

Eのさかな

The Japanese fish culture from Ehime



2022. 冬
vol.23
Winter
Take Free

ご自由にお持ち帰りください

皮剥

かわはぎ

白く輝く身は淡白で
濃厚な肝醬油と
相性抜群

愛媛の魚の旬を全国へ



E
「Eのさかな」は
「Fのさかな」の
姉妹誌です

いよしの伊予市 × Eのさかな

Eもの × E場所

来てみんけん！ E～とこ、いよし！



ひいじいちゃんから始まり、祖父母が守り続けてきた大切なお店を、ひ孫である23歳の若き店長が復活させました！

ポパイ秘伝の中華そば

65年前のオープン当初の味を受け継ぐ、喫茶ポパイの大人気商品！上瀬のいりこから丁寧に作った優しい出汁に、地元の醤油を使ったまさに双海だけの味です。

1月23日よりオープン予定！「宿ポパイ」オープン！

泊まれる喫茶店として生まれ変わります！喫茶店2階をリノベーションし、笑顔溢れる幸せな空間になりました。みなさま、ぜひ双海の日常に溶け込みに来て下さい。詳しくは「喫茶ポパイ」Instagramをチェック！

季節のパフェ

大きな窓から海を眺めてゆっくりとした時間を過ごしてほしい。という想いで、サイフォン式珈琲や地元フルーツを使ったパフェなども提供しています。

ふたみ図鑑

店内には、店主が地域おこし協力隊として地域を紹介するために作ったふたみ図鑑も置いてあります。

ふたみ図鑑@futami_zukan

喫茶ポパイ
愛媛県伊予市
双海町高岸 956-5
089-986-1131
土日のみ
11:00～16:00

喫茶ポパイ@futami.no.popeye

愛媛から美味しいおつまみ・珍味をお届けします

「素材を活かした味作り」をモットーに、安心・安全な食品、健康に寄与できる美味しい食品を提供し続けてまいります。

学校給食でおなじみの「アーモンド小魚」カルちゃん

人気定番商品「アーモンド小魚」の佃煮タイプ。国産片口いわしをほどよい甘さに味付けし、香ばしいアーモンドとミックスしました。そのまま、お茶うけやおつまみとして、カルシウムたっぷりのため、お子様のおやつにも最適です。

愛媛県産真鯛使用 めで鯛ハム

愛媛県産真鯛を桜チップで燻し、しっとり食感のハムにしました。熟練の職人がひとつひとつ真心を込め、手作業で作っております。「生」よりも鯛らしく、「焼」よりも香ばしく、「煮」よりもしっとり。鯛を「燻」したハムでしか出すことのできない芳醇な味わいに仕上げました。

素材をそのまままるごと そのまんまシリーズ

素材のみを使用し、調味料はもちろん、つなぎも一切使用せず、自然な磯の香りをそのままに、薄く花びらのように焼き上げました。サクッとしながら、口の中でしっとりとした、新しい食感をお楽しみいただけます。おやつやおつまみ、砕いてサラダやチャーハンなどにトッピングして、お召し上がり頂けます。

●商品のご注文は、株式会社伊予乃国まで。お電話・インターネットにて、ご注文を承っております。

伊予乃国 伊予 おつまみ 検索

TEL: 089-982-1492 <https://www.chinmi-ehime.jp/>

高級海産物製造本舗 株式会社オカベ

〒799-3195 愛媛県伊予市市場150番地
TEL 089-983-1230 FAX 089-983-1239
<https://www.okabe-group.com/>

えひめ食の大使館 紹介

Vol.23

【えひめ食の大使館HP】
<https://www.aifood.jp/syokunotaishikan/>

「えひめ食の大使館」とは、えひめ愛フード推進機構によって認定された「愛」あるブランド産品など、愛媛の豊かな自然環境と生産者の「愛」をもって育まれた農林水産物を積極的に取り扱っている飲食店や販売店のことです。東京や名古屋、大阪など愛媛産の食材を味わえるお店を紹介いたします。



リビエラ東京

料亭「白雲閣」として開業し、2020年に70周年を迎えた名店。池袋駅から至近にある、都会の森のような店内には、大小の会場とレストラン、個室があり、多彩な用途に利用されている。

和食レストラン「茶寮リビエラの庭」で使用する食材は、料理長自らが日本全国の生産者と繋がり、吟味を重ねたもの。「愛媛フェア」開催時には、八幡浜直送の魚介類などを使用した料理を提供し、多数のお客様に愛媛の味を紹介している。

東京都豊島区西池袋5-9-5
営業時間 11:00～21:00
※時短要請による変更あり
定休日 火・水、年末年始
TEL 03-3981-3231



看板メニュー 愛媛県産食材を使った各種料理(愛媛フェア開催時)

使用県産品 真鯛、マハタなど

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更あり



春秋 溜池山王店

松山市三津浜漁港から届く、朝どれの新鮮な水産物のほか、日本各地の厳選した旬の食材を使用した「新和食」を提供。

素材にこだわったお刺身、契約農家から届く野菜の逸品や、季節で変わる釜飯も人気。洗練された店内と27階からの美しい眺望も楽しめる。

東京都千代田区永田町2-11-1
山王パークタワー27F
営業時間 (昼) 11:30～14:30
(夜) 16:30～23:00
※時短要請による変更あり
定休日 日曜、祝日、年末年始、ビル休館日
TEL 03-3592-5288



看板メニュー 松山市三津浜漁港直送のお造り、里芋(伊予美人)のテリーヌなど(メニューは食材の旬と季節により変わります)

使用県産品 三津浜漁港直送の朝どれ新鮮魚介、野菜など

※新型コロナウイルスの感染拡大の状況により、営業時間・定休日を変更することがありますので、ご来店の際は事前に各店舗へご確認ください。

20歳未満の飲酒・飲酒運転は法律で禁じられています

えひめ愛フード推進機構HP <https://www.aifood.jp/> 20