

愛媛・松山市に旅するなら必見！地元インフルエンサーおススメ！ カフェやスイーツの立ち寄りスポットと松山ならではの土産をご紹介します

愛媛県松山市民の方々がおすすめのお立ち寄り情報をお伝えします。松山市内を散策中にちょっと休憩したいときや、スイーツを食べたいときにおすすめの立ち寄りスポットを厳選してご紹介します。そして、“お土産選び”も旅行における重要事項です！いつもと違ったお土産を選んでみたいという方は必見の情報です。



チョコレートやマカロン、ジュース、ジンなど愛媛の食材を使ったメニューや、松山ならではの立ち寄りスポット、お手紙などペンでの直筆にこだわる方には嬉しいオリジナルインクなどユニークなお土産も紹介しています。松山への旅行の際には、是非、お立ち寄りください。

【本件に関するお問い合わせ先】

松山市PR事務局 Mail: info@ppoint.co.jp

松山市PR事務局は、松山市役所シティプロモーション推進課より委託を受けて活動するPR事務局です。2021年7月松山で活動している方々のネットワークを生かした“松山ローカルエディターズ”を新たに結成し、地元ならではの最新情報や地元だから発見できる社会に役立つ情報などをキャッチアップし、お伝えしてまいります。このリリースは、松山市で活躍しているインフルエンサーでもある、松山ローカルエディターズの方々の情報をまとめています。

<おススメお立ち寄りスポット>

地元インフルエンサーおススメの立ち寄りスポットです。ほっこりするカフェや美味しい絶品スイーツのお店を厳選しました。

○店名 どうごゆけむりかふえ

○商品名 「みたらしジェラート」 ○価格(税込) 800円

○商品特徴 夏目漱石さんも来られた築120年の古民家でオープン。

ジェラートとお団子のお店です。DMで連絡すればお団子の予約も可能。

おススメの「みたらしジェラート」は、米粉を使ったモチモチのお団子に、しょうゆベースの甘辛いみたらしのタレをかけたみたらし団子に、ジェラートのせていただく人気のメニュー。お団子とジェラートは好きなものを組み合わせてオーダー可能です。



○住所 松山市 道後湯之町 3-16 ○TEL: なし

○営業時間 10:00~20:00 ○定休日/なし ○席数/約10席

○URL: <https://www.instagram.com/yukemuricafe>

○店名 足湯カフェ ふとほと ○ドリンク価格(税込) 600円~

○店舗紹介 道後温泉の旅館「大和屋本店」と道後ハイカラ通りのカフェ「道後の町屋」がコラボした、究極のリラックスしたカフェタイムを過ごすことができる“道後の足湯カフェ”です。ふっと、ほっと、ひといき。ということで、「足湯カフェ ふとほと」。愛媛の柑橘ジュースなどワンドリンク制で無料タオル付です。



○住所 松山市道後湯之町 20-8 ○TEL: 089-935-8880 (大和屋本店)

○営業時間 09:00~21:00 (オーダーストップ 20:30)

○定休日/火曜日 ○席数/最大18席 ○URL: <https://www.instagram.com/futohoto/>

○店名 芋びっぴ。

○商品名 「熟成焼き芋ブリュレ」 ○価格（税込） 680円

○商品特徴 芋びっぴ。の焼き芋は、3か月間長期熟成し低温でじっくりと焼き上げることで、糖度50度以上の強い甘みと、焼き芋とは思えないねっとりとした食感とあふれ出る蜜が特徴です。熟成焼き芋ブリュレは、焼き芋にカスタードクリームを贅沢に載せ、上にグラニュー糖をかけて表面を焼いています。焼き芋とカスタードクリームの濃厚な味わいと、カリカリキャラメルの香ばしいアクセントをお楽しみください。店内は焼き芋を連想させる、可愛い内装にこだわりました。商品購入後商品と一緒に内装を撮り、SNSに挙げてくださるお客様も多くおられます。（テイクアウトのみ）



○住所 松山市大街道3丁目5-6 ○TEL： 089-968-1320

○営業時間 11：00～19：00 ○定休日／なし

○URL：<https://shop.imo-pi-pi.com>

○店名 三浦菓子店

○商品名 三浦菓子店特製マカロン ○価格（税込） 230円～

○商品特徴 10代最後に渡ったフランスで、マカロンの発祥と言われるお店でマカロンを食べ、その味に感激。日本に帰国してからは都内の名店で勤務、その後松山市に移住し開店。おススメは、愛媛県城川産和栗や弓削島の藻塩、松山市吉藤の峰ちゃん農園のこだわりの柑橘をふんだんに使った三浦菓子店特製マカロン。素材の味をしっかりと感じ、サクっ、フワッと柔らかい食感が人気。

※賞味期限／冷蔵5日間（冬場の持ち歩きは常温OK）



○住所 松山市北条辻1333-9 ○TEL：070-4449-5283

○営業時間 10：00～15：00 ○定休日／日・月・火・水曜日

○店名 どん・るーかす

○商品名 「るーかすおばさんのかぼちゃの焼きプリン」

○価格(税込) 単品 375円・コーヒーorティーセット 700円

○商品特徴 地元では洋食屋さんとして人気。ハンバーグも絶品のお店。一番人気のデザートが、かぼちゃの焼きプリンです。厳選したカボチャ・卵・牛乳などを丁寧な手作業で調理することで、驚くほどなめらかな舌触りが生まれ、材料本来の"美味しさ"をしっかりと引き出しました。自然なカボチャの甘味と風味だけでなく、プリンの濃厚な味わいのアクセントとなるカラメルソースのほろ苦さも併せて楽しめます。



まづこを包み込んで手付けしています。



焦げたソースが好みの方はお好みからます。



○席数 32席 (カウンター10席、テーブル 22席)

○住所 松山市紅葉町 3-47 ○TEL: 089-931-8265

○営業時間 11:00~22:00 (15:00~18:00 休み) ○定休日/水・木曜日

○店名 Cafe & sweets myrtille (ミルティエユ)

○商品名 「台湾カステラ」 ○価格(税込) クリームサンド 520円 フレーバー 720円

○商品特徴 お菓子とランチのお店。鉄道ファンには話題の全国でも珍しい路面電車と郊外電車が交差するダイヤモンドクロスを運が良ければ、窓際のお席から眺めることができます。昨年から全国的に話題の台湾スイーツ。myrtilleの台湾カステラはフワフワでしっとり感にこだわって焼いています。定番のクリームサンドの他に週替わりのフレーバーも人気。フォークで押すと「シュワッ」と音がするので食べる時は音も楽しんで。



○席数 テーブル席×3、カウンター×6、
靴を脱いでくつろげるスペース×1

○住所 松山市大手町 1丁目 14-1 愛媛石炭ビル 3F ○TEL: 089-993-7703

○営業時間 11:00~16:00 ○定休日/水・土・日・祝日 (臨時休業あり)

○URL: https://www.instagram.com/myrtillesweets_and_cafe

<おすすめお土産スポット>

地元インフルエンサーおすすめのお土産です。松山を代表する老舗の和菓子から松山ならではのスイーツや新作・限定品を厳選しました。

○商品名 松山ミルクチョコレート ○価格（税込） 400円～

○店名 MARUCO MATSUYAMA CRAFT CHOCOLATE

○商品特徴 松山ミルクチョコレートは、松山発のチョコレートとして全国に知ってもらいたくて、地名入り。カカオ豆の選別・仕入れから加工までのすべての工程を一つのお店で行う少量生産。カカオの風味がしっかり生きたクラフトチョコレートです。



○住所 松山市本町 6-11-1 プレジデント松山 1F

○TEL : 089-909-6358

○営業時間 木・金・土・日曜日の 12:00 から 17:00 ○定休日/月・火・水曜日

○URL : <https://www.instagram.com/marucochocolate/>

○商品名 「復刻 巴里恋」(ぱりっこ)

○販売店名 うつぶ屋

○価格（税込） 140円/1個入、648円/4個入、1,296円/8個入

○商品特徴 パリへの憧れから生まれた商品。80年代に販売を終えていたが、平成23年に復刻。栗粒の入ったミルクあんにおまんじゅうをチョコレートでコーティング。素朴で上品な甘さは昔のまま。松山の人なら誰もが知っているCMソングも今では懐かしい、松山で人気の和洋折衷のお菓子です。直営店の他、松山市内百貨店、松山空港でもお買い求めいただけます。



○住所 松山市平田町 2 3 0 ○TEL : 089-978-1611

○営業時間 09:00~17:00 ○定休日/火曜日

○URL : <https://www.utuboya.co.jp/>

○商品名 「和風万能だし やすまる 赤」(30包入り 賞味期限1年)

○販売店名 (株) ウィルビー ○価格(税込) 1,200円

○商品特徴 知る人ぞ知る、愛媛はお出汁のメッカ。その出汁の技術で仕上げている、「やすまるだし」は、合成保存料、人工甘味料、合成着色料不使用のだしパックです。松山市民が常備している逸品。人気の「和風万能だし やすまる 赤」は瀬戸内の干満差による強い潮流で育った愛媛産のいわしを含む5種類の国産の原料を使用。高級料亭の味がおうちで再現できます。百貨店やスーパーでもお買い求めできます。



○住所 松山市来住町 1210-1 ○TEL：0120-688-226

○営業時間 09：00～18：00 ○定休日／土・日・祝日

○URL：<https://www.shop-takahashi.jp/>

○商品名 道後ジン 六媛(ろくひめ)

○価格(税込) 2,090円・200ml 5,280円・500ml

○製造者名 水口酒造

○商品特徴 愛媛県6市町の特産品を使った新たな酒、クラフトジン「道後ジン 六媛」を開発し、10月14日からの一般発売開始。松山の「伊台・五明こうげんぶどう」や砥部町の「七折小梅」など、松山圏域6市町の特産品を配合。白ワインを思わせる甘い香りが特徴。直営店の「にきたつ蔵部」や道後商店街や県内の百貨店・スーパー、小売店などで購入できます。



○住所 松山市道後喜多町 3-23 (直営店「にきたつ蔵部」) ○TEL：089-924-6616

○営業時間 10：00～18：00 (8：30～17：00 は本社事務所でも購入可) ○定休日／無休

○URL：<https://www.dogobeer.co.jp/>

○商品名 「つるの子」10個入り

○販売店名 西岡菓子舗 ○価格(税込) 2,350円

○商品特徴 50年以上、日々餡子を豆から炊きあげ、添加物、防腐剤一切使用せず、何よりも優しいお菓子を家族で作り続けてきた和菓子。ふわふわのメレンゲ生地に濃厚なカスタードが入った「つるの子」は、皇室の方々にも愛された幻の銘菓と言われています。ご購入当日は冷暗所へ。冷凍で2週間。自然解凍後お召し上がり下さい。冷凍のまま食べるとアイスクリームのような違った食感が味わえます。



○住所 愛媛県松山市道後一万9-56 ○TEL: 089-925-5642

○営業時間 09:00~16:00 ○定休日/日曜日・第四月曜日

○URL: <https://nishiokakashiho.com/>

○商品名 雑魚天ブラウン(じゃこてんブラウン)

○価格(税込) 2,200円 ※「からっぽペン」別売り

○販売店 文具生活 松山 ジョー・プラ店

○商品特徴 文具生活のオリジナルカラーインク「四国カラーズ」の愛媛バージョン。愛媛の特産品「じゃこ天」をイメージしたカラー。インクの入っていない「からっぽペン」にインクを吸わせた芯を入れるとオリジナルペン作りができます。文具生活各店で販売中。限定販売のため、在庫売り切れ次第終了



○住所 松山市朝生田町5丁目1-25 ジョー・プラ2F ○TEL: 089-998-7370

○営業時間 10:00~20:00 ○定休日/年中無休(正月・棚卸日除く)

○URL: <https://bunguseikatsu.co.jp/jowpla/>