

松山のお土産

みかんジュース

日本一の生産量を誇る、愛媛の特産品。フレッシュなミカンを使ったジュースは全国でも人気です。



タルト

四国特産の柚を練りこんだ特大のあんこをカステラで「の」の字に巻いて作った松山のタルトは、松平定行公独自のアイデアから生まれました。

坊っちゃん団子

「或る晩道後という所へ行って団子を食った。此の道後という所は温泉のある町でおれの気に入った団子屋は大変うまいという評判だから・・・」小説「坊っちゃん」の一説より生まれました。



じゃこてん

新鮮な魚をすり身にして油で揚げてつくる。じゃこてんはカルシウム満点で瀬戸の幸を満喫できます。



五色そうめん

五色そうめんは約360年前も前から伝わる松山の郷土料理で、カラフルな5色の素麺は全て天然素材で色づけされたものです。



薄墨羊羹

松山市下伊台の西法寺にある名楼『薄墨楼』にちなんで命名されたもので、中に散らした白い豆が薄暮にはらばらと舞う桜の花びらを表したものです。



緋の蕪漬

美しい緋の色の蕪漬。地元の人に正月料理からお茶漬けまで様々な場面で食されています。



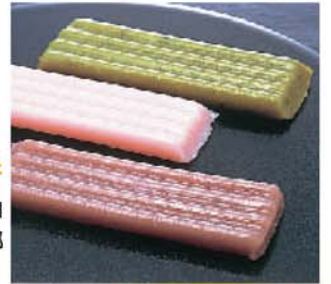
地酒

四国山脈に端を発する清冽な水を仕込んで造る清酒は、全国からも高い評価を得ています。



醤油餅

シンプルだけど、飽きのこない醤油の風味がたまらない、素朴な味の郷土菓子です。



伝統工芸

姫だるま

姫だるまは、昔神功皇后が道後温泉に御滞在になり、そこで御懐妊され、その後筑前国において応神天皇を出産され、この帝の真紅のまわた包みの可憐な幼児を記念して、追想し奉り作られたといわれています。



伊予絁

日本三大絁のひとつ。素朴な風合い、木綿の丈夫さ、藍色の美しさなどで長く愛されています。反物だけでなく、袋物や洋服など種類も豊富に揃います。



一刀彫

ノミだけを使って削り、そのものの形を作る。松山の一刀彫で知られる伊予比奈は、木の持つ温かみを生かした、色付けと表情がかわいらしい。



竹工芸

一つひとつ職人の手で編み上げられたもの。聖徳太子が道後温泉にご来遊の際、竹林の多さを見て土地の人たちに籠の編み方を伝授したことが、竹細工の始まりと言われています。



砥部焼

国の伝統的工芸品。県の伝統的特産品の指定を受けている。白磁に呉須の藍の伝統ある染め付け磁器、素朴で厚みのある姿が特徴で美術作品としてだけでなく、古くから食器など日常使用しています。