





SAKURA select  
選定のポイント

1. 東温らしさが感じられること
2. オリジナリティや希少性があること
3. 環境や安全性に配慮していること
4. 地域に根ざし、できる限り  
自社生産・自社加工をしていること
5. 将来性、広がりがあること

Food



**01 穂田琉米**  
【雨漕一番水/にこまる】【自然/ひのひかり】  
【穂田琉/コシヒカリ】【穂田琉/ひめの凜】  
穂田琉

松山平野の源流、白猪の滝や雨滝の清流水で育てられた味・安心・品質を追求する河之内の棚田米。農業・化学肥料不使用のひのひかり、世界最大の米コンクールで金賞を受賞したにこまる、コシヒカリ、ひめの凜の4品種があります。



**02 暖もち麦**  
(一社)東温市観光物産協会

瀬戸内海沿岸地域で古くから栽培されている、もち性のはだか麦、もち麦。東温市の「ジェイ・ウィングファーム」で栽培されたもち麦は「ダインモチ」という品種で、もちりした食感で冷めても美味しく頂けます。



**09 陽光桜ロール**  
ベティ・クロッカーズ フジグラン重信店

東温市生まれの陽光桜の葉をパウダー状にしたものを、ロール生地と生クリームに練りこみました。陽光桜葉の素材自身を最大限に生かすためにも人工甘味料などは一切使用せず、天然の桜葉の風味を生かすことで上品な風味に仕上がりました。



**10 はだか麦入り餅**  
野間商店

東温市横河原で和菓子店を営む「野間商店」が作る、はだか麦入りのお餅。東温市内で作られたもち米とはだか麦を蒸して、一緒につけています。プチプチした歯切れの良い食感、素朴な味わいで食事にもデザートにもぴったりです。



**11 もち麦入りあんこ餅**  
野間商店

東温市産のもち麦ともち米を使った東温市の自然の恵みを生かした商品です。創業100年以上を支える、「野間商店」自慢のあんこと合わせることで、豊富な食物繊維を摂ることができます。美味しく健康にも気遣える、東温市らしい甘味です。



**03 はだか麦**  
(一社)東温市観光物産協会

愛媛県は、はだか麦の生産量日本一。瀬戸内海沿岸地域でとれるはだか麦は特に高品質とされ、東温市の「ジェイ・ウィングファーム」では生産から、粒立ちや形状にこだわった精麦加工まで、一貫して行なっています。



**04 もち麦のうどん**  
五色そうめん株式会社

東温市産のもち麦、国産の小麦粉と塩のみで作られたうどんです。もちもちした食感が特徴で、温かいても冷やしてもOK。もち麦を約4割練りこむことで食物繊維がたっぷり。100gで成人一日の摂取量の1/3が摂取できます。



**05 もち麦ベーグル**  
(一社)東温市観光物産協会

生地には東温市産のもち麦粉、愛媛県産の強力粉を使用し、さらに茹でたもち麦を練りこんだベーグル。ほのかに香ばしい素朴な風味、もちりしたシンプルなパンでありながら、噛んだ時にプチッと弾けるような食感が楽しめます。



**12 陽光桜とら巻**  
野間商店

東温市横河原の地で製造を続ける「野間商店」。表面にトラ模様が入った同店名物菓子の生地と東温市産の陽光桜葉の粉末を混ぜ込み、桜の風味豊かな和菓子に仕上げました。自家製の粒あんと、甘さ控えめの生地の組み合わせが絶妙です。



**13 どぶろくプリン**  
【甘口・中辛】  
農家レストラン由紀っ娘

東温市で自家栽培した良質な米を使用し、独自製法にて製造されたどぶろく「由紀っ娘物語」を使用した、どぶろくプリン。添加物は加えず米本来の甘みと濃厚さを際立たせた、口当たりまろやかで甘めな仕上がりに。味は、甘口と中辛の2種類あります。



**14 いちごのジャム**  
株式会社いちご日和

自家農園で作るいちご「紅ほっぺ」を煮詰めた、いちご農家のジャム。保存料、添加物は使用せず、いちご、グラニュー糖、レモン果汁のみで仕上げた、「紅ほっぺ」そのものを食べているような甘酸っぱさが特徴。ヨーグルトに入れるのもオススメです。



**06 陽光桜パン**  
(一社)東温市観光物産協会

陽光桜は昭和56年に品種登録された東温市生まれの桜です。その桜の葉を手摘みし、乾燥・粉砕されて作った陽光桜葉パウダーを生地に練りこんで焼いた、ほんのり桜の香りのするパンです。また愛媛県産の強力粉を使用しています。



**07 もち麦パン**  
(一社)東温市観光物産協会

東温市の「ジェイ・ウィングファーム」で栽培されたもち麦を使用した、素朴な味が魅力のパンです。愛媛県産の強力粉、卵もできる限り地域の養鶏場のものを使用。陽光桜パンとともに、東温市さくらの湯観光物産センターふるさと体験棟で焼き上げています。



**08 もち麦はったい粉ロール**  
ベティ・クロッカーズ フジグラン重信店

愛媛県が国内で有効の生産量を誇るもち麦とはだか麦。これらを粉末状にしたものをロール生地に練り込み、はだか麦茶をじっくり煮出した、甘さ控えめの生クリームを巻き込みました。口に入れた途端広がる香ばしい香り特徴です。



**15 骨まで食べられる干物『まるとと』**  
株式会社キシモト

東温市の豊かな水を使い加工された、カルシウムたっぷり、骨まで柔らかく食べられる干物です。塩分50%カットで、電子レンジや湯煎などで簡単に調理ができます。魚種は様々、塩味、みりん味、パジル味など各種あります。



**16 もち麦はったい粉グラノーラ**  
ひととき

東温市産のもち麦はったい粉や、季節の自家製ドライフルーツが入ったグラノーラ。栄養価が高く健康志向の方にも手軽に食べてもらえるよう、有機オートミールやきび砂糖、豆乳など厳選の素材で作られています。



**17 もち麦せんべい**  
有限会社 ジェイ・ウィングファーム

健康食として注目を集める、自社で生産したこだわりのもち麦を使い、香ばしいしょうゆ味に仕上げたせんべい。パリッとした歯ごたえで食べごたえもあり、子どもからご年配の方まで親しまれる懐かしい味です。





**18 東温雪玉**  
【もち麦はっぴい粉・まめっこ弘法茶・かぼちゃ・陽光桜】  
(一社)東温市観光物産協会

愛媛県産薄力粉、なたね油、砂糖といったシンプルな素材を使うことで東温産素材が生きる、ほろほろ食感のスノーボール。食品添加物や香料はなるべく使わず、各素材を粉末にし、混ぜ入れることで素材本来の香りを最大限に生かしています。



**19 東温市産大麦の生パスタ**  
【もち麦のリングイネ・はだか麦のフィットチーネ】  
CONERUDE TOON

全国的にも珍しい、無添加でオーガニックな生パスタ専門の製麺所が作る、東温市産大麦粉を使用した生パスタのシリーズ。東温市産もち麦粉・はだか麦粉をそれぞれ20%配合。加水を最小限にし、他にはない歯ごたえを目指しています。



**20 東温バジル**  
東温かんきょう農園

有機肥料を中心とした栽培を心がけ、コンパニオンプランツや木酢液など効果的な病害虫防除で育てたバジルを乾燥させました。高品質なバジルを収穫するための確かな時期を考慮し、市内の農家の主婦が丁寧に選別をしています。



**21 どぶろくマドレーヌ**  
パティスリーカフェ心結

東温市で作られた「どぶろくながい」を使用した、しっとりもちり食感のマドレーヌ。すべて手作業で作られた、ふんわり酒粕が香る風味豊かな焼き菓子は、「ここにしかない味」として、ロングセラー商品となっています。



**22 混ぜご飯の素**  
【ふりめし・たいめし】  
株式会社キシモト

「まるとと」の技術を利用して、中骨までやわらかく食べることができる混ぜご飯の素。愛媛県産の養殖のブリと鯛をそれぞれふんだんに入れました。あったかいご飯に混ぜるだけの簡単調理も時間がない時にとても助かります。



**23 媛甘露**  
【白米・赤米・黒米・緑米】  
有限会社ジェイ・ウィングファーム

自社農園産の原料のみを使用した麦芽糖。麦芽糖は、発芽したはだか麦を乾燥させ、粉にしたものを炊いたもち米に合わせた上澄液のことです。使用するもち米により味や色が変わり、安心安全で低カロリーな甘味料としてお使いいただけます。



**24 陽光桜カステラ**  
(一社)東温市観光物産協会

平和のシンボルと言われている陽光桜の粉末を生地に加えて焼き上げた、ふんわりと桜の風味が香るカステラです。「よい仕事おこしネットワーク」地域連携プロジェクトとして東温市で生まれた陽光桜と長崎県銘菓のカステラがコラボレーションしました。



知る・ふれる・楽しむ  
ここにしかない  
「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる血ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。

## Drink



**25 らくれんコーヒー**  
四国乳業株式会社

1968年に誕生して以来、大人から子どもまで多くの方に愛飲されているコーヒーです。コーヒー豆を東温市の清らかな地下水で抽出しました。愛媛県内の学校給食でお馴染みの、らくれん牛乳と同じデザインを使用したパッケージです。



**26 まめっこ弘法茶**  
キラッとかわのうち

東温アルプスの麓、清涼な水と風に恵まれた棚田で育てられたカワラケツメイ。栽培期間中農薬は不使用で自然乾燥し、香ばしい風味に焙煎したノンカフェインのお茶です。弘法大師が修行中に健康茶として全国に広めたことに由来したネーミングです。



**27 陽光桜茶**  
遠赤青汁株式会社

東温市で栽培した陽光桜の葉と有機黒糖を組み合わせたオリジナルティーです。香料や着色料は不使用。素材の味や香りを損ねないように、遠赤外線を使用して乾燥させています。優しく香り立つ桜の風味をお楽しみください。



**28 sakura blend "vin rosé" ヴァン ロゼ**  
MOUNTAIN STREAM

東温市の穏やかな自然とたおやかでやさしいイメージ、また、未来への可能性を感じるクリーンな空気感をスペシャルティコーヒーのブレンドで表現しました。ロゼワインのように柔らかさの中に華のある風味と味わいです。



**29 由紀っ娘のあま酒**  
農家レストラン由紀っ娘

石鎚山系の麓で自家栽培をした良質な米のみを使用した、どぶろくの蔵元が作る甘酒です。麹由来の自然発酵食品として、ミネラル豊富でノンアルコール・低カロリーな調味料として、飲用はもちろん、様々な料理にも利用できます。



**30 らくれんホームアップ**  
四国乳業株式会社

会社が設立された昭和43年から製造を続けるロングヒット商品。原材料に練乳を使用した、まろやかな口あたりのクリームソーダです。東温市のどぶろくと割ると、とても飲みやすいと好評をいただいています。



**31 焙煎 菊芋茶**  
遠赤青汁株式会社

有機認定を経た安全な農地で育てられた菊芋を丸ごと使用した、菊芋茶。菊芋は水溶性植物繊維であるイヌリンを多く含み、また、ビタミン・ミネラルも豊富であるため健康を意識する方から注目を集めています。無添加・無着色・無香料の安心製法です。



**32 青のヒーリングティー 温州みかん**  
ふうりんplus

農業・化学肥料を使わず自家生産・自家加工にこだわる色鮮やかなブルーのハーブティー。抗酸化作用のあるアントシアニンが豊富に含まれる7月中旬～10月初旬に収穫されるパタフライビーと温州みかんフレックをティーバッグにしました。



**33 タニニーケ 美し茶**  
ドガビンファーム

東温市の溪谷、滝、川をイメージした青色のハーブブレンド茶。棚田や野山を吹く爽やかな風をレモン風味のハーブで表現しています。レモングラス、パタフライビー、レモンバーベナ、ツボクサなど原材料は農業・除草剤不使用の自家栽培です。

## Alcohol



34 **どぶろく由紀っ娘物語**  
【甘口・中辛・辛口】  
農家レストラン由紀っ娘

米作りから製造販売まで夫婦二人三脚で行うどぶろく。自家栽培米と清らかな水を使い、麴を長期醸造するなど、製法も独自に研究し、米本来の甘みと濃厚さが際立った味に仕上がっています。さっぱりとフルーティで飲みやすく女性にも好評です。



35 **はな由紀**  
農家レストラン由紀っ娘

自家栽培米を使ったどぶろく工房で作られる「はな由紀」は、赤色酵母（酵母が赤い色素をもつ天然のもの）を使用した美しいお酒。他のどぶろくに比べて低アルコールで酸味があり、爽やかな飲み口が特徴で、食前酒にもぴったりです。



36 **どぶろくながい**  
【甘口・中辛・辛口】  
農家レストランぼたん茶屋

東温市井内地区は、山里の美しい水と寒暖の差がある気候で育つ美味しいお米が自慢の地。この地域で自家栽培した棚田米と清水を原料に作られたどぶろくです。華やかな香りフルーティな風味、程よい酸味もあるすっきりとした味わいです。



37 **どぶろくながい**  
とうおん桜  
農家レストランぼたん茶屋

自家栽培の棚田米を使ったどぶろくを仕込む「農家レストランぼたん茶屋」が作る「どぶろくながいとうおん桜」。全国的にも稀有なソメイヨシノから培養した秋田県の「美桜酵母」を使用した、華やかで気品ある、香り豊かなどぶろくです。



38 **小富士**  
【純米・吟醸辛口・超辛口】  
島田酒造株式会社

明治28年創業、東温市唯一の酒蔵。安全な国産米・自社の井戸水・東温市の豊かな環境など自然の恵みを生かした酒造りに取り組んでいます。奥行きのある純米酒、フルーティな香りが立つ吟醸辛口、さわやかな味わいの超辛口などが揃います。

## Health・Beauty



39 **遠赤青汁VI**  
有機遠赤ケール  
遠赤青汁株式会社

ビタミン・ミネラルのバランスが良く緑黄色野菜の王様とも言われる愛媛県産有機栽培ケールを100%使用し、自社にて栽培・加工を行う無添加の青汁です。飲みやすい粒タイプとお菓子や料理作りにも使える粉末タイプがあります。



40 **陽光ローション**  
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキスを配合した化粧水。保湿力があり、伸びもよく角質に浸透し、つけ心地はさらっとしています。桜の樹皮は医薬品、葉は医薬部外品成分の原料として登録されています。



41 **陽光夢石けん**  
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキス、そして海塩のミネラルを配合した洗顔用化粧石鹸です。「伯方の塩」の微粒子を15%石鹸に入れることで、ミネラルが石鹸の油分と反応して肌に潤いを与え、スベスベの質感が長時間保たれます。

sakura  
Select  
EHIME TOON

知る・ふれる・楽しむ  
ここにしかない  
「SAKURA select」

## Flower



42 **さくらひめのドライフラワー**  
合同会社ぐらしあす

生花がもつ本来の色彩をキープしたまま、花卉を落とさず花びらを固着することができる、特許製法の水溶液で作られたドライフラワー。東温市の地域産業資源に認定されている花「さくらひめ」に着目し、様々な商品化をしています。



43 **さくらひめ**  
つゆぐち農園

「さくらひめ」は、愛媛県の農林水産研究所で11年の歳月をかけて育成されたデルフィニウムの新品種です。淡いピンク色をした桜を連想させるような可憐な雰囲気の花を、ビニールハウスで栽培しています。



44 **とうおんしあわせ便**  
東温市商工会女性部

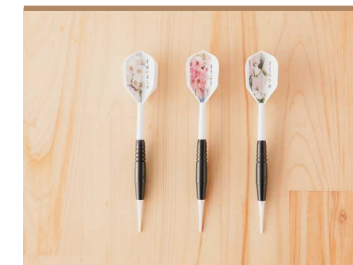
「さくらひめ」の栽培が愛媛県でもいち早く行われている東温市から全国へ、美しい生花を花かごと手作りの手紙を添えて送るサービスです。「さくらひめ」の花言葉は「希望」「君に微笑む」。人生のお祝いや門出にぴったりです。

## Other



45 **ほたるかご**  
(一社)東温市観光物産協会

東温市特産のもち麦のわらを利用し、昔から子どもの手遊びとして受け継がれてきた「ほたるかご」を制作。麦わらは、消毒など薬剤は不使用で自然の素材をそのまま生かしています。全て手仕事によるもので、それぞれが1点ものです。



46 **東温ダーツセット**  
株式会社コスモ精機

世界中のプロからアマチュアまで、多くのユーザーから支持を得るダーツブランド「コスモダーツ」を展開する、コスモ精機。ダーツ用品の製造・販売を手がける同社が東温市の市花「桜」をモチーフにしたデザインでフライト(羽)を彩りました。



47 **ヒンメリ・ストロースター**  
Straw-Lyrics

東温市産のもち麦・はだか麦の茎を使用したオーナメント。北欧・フィンランドではクリスマスツリーに掛けたりモビールとして住空間に飾られます。温かみがあり、ユニークな幾何学パターンは暮らしに彩りを与えます。



48 **Dry flower モルタル花瓶アレンジ**  
core dryflower & pilatis

古くから花き栽培が盛んな東温市で育ったユウカリと井内地区に咲く紫陽花などをドライフラワーにしたフラワーアレンジ。オリジナルのモルタル鉢に東温市の四季折々の風景をイメージしながら表現しました。



49 **sips(sakura interior products)**  
【サービングトレイ・ポットスタンド】  
木エノニエ

国産の無垢のさくら材を使用したインテリア木製品。伸びやかな曲線をデザインのエッセンスとし、伝統的な工法を取り入れながら現代のライフスタイルに溶け込む、日々の暮らしが少し豊かになるような製品を作り続けています。



50 **思季美**  
井内区人・空・棚田を活かす会

江戸時代からシキミの生産が盛んに行われてきた井内地区で作られたお線香。燃焼材や化学成分を使用していないためフレッシュな香りが特徴で、人にも環境にも優しく、栽培から乾燥・粉碎・線香を梱包するなどの工程を井内地区の住民が行なっています。