

JAえひめ中央直売所

アンテナショップ

太陽市・ひなた まつやま農林水産物ブランド フェア



第1弾

実施
期間

2023年

11月20日(月)～12月8日(金)



店内に置いてあるチラシのQRコードを読み込んで、
紅まどんななど**豪華賞品**を当てよう

※個人情報、このフェア抽選のみに使用します。 ※応募はお一人様1回限りです。
※プレゼントは賞品の発送をもって代えさせていただきます。

プレゼント 第1弾

A賞

紅まどんな1ケース
(2L・赤秀・12玉入り)

10名様

B賞

太陽市で使える

お買い物券1,000円分 10名様

C賞

ひなたで使える

お買い物券1,000円分 10名様

／ 紅まどんな試食抽選会 ／

南海放送ラジオ「JAえひめ中央 太陽市 お得ココだけ情報」でおなじみの小林真三さんが、
紅まどんな・「まつやま農林水産物ブランド」を五感を使ってPRします。



日時 11月25日(土) 9:00～14:00

場所 試食・抽選会受付: 太陽市屋外エリア

抽選会場: 「みなとまち まってる」2階

試食会は先着200名、抽選会は上記時間に実施



主催: まつやま農林水産物ブランド化推進協議会
運営: フレンドシップえひめ、南海放送

フェアのお問い合わせ先
南海放送 ビジネス戦略部(白石) 089-915-3849

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」。

春のみかん カラマンダリン



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は、皮はむきやすく種も少ないので、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。

初夏の味覚 松山そらまめ



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」。さ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。

おしゃれに彩る グニーユーカリ



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「グニーユーカリ」。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(シルバーグレー)の小さくて丸い可愛い葉は、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。

へ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広がります。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。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。

漁師のこだわり、手づくり千し 瀬戸内銀鱈煮干し



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チ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。

ワンタンお料理・長くおいしく 松山ながす



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、き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。

太陽と雲から生まれた果実 伊合・五明 おげんぶどう



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合・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です。

海のごちそう 松山ひじき



地域特産
ブランド
H28年6月

旬:通年

潮の流れが速くきれいな松山の手で育ったヒジキは、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、簡単に調理できます。

松山 アボカド

柑橘王国から生まれた



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、「ペーコン」「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、少し柔らかくなっていれば食べごろです。

GOGO SHIMA 興居島 レモン

果実の島のおくりもの



地域特産
ブランド
R5年1月

旬:4月頃

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」。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。