

報道関係者各位

## 愛媛の冬のごちそうをスペシャルメニューで堪能！

# 「愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Winter」第1弾 12月1日～31日 関東・関西エリアの飲食店16店で開催

絹のようにやわらかい「伊予牛」、ほんのり柑橘が香る「みかん鯛」などが登場  
SNS投稿先着でその場で使えるクーポン進呈も

愛媛県は、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 Winter」を2022年12月1日(木)～2023年1月20日(金)に開催。第1弾を12月1日(木)～12月31日(土)に関東8店、関西8店の合計16店舗で実施し、愛媛が自信を持ってお勧めする冬の味覚を堪能できるメニューを提供します。



左：醤油タレで食べる伊予牛の炙り肉寿司（喜口屋 中目黒） 右：みかん鯛と丸大根のゆず味噌がけ（魚匠 銀平 心斎橋店）

また、期間中にはお得なキャンペーンを実施。スペシャルメニューを注文・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します。

### ■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、とろける食感がまるで絹の味と言われる「伊予牛」や、愛媛県の裸麦の飼料で育てた脂に甘みがある「甘とろ豚」などの畜産物、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と香りがする「みかん鯛」などの水産物、愛媛県オリジナル新品種のさといも「伊予美人」など、愛媛県が誇る食材を味わえます。

また、愛媛ご当地B級グルメの「じゃこ天カツ」や、愛媛県城川町の和栗を使用したモダンフレンチのシェフが作るモンブランなどのスイーツまで、バリエーション豊かなメニューで楽しめます。



上：じゃこ天カツ（炭火焼鳥どん呑 南森町店）

下：愛媛県城川町の和栗のモンブラン仕立てカシス風味（北新地 Koutaro）

【「愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Winter」概要】

期間 : 2022年12月1日(木)～2023年1月20日(金)

第1弾 12月1日(木)～12月31日(土)

第2弾 12月16日(金)～1月20日(金)

URL : <http://www.ehi-meshi-campaign.com/>

実施内容 : 関東・関西エリア対象店舗において、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。

第1弾 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><b>かどや虎ノ門</b> 東京都港区西新橋 2-13-2 予約・問い合わせ : 050-5589-6044 食べログ : <a href="https://onl.bz/Eh6Rcad">https://onl.bz/Eh6Rcad</a></p>	<p>愛媛県産 伊予美人の麦みそグラタン 880円(税込)</p>  <p>白くきめ細やかな肉質で、強い粘りと旨味が特徴の伊予美人を、愛媛県産の麦みそと合わせてグラタンにしました。</p> <p>だてまぐろのねぎま鍋 1,980円(税込)</p>  <p>だてまぐろは天然の魚と同じように、自然に近い環境にこだわって育てられているため、天然のものと比べても遜色ない味わいです。</p>	<p>伊予美人(さといも)</p> <p>だてまぐろ(クロマグロ)</p>
<p><b>かどや日比谷邸</b> 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 食べログ : <a href="https://onl.bz/PSkU9v1">https://onl.bz/PSkU9v1</a></p>	<p>鬼北きじと媛っこ地鶏の唐揚げ 1,600円(税込)</p>  <p>鬼北きじと媛っこ地鶏の食べ比べ唐揚げです。キジの濃厚な旨味、媛っこ地鶏のジューシーさそれぞれの特徴を楽しめます。</p>	<p>媛っこ地鶏 鬼北熟成雌(キジ)</p>

<p><b>四国味遍路 88 屋丸の内店</b>  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  食べログ：https://onl.bz/mvBpree</p>	<p>愛媛【甘とろ豚】と季節野菜のせいろ蒸し 1,078 円（税込）</p>  <p>愛媛県の裸麦の飼料で育てた「甘とろ豚」は脂に甘みがあり、口どけが良く、臭みがないのが特徴。甘とろ豚の旨味が溶け出した愛媛直送の季節野菜は一味違います。</p>	<p>愛媛甘とろ豚  冬の野菜セット</p>
<p><b>喜口屋 中目黒</b>  東京都目黒区上目黒 2-7-11  予約・問い合わせ：050-5595-0931  食べログ：https://onl.bz/wXRc3Ye</p>	<p>醤油タレで食べる伊予牛の炙り肉寿司 1,848 円（税込）</p>  <p>伊予牛は絹の味とされています。絹は軽くてやわらかい生地。そんな食感と口溶けを実現しています。愛媛県産の大豆と小麦で作られた醤油タレとのマリージュをお楽しみいただけます。</p>	<p>伊予牛「絹の味」  黒ラベル  再仕込み醤油</p>
<p><b>鯛料理とワインのお店 瀬戸神楽</b>  東京都新宿区神楽坂 3-2-9  ナカビル 2F  予約・問い合わせ：050-5589-3568  食べログ：https://onl.bz/xdyEhc5</p>	<p>愛媛県産みかん鯛と伊予美人のホイル焼き 愛媛のたつみみそ仕立て 1,680 円（税込）</p>  <p>愛媛県産のみかん鯛と伊予美人を愛媛の甘口たつみみそを使いホイル焼きにしました。伊予美人は粘り気が強く肉質が非常に柔らかいのが特徴です。更に愛媛の蜜柑を使い鯛のお出汁と甘口のたつみみそがみかん鯛の旨味を引き立てます。</p>	<p>みかん鯛  たつみみそ(甘口)</p>
<p><b>瀬戸内バル Collabo</b>  東京都世田谷区太子堂 1-6-9 1F  予約・問い合わせ：050-5868-5719  食べログ：https://onl.bz/fBxVaqD</p>	<p>愛媛産 伊予の媛スマ カルパッチョ 990 円（税込）</p>  <p>全身まるごとトロの高級魚スマ。背は中トロ、腹は大トロのとろける口当たり。全身にスジが少ないゆえの、なめらかさ。それら全ては、きめ細かく、贅沢な脂乗りが可能にする至高の食感です。</p>	<p>媛スマ</p>
	<p>愛媛産 ヒオウギ貝の白ワイン蒸し 1,100 円（税込）</p>  <p>愛南町の豊かな海で育ったヒオウギ貝は、甘味が強く濃厚で、海の香りがギュッと詰まっています。100%天然色の貝が白ワインとマリージュ。</p>	<p>愛南ヒオウギ</p>



<p><b>釜焼鳥本舗おやひなや 西新宿店</b>  東京都新宿区西新宿 1-19-13  青鈴ビル 5F  予約・問い合わせ：050-5570-0613  食べログ：https://onl.bz/RVwUhYm</p>	<p>愛媛県産生しらすユッケ ひめたまご寄せ 748 円（税込）</p>  <p>愛媛県は伊方町の厳選された生しらすを東京に直送。ピリ辛に味付けされた生しらすにみかんの果皮で育てられた愛媛の地たまご〈ひめたまご〉の白身を混ぜ込み、仕上げに黄身を乗せたトロトロ食感の一品。ライスと合わせて注文すれば丼にしてお出します。</p>	<p>ひめたまごプラス 生しらす</p>
<p><b>trattoria e poi</b>  東京都品川区西五反田 8-4-15  東京モリスビル第 2 2F  予約・問い合わせ：050-5868-7037  食べログ：https://onl.bz/5qW4NKJ</p>	<p>愛媛県産ひめたまごプラスと城川ベーコンのカルボナーラ仕立てのカマンベールムース（森のロマン） 990 円（税込）</p>  <p>西予市産の良質な生乳を使い作られた濃厚なカマンベールをムースにし、愛媛みかんを飼料にした新鮮な卵“ひめたまごプラス”、本場ドイツ仕込みの“城川ベーコン”を合わせカルボナーラ仕立てのデザートを作りました。</p>	<p>ひめたまごプラス カマンベールチーズ （森のろまん） 城川ベーコン</p>

<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
<p><b>北新地 Koutaro</b>  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>愛媛県城川町の和栗のモンブラン仕立てカシス風味  ※コース内一品として提供します。  &lt;対象コース&gt;  ■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）  ■シェフのスペシャリティが堪能できるおまかせコース 20,350 円（税込）</p>  <p>栗のペーストに生クリーム、ラム酒等を合わせ濃厚な和栗のモンブラン仕立てにし、カシスの酸味と果実味でサクサク感を出した大人のモンブランです。</p>	<p>奥伊予の和栗 ペースト</p>
	<p>愛媛県産はちみつフィナンシェ  ※コース内一品として提供します。  &lt;対象コース&gt;  ■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）  ■シェフのスペシャリティが堪能できるおまかせコース 20,350 円（税込）</p>	<p>愛媛の純粹はちみつ 3 種セット</p>

	 <p>はちみつを使った優しい甘み。小麦粉を使用せず、コース最後のお茶菓子として提供。</p>	
<p><b>華泉</b> 大阪府大阪市北区曽根崎 2-5-22 日宝パティオ曽根崎 2F 予約・問い合わせ：06-6313-1400 食ベログ：https://onl.bz/zmpNPL1</p>	<p>伊予美人と愛媛甘とろ豚の麦みそ餡掛け 1,600 円(税込)</p>  <p>愛媛県産のほくほくの里芋、伊予美人と甘くて柔らかい愛媛の甘とろ豚を麦みそ煮にして餡を掛けて(炊き合わせ)仕上げた逸品です。</p>	<p>伊予美人 (さといも) 愛媛甘とろ豚 もち麦みそ</p>
<p><b>炭火焼鳥どん呑 南森町店</b> 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 食ベログ：https://onl.bz/RF7Sut5</p>	<p>媛っこ地鶏肉味噌 550 円(税込)</p>  <p>レタスに包んで酒の肴としても、メのご飯にかけても旨い、マスター地元の媛っこ地鶏と愛媛の麦みそで作った香ばしい肉味噌。</p>	<p>媛っこ地鶏</p>
	<p>じゃこ天カツ 480 円(税込)</p>  <p>愛媛と言えばじゃこ天。荒々しいじゃこ天をカツにしてソースと味わえば、懐かしい味に故郷を思い出すことができます。</p>	<p>宇和島じゃこ天</p>
<p><b>炭火焼とワインの酒場 VOLTA 北新地店</b> 大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-3-23 FOODEARビル 1F 予約・問い合わせ：050-5570-2477 食ベログ：https://onl.bz/HgQi4Uq</p>	<p>ふれ愛・媛ポークのグリル 1,800 円(税込)</p>  <p>あっさりとした豚の甘味とジューシーな肉感を活かすために、丁寧に炭火で焼き上げました。</p>	<p>ふれ愛・媛ポーク</p>
	<p>みかんプリのタルタル デイルクリームソース 800 円(税込)</p> 	<p>みかんプリ</p>

<p><b>北新地うのあん</b>  大阪府大阪市北区堂島 1-4-20  第二ロイヤルビル B1  予約・問い合わせ：050-5869-3159  食べログ：https://onl.bz/n8fYE79</p>	<p>みかんの香りのプリとハーブの相性が抜群のカルパッチョです。  愛媛産 朝引きキジ鍋（黄玉ゆず生姜風味）  7,128 円(税込)</p>  <p>三日前までのご予約限定。お客様のためだけに愛媛県産朝引きキジを調理。きじガラを3時間コトコト煮込んだスープと当店自慢の料亭仕込みの黄金だしのコラボレーション。アクセントに黄玉ゆず生姜をトッピング。キジのむね肉は、しゃぶしゃぶで、モモ肉は寄せ鍋でお召し上がりいただけます。</p>	<p>鬼北熟成雉  （キジ）  黄玉ゆずぽん酢</p>
<p><b>魚匠 銀平 心斎橋店</b>  大阪府大阪市中央区東心斎橋 1-15-15  いちご心斎橋ビル B1F  予約・問い合わせ：050-5593-7619  食べログ：https://onl.bz/ykSMVqT</p>	<p>愛媛しまなみイノシシ すき鍋仕立て 1,650 円(税込)</p>  <p>しまなみイノシシのロースのみを使用し、愛媛産乾しいたけ出汁と鰹、昆布の香り、うま味たっぷりの出汁で合わせ、薄口ベースのすき地にて炊いた、この季節に一度は召し上がっていただきたい温かな一品です。</p>	<p>えひめ産乾しいたけ  しまなみイノシシ</p>
	<p>みかん鯛と丸大根のゆず味噌がけ 1,600 円(税込)</p>  <p>寒い時期にふうふうと吹いて食べていただけるよう、みかん鯛と炊いた風呂吹き大根を、愛媛のたつみみそで練った柑橘香る柚子味噌で仕上げました。さっぱり召し上がっていただけ、体を温めてもらえる一品です。</p>	<p>みかん鯛  たつみみそ（甘口）</p>
<p><b>銀平 グランフロント店</b>  大阪府大阪市北区大深町 4-20  グランフロント大阪 南館 8F  予約・問い合わせ：050-5593-6432  食べログ：https://onl.bz/rSK2R6X</p>	<p>愛媛の地鶏 媛っこ地鶏の唐揚げ 玉津みかんジュースを使った  ポン酢添え 1,320 円(税込)</p>  <p>愛媛県産の地鶏、愛媛県産のせとかジュースを使った、誰もが知っている間違いなく美味しい料理。</p>	<p>媛っこ地鶏  玉津みかんジュース</p>

<p><b>難波 紅炉庵</b>  大阪府大阪市中央区難波 4-3-21  ZA ナンパビル 1F  予約・問い合わせ：050-3201-6767  食ベログ：https://onl.bz/SzZQ7dw</p>	<p>愛媛産 真鯛の鯛めし土鍋 1,650 円(税込)</p>  <p>上品な脂がのった愛媛産の真鯛をお頭ごと土鍋ご飯で炊き上げております。骨の周りの旨味たっぷりの鯛の身と出汁がご飯にしっかり染みこみ、絶品の土鍋ご飯に仕上がっています。</p>	<p>愛鯛</p>
	<p>愛媛産 伊予美人の天ぷら 715 円(税込)</p>  <p>ねっとりとした舌ざわりが特徴の愛媛のブランド里芋「伊予美人」を天ぷらに仕上げました。ほっくりと甘く、とろけるような舌触りをお楽しみいただけます。</p>	<p>伊予美人 (さといも)</p>

※店舗ごとに開催期間が変更となる可能性があります。来店前に都度ご確認ください。

<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

対応時間 10:00-17:00(土・日・祝日を除く)

※2023年1月31日(火)まで開設予定