

# 愛媛産には、「愛」がある。

## 安全・安心・おいしい！の自信作『「愛」あるブランド産品』を食べよう！

### ●『「愛」あるブランド産品』とは？

『「愛」あるブランド産品』をご存じですか？ 愛媛のかんきつをはじめ、果物、野菜、水産物、畜産物、加工食品など、愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズ「愛媛産には、愛がある。」を基本コンセプトに、知事を会長とする「えひめ愛フード推進機構」が認定した産品のこと。現在、50品目85産品が認定されています（令和7年12月末時点）。

### ●安全・安心の証！

対象となるのは、県内で栽培・飼養・収穫され、または水揚げされた農林水産物およびそれを調製したもの。加えて、主な原材料に県産農林水産物を使用し、原則として県内で製造または加工した「柑橘ジュース」「はだか麦味噌」「じゃこ天」「牛乳」の4品目の加工食品。いずれも厳しい審査を

経て認定されたもので、「安全・安心・おいしい」の証！目印は「愛」あるブランド認定マークで、百貨店やスーパー、産直市等で販売、飲食店で提供されています。皆さんも「愛」あるブランド認定マークの産品に注目してみてください！

※愛媛県産農林水産物の販売拡大および地産地消の活動等を積極的に推進するために必要な事業を行う推進組織

## 『「愛」あるブランド』はこのマークが目印！

「愛媛産には、愛がある。」をリードワードに、愛の形を農・林・漁業とそれぞれの産地が表現できるロゴマーク。安全・安心（人と環境への愛）、品質（産物への愛）、および産地・特産（ふるさとへの愛）の3つの『愛』を込めています。



詳しくは  
コチラから

### 愛媛の オリジナル産品を ご紹介！

#### 甘平・愛媛Queenスプラッシュ※



※甘平の中で外観や糖度などの基準をクリアした上級品

特長／濃厚な甘さとシャキッとしたつぶつぶ食感  
旬／1月下旬～3月

#### 紅まどんな



特長／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

#### 紅い雫



特長／甘みとほどよい酸味が上品な大人の味  
旬／11月中旬～6月下旬

#### ひめの凧



特長／大粒で粘りが強く冷えてもおいしい  
旬／通年

#### 伊予美人（さといも）



特長／粘りが強くホクホク・舌触りが滑らか  
旬／9～4月

#### やまじ丸（やまのいも）



特長／形がきれいで剥きやすく、粘りが強い  
旬／12～9月

#### 愛媛あかね和牛



特長／黒毛和牛で赤身とサシのバランスが絶妙  
旬／通年

#### 愛媛甘とろ豚



特長／36℃でとろける上質な甘い脂身  
旬／通年

#### 媛っこ地鶏



特長／ぷりぷりした歯ごたえにコクのある旨味  
旬／通年

## TOPICS

### 愛媛の“おいしい”が大集結！ 愛媛最大級の食イベント

### 「foodiscovery（フード・ディスカバリー）」

「foodiscovery」とは、愛媛県の食材や食文化のすばらしさを堪能できるイベントの開催などを通じて、交流人口の拡大や県産食材の消費拡大を図る取り組みの総称。  
今年も開催しますので、お楽しみに！



詳しくは  
コチラから



#### えひめ愛ある食の市

松山市大街道商店街のアーケード内に、期間中毎週土曜限定で「市場」が出現！市場では鮮度抜群の愛育フィッシュや旬の高級かんきつなどがお得に購入できるほか、楽しいイベントが盛りだくさん♪



#### 【競り体験】

本格的な競りも楽しめます。貴重な鮮魚や高級かんきつがお得に手に入るチャンス！

#### 【スペシャルメニュー】

市場で購入した食材を提携飲食店に持ち込めば、料理人がスペシャルメニューにアレンジしてくれます。ここでしか食べられない逸品を召し上げ！

#### 【愛媛の鯛めし「活き・炊き・焼き」】

東・中・南予を代表する3種類の鯛めしが味わえる特設ブースを設置。食べくらべてお気に入りの鯛めしを発見してください！

①1/31（土）、2/7（土）・14（土）・21（土）11:00～16:00 ②松山市大街道商店街、松山三越

#### えひめ愛あるメニューフェア

愛育フィッシュやブランド肉、旬のかんきつなど豊富な県産食材を使用した飲食店フェア。産地ならではの鮮度を堪能してください！

①1/31（土）～2/28（土） ②愛媛県内の飲食店（約400店舗）

New  
Face!

## 新たに認定されました！



#### 【紅プリンセス】

紅まどんなと甘平を交配・育成した高級品種。紅まどんなの食感と甘平の甘い果汁を併せ持つ。3月上旬～4月上旬が旬。



#### 【完熟石畳栗】

樹上で完熟させ、無農薬で栽培した栗。大玉で糖度が高く、強い甘みと濃厚な風味が特長。9月中旬～10月中旬が旬。



#### 【媛スマ】

漁獲が少なく「幻の魚」と呼ばれるスマの完全養殖が成功。口の中でスッと溶ける上品な脂となめらかな食感が特長。