

報道関係者各位

高級フレンチから B 級グルメまで 愛媛のごちそうをスペシャルメニューで！

「愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Autumn」 関東・関西エリアの飲食店 20 店で 11 月 16 日まで開催 SNS 投稿先着でその場で使えるクーポン進呈も

愛媛県は、関東と関西エリアの飲食店で愛媛県産の旬とこだわりの食材を使用した料理が食べられるフェア「愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Autumn」を 2022 年 10 月 17 日～11 月 16 日まで開催しています。



左：松野町鹿ロースのグリル 塩みかんバルサミソース（かどや霞邸）
右：愛媛県産太刀魚とバジルのフリット岩城島の塩レモン添え（北新地 Koutaro）

本フェアは、関東・関西エリアの対象 20 店舗において食ベログ限定企画として行われ、愛媛県産の食材を使用したフレンチや和食、B 級グルメのアレンジなど、この時だけのスペシャルメニューが食べられます。いずれの店舗も個性あふれるこだわりメニューを提供しているため、愛媛が自信を持ってお勧めする秋の味覚を楽しんでいただけます。

さらに、期間中にスペシャルメニューを注文し、撮影して「#愛媛の旬とこだわり」を付けて Instagram へ投稿すると、先着で合計 150 名様にその場で使える 2,000 円分のクーポンを進呈するお得なキャンペーンも実施しています。

■ブランド製品の食材が勢ぞろい

愛媛県の農林水産物は、「愛媛産には、愛がある。」をキャッチフレーズに、種類豊富なかんきつ、水産物、畜産物、野菜などさまざまなブランド製品が揃っています。本フェアでは、甘とろけるような口どけが自慢の愛媛県オリジナルのブランド豚「甘とろ豚」、柑橘果皮を混ぜた飼料の給餌により、魚の生臭さを抑え、ほんのりと柑橘系の味、香りがするのが特長の「みかん鯛」をはじめ、「鬼北熟成きじ」や「まつのジビエ鹿」など珍しい食材も使用しています。

本フェアは 7 月に第 1 回目を行い、今回 2 回目の開催となります。7 月の開催では愛媛県にゆかりの深い人々を中心に多くの方にお越しいただき、懐かしい味や馴染み深い食材が新たなアレンジとなった料理を堪能いただきました。秋を感じるメニューを提供する今回も、愛媛県の魅力を体感できる内容です。



愛媛県伊方町のご当地 B 級グルメじゃこカツをドッグパンにはさんだ「じゃこカツチーズドッグ」

【フェア概要】

- 名称 : 愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Autumn
 期間 : 2022年10月17日(月)～11月16日(水)
 URL : <http://www.ehi-meshi-campaign.com/>
 実施内容 : 関東・関西エリア対象の20店舗において、愛媛県産食材を使用したスペシャルメニューを提供。
 対象店にてスペシャルメニューをオーダーして撮影し、「#愛媛の旬とこだわり」を付けてInstagramに投稿いただき、店舗スタッフに投稿画面を見せると先着で合計150名様(※)にその場で使える2,000円分のクーポンもプレゼントします。
 ※店舗ごとの先着順とし、各店舗の配布枚数に上限(対象店合計150枚)があります。

対象店舗とスペシャルメニュー：

<関東エリア>

店舗情報	スペシャルメニュー	使用している愛媛県の旬とこだわり食材
<p>かどや霞邸 東京都港区西麻布 1-5-18 予約・問い合わせ：050-5869-6603 食ベログ：https://onl.bz/in6gJVV</p>	<p>松野町鹿ロースのグリル 塩みかんバルサミソース 2,970円(税込)</p>  <p>冬に備えて栄養を蓄える紅葉の時期はジビエの季節。「森の国」と呼ばれる愛媛県松野町の鹿は獲れてからの処理が早く、鹿肉本来の味わいが楽しめます。しっとりと仕上げたロース肉のグリルを、塩みかんの爽やかさ香るバルサミソースでご賞味いただけます。</p>	<p>まつのジビエ鹿ロース肉 塩みかん(ドレッシング)</p>
<p>かどや虎ノ門 東京都港区西新橋 2-13-2 予約・問い合わせ：050-5589-6044 食ベログ：https://onl.bz/Eh6Rcad</p>	<p>愛媛甘とろ豚肩ロースの西京焼き 1,728円(税込)</p>  <p>愛媛県産の裸麦を飼料にすることにより、ジューシーで柔らかな肉質と、滑らかな口溶けで臭みのない脂身を実現した甘とろ豚。その肩ロースを自家製の西京味噌で漬けた逸品です。</p>	<p>甘とろ豚</p>
	<p>媛っこ地鶏もも肉の炭火焼 1,738円(税込)</p>  <p>脂のノリがよく、プリプリとした適度な噛みごたえとコクのある旨味が特徴の媛っこ地鶏を、炭火で焼き上げました。店舗お勤めの柚子胡椒とポン酢でお召上がりいただけます。</p>	<p>媛っこ地鶏</p>


<p>かどやムスブ田町店 東京都港区芝浦 3-1-1 msb Tamachi 田町ステーションタワー N1F N112 予約・問い合わせ：050-5457-0699 食ベログ：https://onl.bz/ZqWJCj6</p>	<p>甘とろ豚と香味野菜のサラダ 塩みかんドレッシング 1,100 円(税込)</p>  <p>甘とろ豚は肉質の柔らかさ、ジューシーさ、脂身の美味さ、三拍子そろった愛媛を代表するブランド豚。青みかんを塩漬けにした塩みかんの入ったドレッシングと一緒にお召し上がりいただけます。</p>	<p>甘とろ豚 塩みかん（ドレッシング）</p>
<p>かどや日比谷邸 東京都港区西新橋 1-1-1 日比谷フォートタワー 2F 予約・問い合わせ：050-5570-8359 食ベログ：https://onl.bz/PSkU9v1</p>	<p>愛媛県伊予郡双海町の鰯とクセが無く筍のような歯ざわりのマコモダケを天ぷらに。素材本来の美味しさを感じられます。</p>  <p>愛媛県伊予郡双海町の鰯とクセが無く筍のような歯ざわりのマコモダケを天ぷらに。素材本来の美味しさを感じられます。</p>	<p>マコモダケ</p>
<p>四国味遍路 88 屋丸の内店 東京都千代田区丸の内 1-4-1 丸の内永楽ビルディング B1F 予約・問い合わせ：050-5593-6098 食ベログ：https://onl.bz/mvBpree</p>	<p>愛媛産 みかん鯛の煮つけ 968 円(税込)</p>  <p>「みかん」を餌で育てることで魚臭さが低減され、魚が苦手な方にも食べやすい「みかん鯛」を今治産野菜と一緒に煮つけた逸品です。</p>	<p>青レモン 鬼北熟成きじ</p> <p>みかん鯛 天然ショウガ</p>

<p>TORYU 鉄板焼き鳥 東京都新宿区荒木町 16 エスペロビル 102 予約・問い合わせ：03-6274-8949 食べログ：https://onl.bz/AFrRZJ1</p>	<p>しまなみイノシシの野菜鉄板焼き 1,100 円(税込)</p>  <p>ジビエですが臭みはなく、なんとと言っても脂が美味しく、さっぱり食べられます。ジンギスカン風の特製ダレでいただきます。</p>	<p>しまなみイノシシ</p>
<p>ひのや 東京都目黒区平町 1-25-14 予約・問い合わせ：050-5595-1160 食べログ：https://onl.bz/8QL91B1</p>	<p>愛媛フェア期間限定 ひのや特別御膳 ランチ 5,445 円(税込) デイナー6,655 円(税込)</p>  <p>海のスーパーフードあかもくの酢の物、米つ娘たまごを使用した真つ白い玉子焼き、お造りに八寸などお懐石を少しずつ味わえる御膳。メインはしまなみイノシシの味噌鍋。食事には愛媛産はだか麦を使用したしらす麦ごはんと女将ゆかりの地、愛媛の食材をふんだんに使用した期間限定の特別膳です。</p>	<p>あかもく しまなみイノシシ 米つ娘たまご</p>
<p>シャガット 東京都千代田区神田神保町1-54-19 予約・問い合わせ：03-5281-8660 食べログ：https://onl.bz/2YkUzPt</p>	<p>愛媛県産はなが牛 ランプ肉のロースト 4,200 円(税込)</p>  <p>綺麗な赤身肉をゆっくり時間をかけてローストし、旨味をしっかり閉じ込めています。スパイス香る赤ワインソースで召し上がっていただきます。</p>	<p>はなが牛モモ肉</p>
	<p>瀬戸内海の鮮魚のムニエル 3,000 円(税込)</p>  <p>瀬戸内海から届いた魚をたっぷりのバターでふんわりと火入して、しっかりと仕上げます。魚のアラでとった出汁を使ったソースで召し上がっていただきます。</p>	<p>瀬戸内の鮮魚</p>

<p>神楽坂フレンチレストランリアンス 東京都新宿区神楽坂 2-11 予約・問い合わせ：03-3269-0007 食ベログ：https://onl.bz/y8Vxki8</p>	<p>愛媛甘とろポークパテ・ド・カンパーニュ 新じゃがいもとともに ※すべてのコースの前菜料理として提供。</p>  <p>フランスの伝統料理であるパテ・ド・カンパーニュを甘とろ豚の甘みと松山鶏の肝でコクを出して作り上げました。付け合わせに十勝地方のじゃがいも、ブドウ果汁やシナモンなどのスパイスが利いたマスタードを使い、より深みのある味わいが楽しめる一皿に。</p>	<p>甘とろ豚</p>
<p>春秋ツギハギ 日比谷 東京都千代田区有楽町 1-1-1 日本生命日比谷ビル B1F 予約・問い合わせ：050-5868-1388 食ベログ：https://onl.bz/HYr9z5U</p>	<p>愛媛愛鯛のポアレさまざま“きのこ”のひと皿 ※魚料理として提供します</p>  <p>上品で淡白な味の中にしっかりと鯛の旨味が存在する愛鯛をポアレにして様々なキノコの味、香り、食感、風味を楽しめる「秋」を表現。愛鯛とキノコを白ワインベースの軽めのソースで調和し奥行のある味わいを体感出来る一皿。 <対象コース> メニューリアンス 平日ランチ 5,280 円 (税込) 平日ディナー・土日祝日ランチ/ディナー 6,380 円(税込)</p>	<p>愛鯛</p>
<p>春秋ツギハギ 日比谷 東京都千代田区有楽町 1-1-1 日本生命日比谷ビル B1F 予約・問い合わせ：050-5868-1388 食ベログ：https://onl.bz/HYr9z5U</p>	<p>愛媛産 媛っこ地鶏の鉄釜飯 2,500 円(税込)</p>  <p>コクのある肉の旨味を引き出すため、一度炭火で焼いた地鶏を、かつお出汁でご飯と一緒に炊き上げます。</p>	<p>媛っこ地鶏</p>
<p>春秋ツギハギ 日比谷 東京都千代田区有楽町 1-1-1 日本生命日比谷ビル B1F 予約・問い合わせ：050-5868-1388 食ベログ：https://onl.bz/HYr9z5U</p>	<p>愛媛 甘とろ豚の炭火焼き 2,000 円(税込)</p>  <p>ジューシーで柔らかな赤身と臭みのないなめらかな口溶けの脂身が特徴の甘とろ豚を炭火で香り高く焼き上げます。</p>	<p>甘とろ豚</p>

春秋 溜池山王店 東京都千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー 27F 予約・問い合わせ：050-5869-0591 食べログ：https://onl.bz/yHggfvp	雅瀬の白海老とマッシュルームのガーリックオイル煮 1,100 円(税込)  コクのある白海老とマッシュルームはガーリックオイルによく合います。	雅瀬の白海老
	あかね和牛モモ肉の炭火焼き 3,000 円(税込)  愛媛生まれの黒毛和牛。脂肪を抑え食べやすいモモ肉を炭火でじっくりと焼き上げます。	あかね和牛
春秋ユラリ 恵比寿 東京都渋谷区恵比寿南 1-7-8 恵比寿サウスワン B1F 予約・問い合わせ：050-5868-4514 食べログ：https://onl.bz/nzPWFLW	媛っこ地鶏の五目鉄釜飯 1,900 円(税込)  プリプリと歯ごたえとコクのある旨味が特徴の媛っこ地鶏と、季節の野菜と一緒に炊き上げました。	媛っこ地鶏
	鹿ロースのステーキ 3,200 円(税込)  きめ細やかな肉質の鹿肉は、あっさりとしていて、クセがなく、ステーキにぴったり。自家製の食べる醤油でさっぱりとお召し上がりください。	まつのジビエ鹿フィレ肉

<関西エリア>

店舗情報	スペシャルメニュー	使用している 愛媛県の 旬とこだわり食材
八幡浜はなれ 大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-3-3 好陽ビル B1 予約・問い合わせ：06-6345-7017 食べログ：https://onl.bz/fBvddNQ	じゃこカツチーズドック 660 円(税込)  八幡浜のB級グルメじゃこカツを大洲野菜とともにドックパンに挟みチーズを乗せオープンで焼いています。新しいじゃこカツの食べ方を提案。	手作りじゃこ天 大洲野菜

<p>北新地 Koutaro 大阪府大阪市北区堂島 1-3-8 堂島リンデンビル 1F 予約・問い合わせ：050-5595-1660 食べログ：https://onl.bz/dB4aDpB</p>	<p>愛媛県産太刀魚とバジルのフリット岩城島の塩レモン添え ※コース内一品として提供します <対象コース> シェフおまかせコース 13,200 円(税込) おまかせスタンダードコース 17,050 円(税込) シェフのスペシャルティが堪能できるおまかせコース 20,350円(税込)</p>  <p>秋が旬のタチウオに爽やかな香りのバジルを巻きフリットにし岩城島の塩レモンをアクセントに前菜の一皿として提供。</p>	<p>八幡浜の鮮魚 レモンの島のレモン ソルト</p>
<p>華泉 大阪府大阪市北区曾根崎 2-5-22 日宝パティオ曾根崎 2F 予約・問い合わせ：06-6313-1400 食べログ：https://onl.bz/zmpNPL1</p>	<p>伊予絹かわなすと活きメ鯉フライのトマトソース掛け 1,500 円(税込)</p>  <p>柔らかくみずみずしい絹かわなすを油で揚げて煮浸しにしておいた物と宇和海で捕れた新鮮な鯉のフライを県産のトマトで作ったソースでさっぱりいただけます。</p>	<p>絹かわなす カットマト 活きメ骨切り鯉</p>
<p>炭火焼鳥どん呑南森町店 大阪府大阪市北区西天満 5-11-3 河合ビル 1F 予約・問い合わせ：06-4709-0255 食べログ：https://onl.bz/RF7Sut5</p>	<p>愛媛産甘とろ豚しゃぶしゃぶコース 4,400 円(税込)</p>  <p>36℃ の口どけ。純白の脂身が美味しく、クセがなくとろける旨さでいくらでも食べられる愛媛が産んだブランド豚です。</p>	<p>甘とろ豚</p>
	<p>媛っこ地鶏タタキ 880 円(税込)</p>  <p>炭火で表面を一気に焼いた、プリプリした歯ごたえとコクのある旨味の媛っこ地鶏を堪能できます。</p>	<p>媛っこ地鶏</p>

<p>しまなみふれんち Murakami 大阪府大阪市北区天神橋 1-13-15 大阪グリーン会館 102 予約・問い合わせ：050-5456-1294 食べログ：https://onl.bz/xDDuUcp</p>	<p>えひめ食の大使館認定 記念フェアコース 10月中 5,300円(税込) 11月中 6,000円(税込)</p>  <p>豊かな食材と旬のエッセンスを融合させたシェフの個性あふれる独創的なフレンチコースを五感で楽しんでいただけます。</p>	<p>絹かななす レモンポークスペアリブ バターナッツ(かぼちゃ)</p>
<p>Infino 大阪府大阪市中央区北浜 1-1-28 ビルマビル北浜 7F 予約・問い合わせ：050-5869-9192 食べログ：https://onl.bz/T3WTKag</p>	<p>小麦/じゃがいも/法皇キャビアの一品 ※コース内一品として提供します <対象コース> デイナーおまかせコース 10,000円(税込)</p>  <p>シンプルなじゃがいも、小麦と法皇キャビアの組み合わせ。じゃがいもと小麦のタルトに乗せた軽いレモンクリームがキャビアの風味を引き立てる一品です。</p>	<p>法皇キャビア</p>
	<p>バターナッツカボチャ/ホタテ/ラベンダーの一品 ※コース内一品として提供します <対象コース> デイナーおまかせコース 10,000円(税込)</p>  <p>バターナッツカボチャの甘味、風味とコクがソテーしたホタテの旨味とラベンダーの香り、そめん南瓜のピクルスと相まって引き立つ一品です。</p>	<p>バターナッツ(かぼちゃ)</p>
<p>焼塩美屋 大阪府大阪市中央区道頓堀 2-2-7 道頓堀ビル 1F 予約・問い合わせ：050-5869-1187 食べログ：https://onl.bz/X3nTfSA</p>	<p>愛鯛飯チャーハン 890円(税込)</p>  <p>愛媛県漁業組合の方達が精魂込めて育てた鯛を、一度鯛めしとして炊き上げ、その後ふっくらチャーハンとして炒めました。</p>	<p>愛鯛</p>
	<p>媛ベリーチューハイ 590円(税込)</p>  <p>お姫様ブルーベリー (媛ベリー)を使って、当店でコンフィチュール(チューハイに合う甘さのブルーベリーシロップ)を作りました。</p>	<p>愛媛県産ブルーベリー -「媛ベリー」(冷凍)</p>

<p>レストラン ラミダンファン アラメゾン 奈良県五條市二見 1-9-28 予約・問い合わせ：0747-24-2205 食ブログ：https://onl.bz/bvdyjWS</p>	<p>愛媛たっぷりスペシャルランチ 4,500 円(税込)</p>  <p>現在取り引きしている愛媛県のチーズ、フルーツ、ハダカムギ、魚類、野菜など、愛媛県産の食材をたっぷり使用したコースを提供いたします。</p>	<p>カラフルトマト レタス</p>
--	---	------------------------

<クーポン進呈キャンペーンに関するお問い合わせ先>

EHI-MESHI キャンペーン事務局 ehimeshi_campaign@28inc.co.jp

2022年7月29日(金)～2023年1月31日(火)予定 対応時間 10:00-17:00(土・日・祝日を除く)