

Health・Beauty

BOOK
Vol.2
P.09



- 19 遠赤青汁VI 500粒 / 4860円 有機遠赤ケール / 100g 3150円～、2g×30包 2700円
遠赤青汁株式会社

ビタミン・ミネラルのバランスが良く緑黄色野菜の王様とも言われる愛媛県産有機栽培ケールを100%使用し、自社にて栽培・加工を行う無添加の青汁です。飲みやすい粒タイプとお菓子や料理作りにも使える粉末タイプがあります。

Flower

BOOK
Vol.2
P.11



- 22 さくらひめ
有限会社花言葉

「さくらひめ」は、愛媛県の農林水産研究所で11年の歳月をかけて育成されたデルフィニウムの新品種です。淡いピンク色をした桜を連想させるような可憐な雰囲気の花を、ビニールハウスで栽培しています。

BOOK
Vol.2
P.09



- 20 陽光ローション / 150ml 3240円
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキスを配合した化粧水。保湿力があり、伸びもよく角質に浸透し、つけ心地はさらっとしています。桜の樹皮は医薬品、葉は医薬部外品成分の原料として登録されています。

BOOK
Vol.2
P.09



- 21 陽光夢石けん / 2590円～
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキスを、そして海塩のミネラルを配合した洗顔用化粧石鹸です。「伯方の塩」の微粒子を15%石鹸に入れることで、ミネラルが石鹸の油分と反応して肌に潤いを与え、スベスベの質感が長時間保たれます。

SAKURA select 2019

sakura
Select
EHIME TOON



知る・ふれる・楽しむ

ここにしかない「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる皿ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。



- 23 とうおんしあわせ便
Iかご (I束) 4000円
東温市商工会女性部

「さくらひめ」の栽培が愛媛県でもいち早く行われている東温市から全国へ、美しい生花を花かごと手作りの手紙を添えて送るサービスです。「さくらひめ」の花言葉は「希望」「君に微笑む」。人生のお祝いや門出にぴったりです。

●アイコンについて
関連記事の掲載がある冊子のページ数を記しています
●価格について
2019年3月現在の税込価格です。変更となる場合もございますので、ご了承ください

東温市さくらの湯観光物産センター

住所 〒791-0303 愛媛県東温市北方甲2098 TEL 089-993-8054

■農産物直売所

定休日 第4水曜日休(12月31日～1月5日休)
営業時間 8:30～16:30

■観光物産案内所・ふるさと体験棟

定休日 第4水曜日・火曜日休(12月29日～1月3日休)
営業時間 9:00～17:00

Access

車でお越しの方

- 松山市中心部から車で約30分
- 川内インターから車で5分

バスでお越しの方

- 伊予鉄バス さくらの湯行き(1日25便)



最新情報は
こちら



SAKURA select
選定のポイント

1. 東温らしさが感じられること
2. オリジナリティや希少性があること
3. 環境や安全性に配慮していること
4. 地域に根ざし、できる限り
自生産・自社加工をしていること
5. 将来性、広がりがあること

First selection products



Food

BOOK
Vol.1
P.09



- 01** 穂田琉米 [雨瀧山河][雨瀧一番水]
【穂田琉】 / 300g 410円～
穂田琉

松山平野の高峰、法師山を源流にした水を集め、棚田で育てられたお米。化学肥料は使用せず、栽培から乾燥調整、保管まで全てにおいてこだわった特別栽培米。それぞれ味わいのあるコシヒカリ、ひのひかり、にこまるの3品種があります。



- 04** 陽光桜パン / 2個入り 180円
東温市観光物産協会

陽光桜は昭和56年に品種登録された東温市生まれの桜です。その桜の葉を手摘みし、乾燥・粉碎されて作った陽光桜葉パウダーを生地に練りこんで焼いた、ほんのり桜の香りのするパンです。また愛媛県産の強力粉を使用しています。



- 07** 陽光桜ロール / 1本 750円
ベティ・クロッカーズ

東温市生まれの陽光桜の葉をパウダー状にしたものを、ロール生地と生クリームに練りこみました。陽光桜葉の素材自身を最大限に生かすためにも人工甘味料などは一切使用せず、天然の桜葉の風味を生かすことで上品な風味に仕上がりました。



- 02** 媛もち麦 / 300g 300円～
東温市観光物産協会

瀬戸内海沿岸地域で古くから栽培されている、もち性のはだか麦、もち麦。東温市の「ジェイ・ウィングファーム」で栽培されたもち麦は減農薬・無肥料を基本とした栽培方法で安全性も高く、もっちりした食感で冷めても美味しく頂けます。



- 05** もち麦パン / 2個入り 180円
東温市観光物産協会

東温市の「ジェイ・ウィングファーム」で栽培されたのはだか麦を使用した、素朴な味が魅力のパンです。愛媛県産の強力粉、卵もできる限り地域の養鶏場のものを使用。陽光桜パンとともに、東温市さくらの湯物産センターの体験棟で焼き上げています。



- 08** はだか麦入り餅 / 1個100円～
野間商店

創業108年、東温市横河原で和菓子店を営む「野間商店」が作る、はだか麦入りのお餅。東温市内で作られたもち米とはだか麦を蒸して、一緒にしています。プチプチした歯切れの良い食感、素朴な味わいで食事にでもデザートにもぴったりです。



- 03** はだか麦 / 300g 270円～
東温市観光物産協会

愛媛県は、はだか麦の生産量日本一。瀬戸内沿岸でとれるはだか麦は特に高品質とされ、東温市の「ジェイ・ウィングファーム」では除草剤を使用せず生産から、粒立ちや形状にこだわった精麦加工まで、一貫して行なっています。



- 06** もち麦はったい粉ロール / 1本 750円
ベティ・クロッカーズ

愛媛県が国内で有効の生産量を誇るもち麦とはだか麦。これらを粉末状にしたものをロール生地に練り込み、はだか麦茶をじっくり煮出した、甘さ控えめの生クリームを巻き込みました。口に入れた途端広がる香ばしい香りが特徴です。



- 09** もち麦入りあんこ餅 / 1個 180円
野間商店

東温市産のもち麦ともち米を使った東温市の自然の恵みを生かした商品です。創業100年以上を支える、「野間商店」自慢のあんこと合わせることで、豊富な食物繊維を摂ることができます。美味しく健康にも気遣える、東温市らしい甘味です。

Drink

BOOK
Vol.2
P.09



- 11** まめっこ弘法茶
70g 400円、6g×15包 700円
キラッとかわのうち

東温アルプスの麓、清涼な水と風に恵まれた棚田で育てられたカワラケツメイ。栽培期間中農薬は不使用で自然乾燥し、香ばしい風味に焙煎したノンカフェインのお茶です。弘法大師が修行中に健康茶として全国に広めたことに由来したネーミングです。



- 12** 陽光桜茶
(1g×5包)×2袋 2160円
速赤青汁株式会社

東温市で栽培した陽光桜の葉と有機黒糖を組み合わせたオリジナルティーです。香料や着色料は不使用。素材の味や香りを損ねないように、遠赤外線を使用して乾燥させています。優しく香り立つ桜の風味をお楽しみください。



- 15** どぶろく由紀っ娘物語(甘口・中辛・辛口)
300ml 700円～、720ml 1500円～
農家レストラン由紀っ娘

米作りから製造販売まで夫婦二人三脚で行うどぶろく。自家栽培米と清らかな水を使い、麴を長期醸造するなど、製法も独自に研究し、米本来の甘みと濃厚さが際立った味に仕上がっています。さっぱりとフルーティで飲みやすく女性にも好評です。



- 10** 骨まで食べられる干物
『まるとっと』 / 210円～
株式会社キシモト

東温市の豊かな水を使い加工された、カルシウムたっぷり、骨まで柔らかく食べられる干物です。塩分50%カットで、電子レンジや湯煎などで簡単に調理ができます。魚種は様々、塩味、みりん味、バジル味など各種あります。



- 13** sakura blend “vin rosé”
ヴァン ロゼ / 1500円～
マウンテンストリーム・コーヒーハウス

東温市の穏やかな自然とたおやかでやさしいイメージ、また、未来への可能性を感じるクリーンな空気感をスペシャルティコーヒーのブレンドで表現しました。ロゼワインのように柔らかさの中に華のある風味と味わいです。



- 16** はな由紀 / 500ml 1500円～
農家レストラン由紀っ娘

自家栽培米を使ったどぶろく工場で作られる「はな由紀」は、赤色酵母(酵母が赤い色素をもつ天然のもの)を使用した美しいお酒。他のどぶろくに比べて低アルコールで酸味があり、爽やかな飲み口が特徴で、食前酒にもぴったりです。



- 14** 由紀っ娘のあま酒 / 180ml 230円～
農家レストラン由紀っ娘

石鎚山系の麓で自家栽培をした良質な米のみを使用した、どぶろくの蔵元が作る甘酒です。麴由来の自然発酵食品として、ミネラル豊富でノンアルコール・低カロリーな調味料として、飲用はもちろん、様々な料理にも利用ができます。



- 17** どぶろくながい(甘口・中辛・辛口)
720ml 1500円～
農家レストランばたん茶屋

東温市井内地区は、山里の美しい水と寒暖の差がある気候で育つ美味しいお米が自慢の地。この地域で自家栽培した棚田米と清水を原料に作られたどぶろくです。華やかな香りとフルーティな風味、程よい酸味もあるすっきりとした味わいです。



- 18** どぶろくながい
とうおん桜 / 500ml 1500円～
農家レストランばたん茶屋

自家栽培の棚田米を使ったどぶろくを仕込む「農家レストランばたん茶屋」が作る「どぶろくながいとうおん桜」。全国的にも稀有なソメイヨシノから培養した秋田県の「美桜酵母」を使用した、華やかで気品ある、香り豊かなどぶろくです。