

松山的土特产

橘子、橘子汁

拥有全日本第一的产量,是爱媛的特产。用新鲜的橘子制作而成的果汁在全国也大受欢迎。

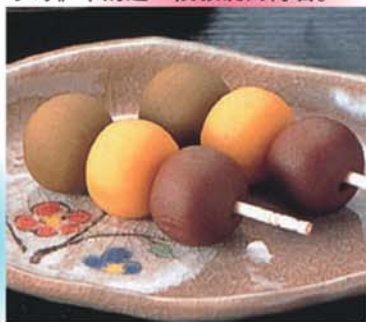


小果馅饼

用海棉松蛋糕把用四国特产的柚子绞制而成的特大的馅卷成“の”字形制作而成的小果馅饼,是由松平定行先生独特的构思而产生的。

公子哥丸子

“有一天晚上我去一个叫做道后的地方吃了丸子。因为这个叫做道后的地方在一个有温泉的街上,人们都说我所喜爱的丸子店的丸子非常好吃...”“公子哥丸子”由小说《公子哥》中的这一段叙述而得名。



JAKOTEN油炸鱼丸

将新鲜的鱼磨碎后用油炸而制成。JAKOTEN油炸鱼丸含有丰富的钙,可以深刻体会到濑户海给我们带来的幸福。



五色龙须面

五色龙须面是360年前流传下来的松山的地方食品。色彩鲜艳的五色的龙须面都是用天然原料制作再染色而成的。

薄墨羊羹

是随松山市下伊台西法寺著名的樱花“薄墨樱”而命名的。其中的零散的白色的豆代表了在薄暮中纷纷洒落的落樱的花瓣。



地方酒

用从四国山脉发源而出的清彻的水酿制而成的清酒在全国受到了好评。



粉红色的蕪腌菜

漂亮的粉红色的蕪腌菜。当地的人从新年饭菜到茶泡饭等各种场合都食用。

酱油饼

虽然简单,但绝不让人厌烦的酱油的风味让你难抵诱惑。是风味淳朴的乡土点心。



传统工艺

“公主不倒翁”

相传“公主不倒翁”是从前神功皇后来道后温泉,在那里怀了孕,然后在筑前国生下了应神天皇,为了纪念包在鲜红的襁褓中那可怜的幼儿天皇特意回想制作而成的。



伊予织织布

是日本三大紬之一。以其朴素的格调、木棉的耐用、和蓝色的美丽而长期深受人们的喜爱。不光有和服坯布,还能买到种类繁多的袋物和洋服等。



一刀雕刻

只用凿子而雕刻成各种各样的形状。作为松山一刀雕刻代表作品广为人知的伊予比奈(古装玩偶)具有木头才有的温馨风格,其色彩和面孔表情也非常招人喜爱。



竹编工艺

是一个一个的工艺人手工编织而成。据说圣德太子来道后温泉游玩的时候,看到这里有很多竹林就将笼子的编织方法传授给了当地人,竹编工艺由此而产生。



砥部瓷器

是日本传统的工艺品。被指定为县级传统的特产。具有传统的、在白磁上涂抹上吴须蓝釉子的染色瓷器具有朴素又厚重的特点。不仅可以当做美术作品,从古代开始就被当做餐具等在日常生活中使用。