

報道関係者各位

愛媛の冬のごちそう スペシャルメニューが勢ぞろい

「愛媛の旬とこだわり EHI-MESHI In Winter」第2弾 12月16日～1月20日 関東・関西エリアの飲食店24店を追加

下灘直送の鮮魚や宇和島産真鯛、今が旬のみかんを使用したデザートなど
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)に開催中です。

12月16日(金)から第2弾として関東13店、関西11店の合計24店舗を追加し、第1弾の16店舗と合わせて合計40店舗で実施、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ています。



左：愛媛県下灘直送 鮮魚のアクアパッツァ（銀座トレオン 16区） 右：【愛媛県産】みかんプリン（SUNNY DAYS pudding cafe）

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。

■愛媛の「愛」あるブランド産品が冬のごちそうに

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産品が揃っています。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「愛媛甘とろ豚」や、バランスの良い旨みと食感を実現した地鶏「媛っこ地鶏」などの畜産物や、新鮮な鮮魚、今が旬のかんきつをはじめとした農産物に加え、冷凍魚を使用せず石臼で丁寧にすり潰して揚げた保存料不使用のじゃこ天「宇和島じゃこ天」などの加工品も使用しています。愛媛県の旬の味を各店のシェフがアレンジし、気軽な居酒屋メニューからコース料理の一品まで、さまざま形で堪能できます。



宇和島手押しじゃこ天のコンショウ焼き（あんどう亭）

【「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)

※一部店舗は1月20日(金)まで実施

第2弾 12月16日(金)～1月20日(金)

URL : https://tabelog.com/tieup/main/ehi_meshi/

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2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>創作イタリアン肉バル スオーノ 東京都墨田区緑 1-28-11 イトーピア両国ステーションコート 1 予約・問い合わせ : 050-5589-2155 食べログ : https://onl.sc/yMEQNBV</p>	<p>愛媛県産 真鯛のクリームリゾット 1,600円(税込)</p>  <p>愛媛県で有名な養殖の鯛『鯛イチロークン』を使用。オリーブオイルとニンニクで香りを出し、そこに鯛を投入。しっかり炒めて、白ワインを加え、フライパンについた旨味をこそげとり、鯛の出汁を作る。この鯛の出汁を使って仕上げたリゾットは、まるやかでクリーミーな鯛の風味の広がる仕上がり。</p>	<p>真鯛 (鯛イチロークン)</p>
<p>サケマルシェ どへ 東京都北区赤羽 2-13-2 金剛ビル 2F 予約・問い合わせ : 050-5456-9876 食べログ : https://onl.sc/eEBHU63</p>	<p>真鯛と本日の鮮魚の塩麴なめろう 680円(税込)</p>  <p>通常、味噌で作るなめろうを塩麴で作っています。薬味たっぷり濃い目の味付けて、日本酒だけでなく色々なお酒が進みます。</p>	<p>真鯛</p>
<p>瀬戸内 和彩 Naoshima 東京都品川区東五反田 5-27-2 メインステージ五反田駅前 B1F 予約・問い合わせ : 050-5868-7559 食べログ : https://onl.sc/sLGkYWM</p>	<p>宇和島産真鯛の炊込み土鍋ごはん 1,250円(税込)</p>  <p>日本一の鯛処、愛媛県宇和島産真鯛を使用した人気な土鍋ごはん。鯛アラの出汁は絶品。メにお勧めです。※土鍋ごはんは二人前より承ります。表示金額は一人前の金額です。</p>	<p>宇和島産真鯛</p>

<p>HIBINO 東京都港区芝 4-16-1 カテリーナ三田 タワースイートウエスト101 1F 予約・問い合わせ：050-5594-3971 食べログ：https://onl.sc/2EhUrGf</p>	<p>伊達米と真鯛、みかんのハーブリゾット 1,200円（税込）</p>  <p>オープン当時から使用している愛媛宇和島産の伊達米と、日本一の愛媛の真鯛、ミカンを使用したリゾットです。サツと炙った真鯛とミカンの酸味、ハーブのアクセントがたまらない一品です。</p>	<p>宇和島十萬石 伊達米 真鯛 みかん</p>
<p>がいや 東京都杉並区阿佐谷南 3-37-5 エレガント阿佐ヶ谷 1F 予約・問い合わせ：050-5570-3013 食べログ：https://onl.sc/EJyH4Vi</p>	<p>寒ブリと媛かぐやの揚げ出し 858円（税込）</p>  <p>媛かぐやをマッシュしたものに旬の食材の真薯を抱かせ、旬の寒ブリを厚切りに揚げて、鯛出汁を使用したあんかけでほっこりと仕上げました。</p>	<p>ブリ 媛かぐや（さといも）</p>
<p>秋葉原 串吟 3号店 東京都千代田区神田須田町 2-12-5 第6古川ビル 1F・2F 予約・問い合わせ：050-5457-2170 食べログ：https://onl.sc/iQD2fBC</p>	<p>愛媛 宇和島産ブリしゃぶ 3,200円（税込）</p>  <p>完全養殖の宇和島産ブリを自家製のお出汁でネギと共にしゃぶしゃぶし、ネギを包んでお出汁で召し上がっていただきます。愛媛県で大流行の公認鱈しゃぶです。</p>	<p>宇和島産ブリ</p>
<p>肉&ワイン Bistro Brown 渋谷店 東京都渋谷区宇田川町 33-10 J+Rビル Jサイド 2F 予約・問い合わせ：050-5593-3791 食べログ：https://onl.sc/pfRHEUe</p>	<p>愛媛産 あかね和牛のサーロインステーキ 6,600円（税込）</p>  <p>愛媛県産かんきつを食べさせた和牛で、脂身を抑えた赤身重視の「あかね和牛」は、肉本来の旨味とスッキリとした甘みの絶妙なバランスが特長です。レアステーキにてご提供。</p>	<p>愛媛あかね和牛</p>
<p>SUNNY DAYS pudding cafe 東京都豊島区池袋 2-24-27 予約・問い合わせ：050-5590-4452 食べログ：https://onl.sc/9zfGre2</p>	<p>【愛媛県産】みかんプリン 750円（税込）</p>  <p>お米を食べて育った国産鶏のさくらこめたまごを使用し、牛乳・ピートグラニュー糖・熟成させたバニラビーンズを贅沢に使用した濃厚なミルク感のある固めな食感のプリンに、愛媛県産のみかん果汁100%のみかんジュースを使用したフルーツソースと新鮮な愛媛県産みかんをトッピングした贅沢なみかんプリンです。</p>	<p>みかん POM 完熟愛媛みかんストレート</p>

<p>Atelier de terrine maison okei 東京都世田谷区豪徳寺 1-45-9 1F 予約・問い合わせ：050-5890-7231 食べログ：https://onl.sc/pwFLM5V</p>	<p>石丸シェフ 地元愛媛産 真鯛のポワレ 1,980 円 (税込)</p>  <p>シェフの地元、愛媛県魚である真鯛。皮目をパリッと、身をふわっと仕上げました。白ワインとともに楽しみいただけます。</p>	<p>真鯛</p>
<p>銀座トレオン 16 区 東京都中央区銀座 4-14-15 サントル銀座 2F 予約・問い合わせ：03-6264-2078 食べログ：https://onl.sc/CgLQtT8</p>	<p>愛媛県下灘直送 鮮魚のアクアパッツァ 2,300 円 (税込)</p>  <p>愛媛県下灘から直送の道後尊貴温泉鮮魚を丸ごとナポリ風に魚貝と共にアクアパッツァにしました。スープはフォカッチャや焼きリゾットと合わせて。出汁を締めでリゾットに仕上げる事も出来ます。</p>	<p>道後尊貴温泉 鮮魚</p>
<p>cafe&dining nurikabe 東京都渋谷区恵比寿南 3-1-2 サウスビル 4F 予約・問い合わせ：050-5593-7136 食べログ：https://onl.sc/pNDtLY7</p>	<p>愛媛県・唐川産ゴールドラッシュ、自家製三升漬(青唐辛子麹漬)のピザ 2,200 円 (税込)</p>  <p>愛媛県・唐川・道後尊貴温泉農場産甘うまゴールドラッシュとコクのモッツアレラチーズ、そして生麴を使用したなんばん(青唐辛子)の三升漬をトッピングしたさっぱりコク旨の辛ピザ。</p>	<p>道後尊貴温泉 農場 ゴールドラッシュ</p>
<p>全家福 新館 東京都千代田区神田神保町 3-10-10 大行ビル 1F~2F 予約・問い合わせ：050-5457-5995 食べログ：https://onl.sc/YnY5q1n</p>	<p>トリュフ香る " 白い " オムライス 1,590 円 (税込み)</p>  <p>愛媛県産の黄身まで白い「米っ娘たまご」使用。香味野菜と白ワイン、ハーブ等で柔らかくなるまで煮込んだ豚のラガーを贅沢にのせ、ふわふわの白い卵に特製のホワイトソースを絡めたトリュフが香る高級感溢れる新しい一品。</p>	<p>米っ娘たまご</p>
<p>全家福 新館 東京都千代田区神田神保町 3-10-10 大行ビル 1F~2F 予約・問い合わせ：050-5457-5995 食べログ：https://onl.sc/YnY5q1n</p>	<p>みかん鯛の姿蒸し 8,800 円 (税込)</p>  <p>柑橘香るみかん鯛の風味と食感を、全家福新館が得意とする姿蒸しスタイルで最大限に引き出します。蒸した後、白葱を添えて高温の葱油で仕上げます。</p>	<p>みかん鯛</p>

	<p>愛媛甘とろ豚の黒酢の酢豚 3,300円(税込)</p>  <p>カリッとジューシーに仕上げた愛媛甘とろ豚に、甘酸っぱい濃厚黒酢餡をたっぷり絡ませた、本場上海スタイルの黒酢の酢豚。</p>	愛媛甘とろ豚
<p>大衆酒場 虎太郎 千葉県八千代市勝田台 1-13-37 予約・問い合わせ：050-5594-0813 食べログ：https://onl.sc/F6Jaeus</p>	<p>愛の焼きうどん 奥伊予特選栗ポナーラ卵黄のせ 1,680円(税込)</p>  <p>コシがあり、つるつとした食感の愛のうどんに、優しい甘さの奥伊予栗と白味噌を合わせました。オリジナルの栗餡と素揚げしたホクホクの奥伊予栗をあしらった栗好きにはたまらない一品です。</p>	奥伊予の和栗ペースト 愛のうどん

<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>あんどう亭 大阪府東大阪市小阪本町 1-6-13 予約・問い合わせ：06-6730-8732 食べログ：https://onl.sc/uLeiZux</p>	<p>真珠貝の貝柱の塩焼き 800円(税込)</p>  <p>希少価値の高い、真珠を採ったあとの副産物。濃厚な海の旨味が、日本酒のアテとして最高です。</p>	真珠貝の貝柱
	<p>宇和島手押しじゃこ天のコショウ焼き 350円(税込)</p>  <p>宇和島名産肉厚の手押しじゃこ天を、オリーブオイルでカリカリに焼き、粗挽きのコショウで味付け。そのまま熱いうちに。</p>	宇和島じゃこ天
<p>しまなみふれんち Murakami 大阪府大阪市北区天神橋 1-13-15 予約・問い合わせ：050-5456-1294 食べログ：https://onl.sc/fPQ42BF</p>	<p>えひめ食の大使館認定 記念フェアコース 6,600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愉しんでいただけます。</p>	今治釜揚げしらす レモンポークスペアリブ 西予市富有柿

<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.sc/a2EHJfU</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>レストラン ラミ ダンフアン 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 食べログ：https://onl.sc/thpt8Vi</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。</p>	<p>カラフルトマト チーズ ハダカムギ 他</p>
<p>なんば よっちょれ 庄屋はん 大阪府大阪市中央区千日前 1-6-14 予約・問い合わせ：06-6211-7821 食べログ：https://onl.sc/EBhQJHD</p>	<p>カボスと鯛煮麺 4,500 円 (税込) "※コース内一品として提供します。</p>  <p>愛媛産の新鮮な真鯛のツケとカボスを浮かべたホックリ温まる寒い季節にピッタリの煮麺です。</p>	<p>真鯛</p>
<p>おでんむらかみ 大阪府泉大津市春日町 9-1 104 予約・問い合わせ：090-4291-3973 食べログ：https://onl.sc/PgCSvcu</p>	<p>伊予名産 松山揚げ 200 円 (税込)</p>  <p>ひと味違う伊予名産の松山揚げ。おでんの出汁をたっぷり吸わせて、ネギを巻いてお召し上がりいただけます。</p>	<p>松山揚げ</p>
	<p>愛媛県名産 じゃこ天 150 円 (税込)</p>  <p>愛媛県では定番の小魚の旨みを生かした風味豊かなじゃこ天をおでんの具にしました。当店自慢のダシ粉をふりかけ、より一層風味豊かなじゃこ天です。</p>	<p>宇和島じゃこ天</p>

<p>旬彩ダイニング 一步 大阪府大阪市北区堂山町 1-2 R & Eビル B1F 予約・問い合わせ：050-5570-2509 食べログ：https://onl.sc/fLfRKWJ</p>	<p>白寿真鯛のカルパッチョ ～塩みかんだressing～ 950円 (税込)</p>  <p>愛媛産青みかんと皮ごとドレッシングにして爽やかな香りで鯛の旨味を引き出した彩り鮮やかな逸品です。 ※白寿真鯛→白ごまを用いた独自の飼料のみで育成したセサミンを蓄積した真鯛。</p>	<p>白寿真鯛 塩みかん</p>
<p>一寸法師 大阪府高槻市北園町 14-7 予約・問い合わせ：050-5590-3241 食べログ：https://onl.sc/Z6R1n8t</p>	<p>愛媛産ぶりかまと冬大根の小鍋 1,180円 (税込)</p>  <p>愛媛の海で育ったぶりは脂のりでも後味がさっぱりでしっかり旨い！ぶりあら出汁と寒さで甘みを増したみずみずしい大根が相性抜群。柚子こしょうをアクセントに絶品鍋をお楽しみいただけます。</p>	<p>愛媛産養殖ぶり</p>
<p>大阪豚しゃぶの会 本店 大阪府大阪市西区新町 1-6-8 ソラル清賀 1F 予約・問い合わせ：070-8479-7371 食べログ：https://onl.sc/E3d2aaQ</p>	<p>愛媛産 媛っこ地鶏のピリ辛甘たれ焼き 770円 (税込)</p>  <p>愛媛県産地鶏に一寸法師オリジナルの甘辛タレを絡めた一品。</p>	<p>媛っこ地鶏</p>
<p>新町 和けい 大阪府大阪市西区新町 2-3-13 ライオンズマンション四ツ橋 105 予約・問い合わせ：06-4391-3906 食べログ：https://onl.sc/nUxzcFm</p>	<p>伊予いも豚しゃぶ 4,400円 (税込)</p>  <p>きめ細かく柔らかな肉質と甘みのある脂身を当店秘伝のつゆで召し上がっていただけます。</p>	<p>伊予いも豚</p>
<p>新町 和けい 大阪府大阪市西区新町 2-3-13 ライオンズマンション四ツ橋 105 予約・問い合わせ：06-4391-3906 食べログ：https://onl.sc/nUxzcFm</p>	<p>松山揚げを使った鯛めしコース 4,400円 (税込)</p>  <p>愛媛県の鯛と松山揚げで炊いた鯛御飯を中心に愛媛の食材を使ったコース。</p>	<p>鯛 松山揚げ 愛媛県産野菜</p>

<p>北新地給食室 大阪府大阪市北区曽根崎新地 1-4-7 小西ビル 4F 予約・問い合わせ：06-7410-2634 食ベログ：https://onl.sc/XnZSwSf</p>	<p>愛媛産 鯛と蜜柑の酢鯛 500円(税込)</p>  <p>新鮮な愛媛産みかん鯛に愛媛産みかんを合わせて甘酢餡かけにしました。酢鯛！地産地消でとても美味しいです。</p>	<p>みかん鯛</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