日

私は誰も作ったことのない物を作りたいと思い「醤油」を使用しました。幼い頃から利用していた醤油であり、地元の味として多くの人に親しまれてきました。1人でも多くの人に地元の良さを知ってもらいたいと思います。

さといもでしゅ 松山市

販売店 **Boulangerie de Ecole**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(古窪京華)



販売価格 250円(税込み)
 使用県産品 伯方の塩、らくれん牛乳、伊予美人、フレッシュ卵卵
 住 所 松山市湊町3丁目5-1
 電話 089-987-7577
 営業時間 10:00～18:00
 定休日 土・日曜日、祝日

里芋がスイーツに使われているところをあまり見たことがなく、また、県産品に伊予美人があることを知りスイーツとして使ってみようと思いました。この作品を食べた里芋の和食の概念を変えたいです。

秋日和 内子町

販売店 **内子フレッシュパークからり**




販売価格 400円(税込み)
 使用県産品 米、栗、しょうが
 住 所 喜多郡内子町内子2452番地
 電話 0893-43-1122
 営業時間 8:00～17:00
 定休日 1月1日～3日

古来から繋がる米文化を後世にも繋ぎたい思いから誕生。内子米のおかゆ入りのしっとりうろ生地に栗、そしてほんのりしょうがの香りで内子を楽しんでください。

巨峰と栗のマドレーヌ 内子町

販売店 **菓子工房あんしゃんて**
 ※学校コラボ：愛媛調理製菓専門学校(藏本直哉)



販売価格 170円(税込み)
 ※期間中無くなり次第終了
 使用県産品 巨峰、栗、卵
 住 所 喜多郡内子町五百木2059
 電話 090-6283-2146
 営業時間 11:00～19:00
 定休日 水曜日

地元、内子の巨峰は皮ごと食べてもおいしいので幼い頃からそのまま凍らせて食べていました。皮ごと食べてもおいしいお菓子を作りたいと思い、巨峰を丸ごとジャムにして手軽に作って食べられるようにしました。

愛媛県産牛乳と県産フルーツのハチの菓上げ風揚げ杏仁 松山市

販売店 **中国割烹大岩木屋町本店**



販売価格 1,200円(税込み)
 ※特別な烏龍茶セット
 使用県産品 タシぼり、ミカン、ブドウ、キウイフルーツ、ミカンパウダー
 住 所 松山市木屋町2丁目7-20
 電話 089-922-7122
 営業時間 11:30～14:00
 17:30～20:00
 定休日 不定休

実家が農家で、幼少期から、愛媛県、特に果物に親しんで育ち、果物に育てて貰いました。農業ではなくて料理の道に進みましたが、恩返しが出来たらと思います。

愛媛栗モンブラン 松山市

販売店 **えひめ中央ひなたカフェ**



販売価格 550円(税込み)
 使用県産品 栗ペースト、らくれん牛乳、フレッシュ卵卵、渋皮栗の甘露煮
 住 所 松山市湊町8丁目120番地1
 電話 089-913-7707
 営業時間 8:00～18:00
 定休日 月曜(祝日除く)

中山の栗拾いが娘と私と母の思い出となり、毎年栗のメニューは我が家の定番となった。今は県外に住む娘に、帰省したら大好きな栗のモンブランを食べさせたいと思い作りました。

1009ケーキ 松山市

販売店 **loly**
 ※パティシエ：愛媛大学教育学部附属小学校4年 村上伊織



販売価格 1,009円(税込み)
 使用県産品 抹茶、柑橘、ブルーベリー、レモン
 住 所 松山市紅葉町2-50
 電話 090-1327-9972
 営業時間 10:00～16:00
 定休日 月・木曜日

私は6才からケーキを作っています。私をおうえんしてくれるブルーベリーをくれる友達のはあば、近所の床屋のお母さん達、大好きな合唱団、仲良い友達。このケーキに、大好きなみんなを色で表現しました。

ザクザクみかんシュー 松山市

販売店 **Petit Paris パンのある暮らし**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(脇本くみこ)



販売価格 250円(税込み)
 使用県産品 柑橘100%ストレートジュース、伯方の塩、卵、牛乳、生クリーム
 住 所 松山市畑寺4丁目14-23-1
 電話 089-916-5546
 営業時間 8:30～18:00
 定休日 月・水曜日

今回使った柑橘ジュースは双海産の柑橘をふんだんに使っているジュースで、双海は祖母の家から近く馴染みがあります。私のシュークリームを食べた双海をたくさんの人に知ってもらいたいです。

自家製ミルクレープ 中山の銀寄栗のソースで 伊予市

販売店 **ウェルビア伊予**



販売価格 800円(税込み)
 ※ワンドリンク付
 使用県産品 中山栗
 住 所 伊予市下三谷1761-1
 電話 089-983-4500
 営業時間 10:00～17:00
 定休日 水曜日

伊予市中山地区の栗生産者が減少しており、地元を盛り上げるために少しでも栗の販売に協力したいと思い作りました。伊予市の魅力を発信して、地元とのきずなを深められるように頑張っています。

昔ながらのモンブラン 伊予市

販売店 **新岡製菓**



販売価格 250円(税込み)
 使用県産品 中山栗
 住 所 伊予市中山町出洲2-145-1
 電話 089-967-1263
 営業時間 8:00～18:00
 定休日 日曜日

中山町の栗を使っているので中山町の方もたくさん買いに来られますが、中山町だけでなくわざわざ遠くからこのモンブランを楽しみに買いに来られる人が多いのでこのモンブランを通してたくさんの方々と出会っています。

山の響 ビーフシチューパイ 西予市

販売店 **スイーツ工房 絹**



販売価格 テイクアウト 756円(税込み)
 イートイン 770円(税込み)
 使用県産品 高級和牛山の響
 住 所 西予市野村町野村14-10
 電話 090-1574-7056
 営業時間 12:00～19:00
 (カフェのご利用は～17:00)
 定休日 毎週月曜日、第1・3日曜日

野村の高級ブランド牛として名高い「山の響」。昨年よりコロナの影響で需要が落ち込み困っていると相談を受けた。少しでもこのモンブランを楽しみに買いに来られる人が多いのでこのモンブランを通してたくさんの方々と出会っています。

ゆずの恵 西予市

販売店 **ノーブル**
 ※学校コラボ：愛媛調理製菓専門学校(兵頭智輝)



販売価格 240円(税込み)
 ※期間中、水・木・金・土のみ販売
 使用県産品 はだか麦、ゆずジャム、伯方の塩、卵、牛乳
 住 所 西予市野村町野村12-753-4
 電話 0894-72-3654
 営業時間 7:00～19:00
 定休日 第1・3日曜日、毎週月曜日

「愛媛県産のはだか麦」、地元「西予市のゆず」をふんだんに使用し、特産物から西予市の活性化へと繋げられたらと思い作りました。

あむーる媛 松山市

販売店 **カトルセゾン菓子夢**
 ※学校コラボ：愛媛調理製菓専門学校(田中倫)



販売価格 350円(税込み)
 ※期間中の土日のみ販売
 使用県産品 愛南ゴールド、伯方の塩、卵、牛乳
 住 所 松山市衣山3丁目1-21
 電話 089-922-3336
 営業時間 10:00～18:30
 定休日 火曜日

母校で作っている愛南ゴールドマーマレードを使ってタルトを作りました。より多くの人に愛南ゴールドを知ってもらえると嬉しいです。

ラムレーズンサンド 松山市

販売店 **Story of cheesecake.**
 ※ストーリーオブチーズケーキ



販売価格 250円(税込み)
 使用県産品 みかんたまご、小麦粉
 住 所 松山市南堀端町5-6
 電話 089-910-4591
 営業時間 10:00～20:00
 定休日 不定休

愛媛の生産者様の物語がお客様の物語へと続くよう願いを込めてチーズケーキを作っています。そんな想いで丁寧に焼き上げたラムレーズンチーズケーキのフッキーサンドは是非、ご賞味ください。

Beautiful moment of LEMON ～レモンの美しい瞬間～ 松山市

販売店 **CAFE&BAR ドイツハウス**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(片岡優菜)



販売価格 250円(税込み)
 使用県産品 レモン、伯方の塩、らくれん牛乳、フレッシュ卵卵
 住 所 松山市一番町2丁目8-5 2階
 電話 070-8355-6644
 営業時間 18:00～25:00
 定休日 不定休

愛媛県と言ったら、ミカンが思い浮かぶと思います。そこで、愛媛県はミカンだけじゃないことを知ってもらいたかったため、レモンを選びました。このシュークリームでレモンの事をたくさんの人に知ってもらいたいです。

きよみオレンジ香るピスタチオシュー 松山市

販売店 **有限会社内田パン**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(川村祐加)



販売価格 270円(税込み)
 使用県産品 きよみオレンジ、フレッシュ卵卵、らくれん牛乳、伯方の塩
 住 所 松山市中央1丁目12-1
 電話 089-989-7262
 営業時間 7:00～19:30
 定休日 木曜日

初めに作る時にどのオレンジを使ったら、他の味も引き立つか酸味・甘味がほど良く出るかを考えた時に、きよみオレンジが一番あっていいと思い使いました。

椎茸入り遊栗まんじゅう 伊予市

販売店 **(有)まんじゅう屋久保**
 ※学校コラボ：愛媛県立伊予農業高等学校(大島莉桜・岡田美月・岡林咲奈・高岡美海・本田麻琳・古川音々)



販売価格 120円(税込み)
 使用県産品 栗、しいたけ
 住 所 伊予市中山町出洲2-127-8
 電話 089-967-0063
 営業時間 7:00～18:00
 定休日 不定休

2012年度末に閉校した中山高校の特産林産科を伊予農業高校が統合し、引き継いだ椎茸の栽培で作った椎茸と中山の栗で焼饅頭を作りました。閉校を残念に思う地域の方の思いを地元のお菓子屋さんの協力で形にしたスイーツです。

媛どら 松前町

販売店 **三栄堂菓子舗**



販売価格 151円(税込み)
 使用県産品 卵
 住 所 伊予郡松前町高井459-30
 電話 089-985-2340
 営業時間 10:00～17:00
 定休日 月曜日

「媛どら」としてどら焼きを販売する事になりインパクトになる物を模索して、引き継いだ椎茸の栽培で作った椎茸と中山の栗で焼饅頭を作りました。閉校を残念に思う地域の方の思いを地元のお菓子屋さんの協力で形にしたスイーツです。

高知と愛媛のフュージョン 西予市

販売店 **(株)城川ファクトリー**
 ※学校コラボ：河原パティシエ・医療・観光専門学校(山本和佳)



販売価格 324円(税込み)
 使用県産品 城川栗、らくれん牛乳、伯方の塩、美豊卵
 住 所 西予市城川町下相1008-1
 電話 0894-82-1100
 営業時間 9:00～18:00
 定休日 不定休

柚子が愛媛と私の出身の高知の特産品である共通点があり使用しました。私にとって高知の食文化は欠かせない存在だと思ったのも理由です。このシュークリームで高知県と愛媛県をより知ってもらいたいという思いを込めました。

きずなエピソード

