



# 愛媛県

## 「愛」あるブランド産品

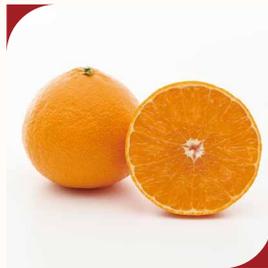
### 愛媛のオリジナル産品



愛顔つながる  
愛媛かんきつ

#### 紅コレクションとは

ゼリーのような食感で人々を魅了し続けてきた「紅まどんな」  
シャキッとした食べ応えで多くの人々に元気を与えてきた「紅かんべい(甘平)」  
そしてその2品種を親に持つ、まさにかんきつのサラブレッド「紅プリンセス」  
愛媛県では、これら3品種を家族の「つながり」と捉え、  
「紅コレクション」と命名しました。



#### 紅まどんな

特 皮が薄く、ゼリーのようなとろける食感  
旬 11月下旬～1月上旬  
問 J A全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5765



#### 甘平(紅かんべい)・愛媛Queenスプラッシュ

特 濃厚な甘さとシャキッとしたつづつぷ食感  
旬 1月下旬～3月  
問 J A全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5765



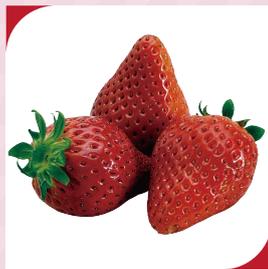
#### 紅プリンセス

特 濃厚な甘さとゼリーのようなとろける食感  
旬 3月上旬～4月上旬  
問 J A全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5765



#### 紅い雫 (イチゴ)

特 糖度と酸度の高さが特長の大人の味  
旬 11月中旬～6月下旬  
問 J A全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5775



#### あまおとめ (イチゴ)

特 大玉で高い糖度  
旬 11月中旬～6月下旬  
問 J Aひがしうわ 宇和農産センター  
TEL 0894-62-0045



#### 伊予美人 (さといも)

特 粘りが強くてホクホク・舌触りが滑らか  
旬 9月～4月  
問 J A全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5776



#### やまじ丸(やまのいも)

特 形がきれいで剥きやすく、粘りが強い  
旬 12月～9月  
問 J Aうま TEL 0896-24-2311  
藤田青果 TEL 0896-74-3159



#### ひめの凩 (米)

特 大粒で粘りが強く冷てもおいしい  
旬 通年  
問 J A全農えひめ 米穀課  
TEL 089-948-5415



#### 愛媛あかね和牛(牛肉)

特 黒毛和牛ながら赤身とサンのバランスが絶妙  
旬 通年  
問 J A全農えひめ 畜産課  
TEL 089-948-5915



#### 愛媛甘とろ豚(豚肉)

特 36℃でとろける上質な甘い脂身  
旬 通年  
問 愛媛甘とろ豚普及協議会 (愛媛県畜産課内)  
TEL 089-912-2576



#### 媛っこ地鶏 (鶏肉)

特 ぶりぶりした歯ごたえにコクのある旨味  
旬 通年  
問 媛っこ地鶏振興協議会 (愛媛県養鶏研究所)  
TEL 0898-66-5004



#### 媛スマ (スマ)

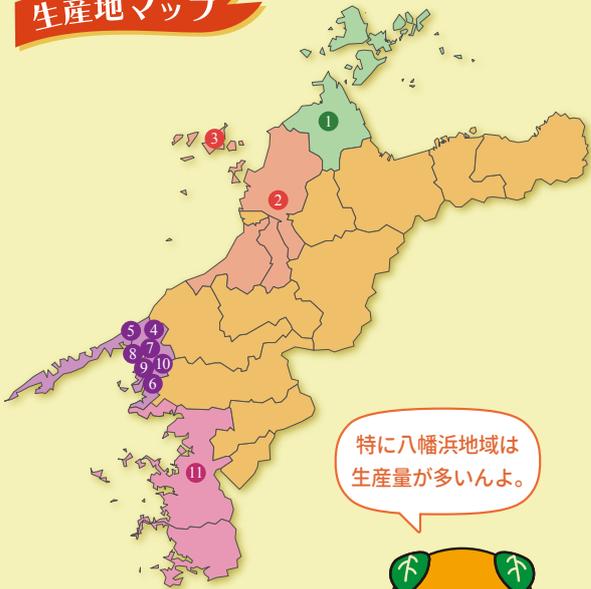
特 口の中で溶ける上品な脂となめらかな食感  
旬 12月～3月  
問 媛スマ普及促進協議会 (愛媛県漁政課内)  
TEL 089-912-2605

特…特長 旬…食べ頃 問…問い合わせ先

# 愛媛と言えば、 「温州みかん」

生産者の卓越した技術と愛情、愛媛の自然を詰め込んだ  
よりすぐりの11製品です。

## 生産地マップ



特に八幡浜地域は  
生産量が多いんですよ。



## 愛媛県は 柑橘生産量 日本一!

愛媛県では、温州みかんのほかにも多くの種  
類の柑橘が生産されていて、長期間にわたり  
様々な柑橘を味わえます。

いくつか知ってる?  
ブランド柑橘



### 1 サンエース

産 今治市・上島町  
旬 11月下旬～12月下旬  
問 J A おちいまばり 営農販売課  
TEL 0898-34-1607



### 2 道後物語

産 松山市(陸地部)・伊予市・砥部町  
旬 10月～1月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 3 中島便り「匠と極」

産 松山市(中島)  
旬 11月～1月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 4 日の丸千両

産 八幡浜市(向瀬)  
旬 11月～1月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 5 蜜る

産 八幡浜市(保内町)・伊方町(伊方・瀬戸)  
旬 11月上旬～12月下旬  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 6 みなの

産 八幡浜市(双岩・矢野崎・千丈・神山・磯津)・西予市三浦町  
旬 11月～1月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 7 濱ノ姫

産 八幡浜市(合田・舌間・粟野浦・川之石)  
旬 11月～1月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 8 味ピカ

産 八幡浜市(川名津・白石・上泊)  
旬 11月～12月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 9 真穴みかん

産 八幡浜市(真網代・穴井)  
旬 12月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 10 ひなの里

産 八幡浜市(真網代・穴井)  
旬 11月～12月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 11 美柑王

産 宇和島市・西予市(明浜町)・愛南町  
旬 10月～2月  
問 J A えひめ南 みかん販売課  
TEL 0895-22-8118



産…産地



### 瀬戸の晴れ姫(はれひめ)

特 オレンジ風の香りと甘さで酸味の少な  
いすっきりとした味が特長  
旬 11月下旬～12月  
問 J A おちいまばり 営農販売課  
TEL 0898-34-1607



### 弥生紅(伊予柑)

特 長期の貯蔵熟成で甘い  
旬 3月  
問 J A 全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5765



### 蜜る(伊予柑)

特 園地を指定し厳選  
旬 1月上旬～2月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 中島便り「匠と極」(伊予柑)

特 気候を生かした島のいよかん  
旬 1月～3月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 蔵出しいよかん(伊予柑)

特 日当たりの良い園地を厳選  
旬 1月～3月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 道後物語(伊予柑)

特 まろやかな甘さでジュシー  
旬 1月～3月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 蜜る(ポンカン)

特 まろやかで濃厚な甘み  
旬 1月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 蜜る(デコポン)

特 糖度14度以上、酸度1度以下  
旬 2月上旬～4月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 宇和島ブラッドオレンジ(ブラッドオレンジ)

特 アントシアニンを含んだ唯一の柑橘  
旬 2月～5月  
問 J A えひめ南 みかん販売課  
TEL 0895-22-8118



### 蜜る(清見)

特 さっぱり感とまろやかな甘み  
旬 3月上旬～4月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 中島便り「匠と極」(カラマンダリン)

特 春まで樹上完熟、甘くて濃厚  
旬 4月～5月  
問 J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### ニューサマーオレンジ(日向夏)

特 初夏に嬉しいさっぱり感  
旬 4月～5月  
問 J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 青いレモン(レモン)

特 防腐剤、ワックス不使用  
旬 10月下旬～12月中旬  
問 (株) いわぎ物産センター  
TEL 0897-75-3288

## まだまだある ブランド果物

大粒の栗や柿、梅をぜひご賞味ください！



### 富士柿 (柿)

**特** 圧倒的な大きさとまろやかな味わい  
**旬** 11月～1月  
**問** J A にしうわ 販売企画課  
TEL 0894-24-1114



### 袋掛け完熟富有柿 (柿)

**特** 完熟で色や糖度にも基準あり  
**旬** 12月上旬  
**問** J A 愛媛たいき 営農部  
TEL 0893-24-4183



### 黄金福嘉来 (太天柿)

**特** すこぶる多汁でサクサクした食感  
**旬** 11月上旬～12月中旬  
**問** J A 東予園芸  
TEL 0898-68-4545



### あんぽ柿 特選品 (干柿)

**特** とろりと柔らかな食感と濃厚な甘み  
**旬** 10月上旬～2月上旬  
**問** J A 東予園芸  
TEL 0898-76-2320



### 奥伊予特選栗 (栗)

**特** 2L～5Lサイズの大きめ  
**旬** 9月上旬～10月中旬  
**問** J A ひがしうわ 城川農産センター  
TEL 0894-82-1122



### 中山栗【銀寄】(栗)

**特** 大粒で香りが良く、強い甘み  
**旬** 9月中旬～10月中旬  
**問** J A えひめ中央 果実販売課  
TEL 089-943-5010



### 愛媛たいき銘柄栗 (栗)

**特** 一定規格以上の大玉厳選  
**旬** 9月中旬～10月上旬  
**問** J A 愛媛たいき 営農部  
TEL 0893-24-4183



### 完熟石畳栗 (栗)

**特** 樹上完熟させた大玉で高糖度の栗  
**旬** 9月中旬～10月中旬  
**問** (株) 石畳つなぐプロジェクト  
TEL 090-7142-5054



### 七折小梅 (梅)

**特** 果実は厚くて柔らかく、良い香り  
**旬** 5月下旬～6月中旬  
**問** J A えひめ中央 園芸販売課  
TEL 089-943-2109

## 安心安全の ブランド畜産物

愛媛県は中四国地方有数の畜産県!!  
生産者の卓越した技術により、愛情  
と旨さが詰まっています。



### ふれ愛・媛ポーク (豚肉)

**特** ミカン成分を配合した飼料で肉質向上  
**旬** 通年  
**問** J A 全農えひめ 畜産課  
TEL 089-948-5916



### 伊予牛「絹の味」黒ラベル (牛肉)

**特** 溶けるような、柔らかで繊細な食感  
**旬** 通年  
**問** J A 全農えひめ 畜産課  
TEL 089-948-5916



### 鬼北熟成雉 (雉肉)

**特** コクと深みのある味わい  
**旬** 通年  
**問** (一社) 鬼北きじ工房  
TEL 0895-48-0771



### 宇和島サーモン (サーモン)

**旬** 通年  
**問** (株) 宇和島プロジェクト  
TEL 0895-49-5600

## 水産王国「愛媛」が誇る 愛育フィッシュ

県内で養殖した魚を「愛媛で育てた魚」と「愛情込めて育てた魚」という二つの意味を込めて「愛育フィッシュ」と呼んでいます。

愛育フィッシュ

## みかんフィッシュ 柑橘を餌に配合することにより、ほんのり柑橘の香りと味がします。



### みかん鯛 (鯛)

**旬** 通年  
**問** (株) 宇和島プロジェクト  
TEL 0895-49-5600



### みかん愛たい (鯛)

**旬** 通年  
**問** (株) 南予ピージョイ  
TEL 0895-25-2800



### みかんブリ (ブリ)

**旬** 通年  
**問** (株) 宇和島プロジェクト  
TEL 0895-49-5600



### みかん愛ぶり (ブリ)

**旬** 11月～3月  
**問** (株) 南予ピージョイ  
TEL 0895-25-2800



### 10ノット真鯛 極 (鯛)

**特** 来島海峡で育った筋肉質な天然真鯛  
**旬** 11月～3月  
**問** 県漁協宮窪支所  
TEL 0897-86-2008



### ハーブ愛たい (鯛)

**特** 飼料にハーブをブレンドし、体内から健康に飼育  
**旬** 通年  
**問** 三瓶ヒラメ養殖協議会  
TEL 0894-20-7722



### 愛鯛 (鯛)

**特** 天然物に劣らぬ身のしまりと歯ごたえ  
**旬** 通年  
**問** ネオメイト会  
TEL 089-933-5115



### 健康真鯛 (鯛)

**特** 張りがあるプリプリの食感とやさしい甘み  
**旬** 通年  
**問** 秀長水産 (株)  
TEL 0895-25-3305



### 戸島一番ブリ (ブリ)

**特** パランスの良い肉質  
**旬** 10月～3月  
**問** 県漁協うらみ支所戸島事業所  
TEL 0895-64-0001



### 愛育ひめマハタ (マハタ)

**特** 透明感のある白身で心地よい歯ごたえ  
**旬** 通年  
**問** 愛媛県認定漁業士協同組合  
TEL 0895-49-1480



### だてまぐろ (クロマグロ)

**特** 脂のりが良い 45kg 以上を販売  
**旬** 通年  
**問** 辻水産 (株)  
TEL 0895-24-6161



### 媛まぐろ (クロマグロ)

**特** 近畿大学の稚魚を宇和海で飼育  
**旬** 11月～6月  
**問** (株) ダイニチ  
TEL 0895-27-3200



### 愛南ヒオウギ (ひおうぎ貝)

**特** 肉厚で甘みが強い濃厚な味  
**旬** 通年  
**問** 愛南漁協御支所  
TEL 0895-85-0304



### 蔀淵岩牡蠣 (岩牡蠣)

**特** ふっくらした身とクリーミーで濃厚なうま味  
**旬** 4月中旬～7月上旬  
**問** 県漁協うらみ支所蔀淵事業所  
TEL 0895-63-0321



### 三崎の赤ウニがいな (ウニ)

**特** 大きな身や上品な甘み、滑らかな食感が特徴の赤ウニ  
**旬** 8月～9月  
**問** 県漁協三崎支所  
TEL 0894-56-0111



### ちりめん

**特** 塩分控えめでやわらかい  
**旬** 通年  
**問** (有) カネモ  
TEL 089-993-0005



### 福島さんのちりめん

**特** 無添加・減塩、ほんのりと海の香り  
**旬** 通年  
**問** 朝日共販 (株)  
TEL 0894-53-0776



### 釜あげしらす

**特** 塩分濃度控えめでしらす本来の味と風味  
**旬** 通年  
**問** (有) カネモ  
TEL 089-993-0005



### 福島さんの釜あげしらす

**特** 鮮度の良さを感じるふんわり軽い食感  
**旬** 通年  
**問** 朝日共販 (株)  
TEL 0894-53-0776

## 特色ある ブランド野菜

地域限定の伝統野菜など、  
愛媛だからこの野菜を紹介し  
ます!!



### 西条の七草（七草）

**特** 名水「うちぬぎ」で栽培  
**旬** 1月上旬  
**問** J A えひめ未来 営農振興課  
TEL 0897-56-9000



### 緑のささやき【特選】(アスパラガス)

**特** 歯切れが良く、やわらかい  
**旬** 1月～10月  
**問** J A 周桑 営農販売課  
TEL 0898-68-7812



### 絹かわなす（ナス）

**特** 皮は絹の様に薄く、熱を通せばトロツと甘い  
**旬** 5月～10月  
**問** J A えひめ未来 営農振興課  
TEL 0897-56-9000



## 原材料にこだわった ブランド加工品

味噌は、全国生産量1位を誇る「は  
だか麦」が原材料で独特な甘味と  
風味が特長。その他の加工品もそ  
れぞれに生産者のこだわりが詰  
まっています。



は  
だか  
麦



### あけはまるしほり(柑橘ジュース)

**特** 皮ごと搾した果汁100%の無添加ジュース  
**旬** 通年  
**問** あけはまシーサイドサンパーク(株)  
TEL 0894-64-1330



### 伊予路三味【赤粒みそ・赤すりみそ】

**特** 30年以上変わらぬ独自製法  
**旬** 通年  
**問** 忽那醸造(株)  
TEL 0120-144-301



### たつみみそ【甘口・中辛】

**特** 自然な優しい甘味、原料はすべて国内産  
**旬** 通年  
**問** (株) 梶田商店  
TEL 0893-24-2021



### たつみ もち麦みそ

**特** 香りが良く深い味わい、原料は全て国内産  
**旬** 通年  
**問** (株) 梶田商店  
TEL 0893-24-2021



### 添加物不使用うす塩手押しじゃこ天

**特** 味はしっかりと、柔らかくて弾力がある  
**旬** 通年  
**問** 伊予蒲鉾(株)  
TEL 0894-66-0334



### 宇和島じゃこ天

**特** 小魚特有のだし、旨みが溢れる  
**旬** 通年  
**問** (株) 島原本舗 島原かまぼこ  
TEL 0895-27-2345



### 宇和島名産手造りじゃこ天

**特** 食べやすく、魚肉の旨み凝縮  
**旬** 通年  
**問** (有) 安岡蒲鉾店  
TEL 0895-58-2155

## その他の ブランド農林産物 (しいたけ・お茶・花き)

豊かな自然で育てられたしいたけ・  
約200年前から栽培されている伝  
統あるお茶・多様なシーンを彩る花  
き類、愛媛県ならではの産品がそ  
ろっています。



デルフィニウムには、  
さくらのように咲く  
「さくらひめ」もあるダーク!



### 夕しほり(牛乳)

**特** 栄養成分が多い夕方搾り  
**旬** 通年  
**問** 四国乳業(株)  
TEL 089-966-1100



### えひめ産乾しいたけ(乾しいたけ)

**特** 原木栽培、肉厚で味と香りに優れる  
**旬** 通年  
**問** 県森林組合連合会 椎茸購買センター  
TEL 089-963-4100



### 横林産原木椎茸〜霧源(MUGEN)〜(しいたけ)

**特** 傘が大きく肉厚で芳醇な椎茸  
**旬** 12月～2月  
**問** 横林原木椎茸生産組合  
TEL 0894-77-0211



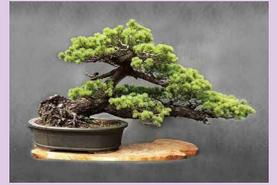
### 唐川びわ葉茶(茶)

**特** ワインレッドの美しい色  
**旬** 通年  
**問** 唐川びわ葉茶生産研究会  
TEL 090-5276-4343



### デルフィニウム・さくらひめ(花)

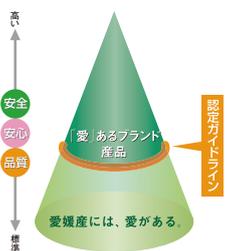
**特** 冠婚葬祭に適した豪華さ ※観賞用  
**旬** 通年  
**問** J A 全農えひめ 園芸販売課  
TEL 089-948-5776



### 赤石五葉松(五葉松)

**特** 美しい姿、成長の特異など盆栽に理想の性質をもつ  
**旬** 通年  
**問** 赤石五葉松盆栽組合  
TEL 0896-74-3390

## 「愛」あるブランド製品とは



愛媛でつくられる農林水産物及び加工食  
品の中でも、特に安全・安心や品質の面  
で優れた上級品として認定されたもの  
で、50品目85品目が認定されています。  
(令和8年1月現在)  
また、一度認定された産品でも、3年毎  
に再審査を行っています。



左のマークは、「愛」あるブランド  
産品のみで使用されています。  
「愛」という漢字を使った絵文字で  
表現していて、ハートの中には、柑  
橘や魚など自慢の産品や、それらを  
育む産地風景など、産地や生産者が、  
自分たちの「愛」のカタチを表現で  
きるようになっています。

産品の詳細は  
愛フードのHPに  
載ってるけん  
検索してね♪

