



愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名		大三島産ワイン 島紅・島白	商品写真など
活用した自らの農林水産物		葡萄	
特徴・PRポイント		高齡化により耕作放棄地となった大三島の農地を、ワイナリーの葡萄畑としてよみがえらせる事業をおこなっています。委託醸造2年目となる今年は、赤ワイン3種と初の白ワインを完成させました。	
6次産業化事業者		(株)大三島みんなのワイナリー	
連絡先	担当者	芥川 はるか	
	住所	今治市大三島町宮浦5562番地大三島みんなの家	
	TEL	0897-72-9377	
	FAX	0897-72-9377	
	MAIL	<a href="mailto:info2015@ohmishimawine.com">info2015@ohmishimawine.com</a>	
	HPなど	<a href="http://www.ohmishimawine.com/">http://www.ohmishimawine.com/</a>	
購入方法		店頭またはオンラインストア	

商品名		農家レストラン「和田産地のごはん」	商品写真など
活用した自らの農林水産物		アボカド など	
特徴・PRポイント		<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成30年11月22日に開店しました。</li> <li>・アボカドを中心に、自家産野菜や柑橘、手作り味噌を使った季節限定ランチメニューやデザートを提供しています。</li> <li>・「まつやま郷土料理マイスター」認定</li> </ul>	
6次産業化事業者		和田 里美	
連絡先	担当者	同上	
	住所	松山市太山寺町2417-2	
	TEL	090-1008-4457	
	FAX		
	MAIL	<a href="mailto:wada2417@icloud.com">wada2417@icloud.com</a>	
HPなど	Facebook		
購入方法		<ul style="list-style-type: none"> <li>・完全予約制で、1～5, 9～12月の木・金・土曜日 11:30～14:30に営業しています。</li> <li>(6～8月は店休)</li> </ul>	

愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名	塩みかん	商品写真など
活用した自らの農林水産物	温州みかん	
特徴・PRポイント		
<p>塩みかんとは、「みかんを塩漬けにして熟成させた愛媛の新しい調味料」です。愛媛県八幡浜市産の「栽培期間中農薬不使用の摘果（間引き）みかん」と、愛媛県産の塩（伯方の塩）を使用。みかん特有の優しさ、柔らかさがあり、種はありません。</p>		
6次産業化事業者	農業生産法人（株）ミヤモトオレンジガーデン	
連絡先	担当者	宮本泰邦
	住所	八幡浜市川上町川名津甲388番地
	TEL	089-989-3605
	FAX	089-422-3904
	MAIL	info@orange-garden-inc.jp
	HPなど	<a href="https://www.orange-garden-inc.jp/">https://www.orange-garden-inc.jp/</a>
購入方法		
百貨店、松山空港、自社HP販売サイト		<ul style="list-style-type: none"> <li>・調味料選手権2015 アルケツチャーノ奥田政行シェフによる審査員特別賞を受賞。</li> <li>・全日空国際線ファーストクラス機内食で採用。</li> <li>・平成29年度の農業白書の表紙に掲載</li> </ul>

商品名	金メダルみかんジュレ（スポーツ）	商品写真など
活用した自らの農林水産物	温州みかん、清見オレンジ	
特徴・PRポイント		
<p>甘さを抑えて運動後ののど越しの良さを出した本格みかんジュレです。柑橘のクエン酸に加えて、天然の天日塩も配合しミネラルの摂取も出来ます。凍らせてシャーベットで食べるのがお勧めです。</p>		
6次産業化事業者	（株）ゴールデン、エイト	
連絡先	担当者	矢野 泰司
	住所	愛媛県八幡浜市舌間2-991
	TEL	090-2204-9102
	FAX	0894-23-0133
	MAIL	yasutoshi1969@crocus.ocn.ne.jp
	HPなど	<a href="http://golden8.jp/">http://golden8.jp/</a>
購入方法		
上記電話、FAX、松山観光物産協会、八幡浜アゴラマルシェ		


愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名	みかんチョコ	商品写真など	
活用した自らの農林水産物	温州みかん		
特徴・PRポイント			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅の濃い自家製みかんを選び抜いて作った自家製みかんパウダーを、ホワイトチョコに混ぜました。</li> <li>・自家製みかんパウダーをたっぷり使った、フレッシュで爽やかな風味の新しいチョコです。</li> <li>・着色料不使用です。</li> </ul>			
6次産業化事業者	野本沙希		
連絡先	担当者		野本沙希
	住所		八幡浜市向灘3007-1
	TEL	090-3789-1846	
	FAX		
	MAIL	<a href="mailto:magenta_mikan@yahoo.co.jp">magenta_mikan@yahoo.co.jp</a>	
	HPなど	facebook・instagram	
購入方法		 <p><b>magentamikan</b></p> <p>「マゼンタミカン」ブランドで販売しています。</p>	
・アゴラマルシェ、きらら館（1月～6月までの期間限定販売）			

商品名	みかんチョコクランチ	商品写真など	
活用した自らの農林水産物	温州みかん		
特徴・PRポイント			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・紅の濃い自家製みかんを選び抜いて作った自家製みかんパウダーを、コーンフレークやパフとホワイトチョコに混ぜました。</li> <li>・自家製みかんパウダーをたっぷり使った、フレッシュで爽やかな風味の新しいチョコです。</li> <li>・着色料不使用で、コーンフレークも無添加です。</li> </ul>			
6次産業化事業者	野本沙希		
連絡先	担当者		野本沙希
	住所		八幡浜市向灘3007-1
	TEL	090-3789-1846	
	FAX		
	MAIL	<a href="mailto:magenta_mikan@yahoo.co.jp">magenta_mikan@yahoo.co.jp</a>	
	HPなど	facebook・instagram	
購入方法		 <p><b>magentamikan</b></p> <p>「マゼンタミカン」ブランドで販売しています。</p>	
・アゴラマルシェ、きらら館（1月～6月までの期間限定販売）			



愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名		ドライフルーツ 伊予柑	商品写真など
活用した自らの農林水産物		伊予柑	
特徴・PRポイント			
愛媛県産の伊予柑を1房1房丁寧に実割し、従来のドライ製品よりしっとり感のある半生のグミタイプのドライフルーツに仕上げました。お子様から年配の方まで幅広い方々にお召し上がり頂けます。			
6次産業化事業者		愛媛たいき農協(加工部)	
連絡先	担当者	上田好広	
	住所	大洲市春賀甲553-1	
	TEL	0893-26-1337	
	FAX	0893-26-1334	
	MAIL		
	HPなど		
購入方法			
・道の駅 あさもや(大洲市)、清流の里ひじかわ(大洲市)、産直市 愛たい菜(大洲市)、さいさいきてや(今治市)、JAタウン(JA全農えひめ直販ショップ)			

商品名		ドライフルーツ ぽんかん	商品写真など
活用した自らの農林水産物		ぽんかん	
特徴・PRポイント			
愛媛県産のぽんかんを1房1房丁寧に実割し、従来のドライ製品よりしっとり感のある半生のグミタイプのドライフルーツに仕上げました。お子様から年配の方まで幅広い方々にお召し上がり頂けます。			
6次産業化事業者		愛媛たいき農協(加工部)	
連絡先	担当者	上田好広	
	住所	大洲市春賀甲553-1	
	TEL	0893-26-1337	
	FAX	0893-26-1334	
	MAIL		
	HPなど		
購入方法			
・道の駅 あさもや(大洲市)、清流の里ひじかわ(大洲市)、産直市 愛たい菜(大洲市)、さいさいきてや(今治市)、JAタウン(JA全農えひめ直販ショップ)			

愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名		ドライフルーツ くり	商品写真など
活用した自らの農林水産物		くり	
特徴・PRポイント			
愛媛県産の栗を丁寧に皮むきしたものを甘露煮にして、さらに低温乾燥を行いしっとり感のあるドライフルーツに仕上げました。市販の栗納豆より甘さを抑え風味を残した商品に仕上げております。			
6次産業化事業者		愛媛たいき農協(加工部)	
連絡先	担当者	上田好広	
	住所	大洲市春賀甲553-1	
	TEL	0893-26-1337	
	FAX	0893-26-1334	
	MAIL		
	HPなど		
購入方法			
・道の駅 あさもや(大洲市)、清流の里ひじかわ(大洲市)、産直市 愛たい菜(大洲市)、さいさいきてや(今治市)、JAタウン(JA全農えひめ直販ショップ)			

商品名		ドライフルーツ かき	商品写真など
活用した自らの農林水産物		富有柿	
特徴・PRポイント			
愛媛県産の富有柿を丁寧に皮むきしたものをスライスして種を取り、ゆっくりと低温乾燥を行いしっとり感のある甘い風味のあるドライフルーツに仕上げました。無添加で富有柿本来の美味しさを凝縮させました。			
6次産業化事業者		愛媛たいき農協(加工部)	
連絡先	担当者	上田好広	
	住所	大洲市春賀甲553-1	
	TEL	0893-26-1337	
	FAX	0893-26-1334	
	MAIL		
	HPなど		
購入方法			
・道の駅 あさもや(大洲市)、清流の里ひじかわ(大洲市)、産直市 愛たい菜(大洲市)、さいさいきてや(今治市)、JAタウン(JA全農えひめ直販ショップ)			

愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名		大人ケチャップ	商品写真など
活用した自らの農林水産物		トマト、柚子	
特徴・PRポイント		愛媛県産桃太郎の完熟トマトをじっくり煮込み、西予市産の柚子こしょうを加えてピリッと辛口のケチャップに仕上げました。そのまま辛口のパスタソースとして、また贅沢なチリソースとしてご利用ください。	
6次産業化事業者		企業組合遊子川ザ・リコピンス	
連絡先	担当者	代表理事 辻本 京子	
	住所	西予市城川町遊子谷2370-1	
	TEL	0894-89-1663	
	FAX	0894-89-1663	
	MAIL	<a href="mailto:lycopins48@gmail.com">lycopins48@gmail.com</a>	
HPなど		<a href="http://lycopins48.com">http://lycopins48.com</a>	
購入方法		<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記電話、ホームページ</li> <li>・自社 農家レストラン食堂ゆすかわ</li> <li>・道の駅きなはいや</li> <li>・ありがとうグループショッパーズ</li> </ul>	

商品名		上等トマトユズポン	商品写真など
活用した自らの農林水産物		トマト、柚子	
特徴・PRポイント		愛媛県産桃太郎完熟トマトの果汁を熟成した「自家製トマト酢」と無添加の柚子果汁、食品添加物不使用の生醤油、食塩・保存料無添加の天然素材のだしを使い無添加にこだわった上等なポン酢です。お料理に”ちよいかけ”してお楽しみください。	
6次産業化事業者		企業組合遊子川ザ・リコピンス	
連絡先	担当者	代表理事 辻本 京子	
	住所	西予市城川町遊子谷2370-1	
	TEL	0894-89-1663	
	FAX	0894-89-1663	
	MAIL	<a href="mailto:lycopins48@gmail.com">lycopins48@gmail.com</a>	
HPなど		<a href="http://lycopins48.com">http://lycopins48.com</a>	
購入方法		<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記電話、ホームページ</li> <li>・自社 農家レストラン食堂ゆすかわ</li> <li>・道の駅きなはいや</li> <li>・ありがとうグループショッパーズ</li> </ul>	



愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名		鬼北きじ出汁しょう油	商品写真など
活用した自らの農林水産物		鬼北きじ	
特徴・PRポイント		鬼北町特産品である、「鬼北きじ」から出汁をとり、煮詰めた濃縮きじエキスをを使用しています。鬼北きじの持つ、「コク」が感じられるしょう油となっています。 冷や奴などがオススメです！	
6次産業化事業者		丸石 則和	
連絡先	担当者	丸石 則和	
	住所	北宇和郡鬼北町川上1961	
	TEL	0895-49-3373	
	FAX	0895-49-3374	
	MAIL	kijimaru1129@ma.pikara.ne.jp	
HPなど			
購入方法			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・道の駅みま</li> <li>・アゴラマルシェ</li> <li>・自店舗（フェザンフィレール）</li> </ul>			

商品名		鬼北きじ出汁ポン酢	商品写真など
活用した自らの農林水産物		鬼北きじ	
特徴・PRポイント		鬼北町特産品である、「鬼北きじ」から出汁をとり、煮詰めた濃縮きじエキスをを使用しています。鬼北きじの持つ、「コク」が感じられ、柑橘を使用していないので、まろやかさが感じられるポン酢となっています。 野菜サラダなどがオススメです！	
6次産業化事業者		丸石 則和	
連絡先	担当者	丸石 則和	
	住所	北宇和郡鬼北町川上1961	
	TEL	0895-49-3373	
	FAX	0895-49-3374	
	MAIL	kijimaru1129@ma.pikara.ne.jp	
HPなど			
購入方法			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・道の駅みま</li> <li>・アゴラマルシェ</li> <li>・自店舗（フェザンフィレール）</li> </ul>			

愛媛県6次産業化チャレンジ総合支援事業 開発商品

商品名	愛南のクエ鍋		商品写真など
活用した自らの農林水産物	クエ（養殖）		
特徴・PRポイント			
<p>幻の高級魚として重宝されてきた高級魚クエ。クエの皮や身から染み出るとろけるような極上の脂と白身の淡白な味わいが調和し、口のなかに広がります。愛南地方で昔から「鍋の王様」と称されてきた、クエの水炊きをご賞味ください。</p>			
6次産業化事業者	愛南漁業協同組合		
連絡先	担当者	鎌田 達也	
	住所	愛媛県南宇和郡愛南町鮪越166-3	
	TEL	0895-72-1135	
	FAX	0895-72-1144	
	MAIL	<a href="mailto:kakou@jf-ainan.or.jp">kakou@jf-ainan.or.jp</a>	
	HPなど	<a href="https://jf-ainan.or.jp/">https://jf-ainan.or.jp/</a>	
購入方法			
<p>愛南漁業協同組合 愛南町ふるさと納税 高島屋（お歳暮ギフト）等</p>			

