

日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘農業システム」新メニュー

通番	料理名	使用 柑橘	販売予定・お問い合わせ先など
◆織田 尚樹（ベイサイドレストラン ブラン・ブルー 料理長）【新居浜市】			
1-1	愛南ゴールド真鯛と伊予美人のコロッケ トマトソース(テイクアウト)	愛南ゴールド真鯛 温州みかん	【販売予定日】2月上旬～ 【住所】新居浜市垣生3丁目323 マリンパーク新居浜内 【電話】0897-45-4501
1-2	愛南ゴールド真鯛と地元野菜のチャウダー柑橘の香り (テイクアウト)	愛南ゴールド真鯛 温州みかん	
1-3	愛南ゴールド真鯛と伊予美人のコロッケトマトソース	愛南ゴールド真鯛 温州みかん	
1-4	愛南ゴールド真鯛と地元野菜のチャウダー柑橘の香り	愛南ゴールド真鯛 温州みかん	
◆萩原 伸一（大和屋本店 料理長）【松山市】			
2-1	鯛一郎クンのポワレ塩みかんのヴィネグレットソース	鯛一郎クン 塩みかん	【販売予定日】3月上旬～ 【住所】松山市道後湯之町20-8 【電話】089-935-8880
◆上野 拓真（東京第一ホテル松山 料理長）【松山市】			
3-1	媛っこ地鶏みかんクリームソース煮込み	紅まどんな	【販売予定日】4月上旬～ 【住所】松山市南堀端町6-16 【電話】089-947-4411
3-2	柑橘風味ピラフと塩みかんでマリネした 甘とろ豚フィレ肉のカツレツ弁当	紅まどんな 塩みかん	
◆重松 勇次（道後山の手ホテル）【松山市】			
4-1	スモークサーモンと柑橘のタルトレット	温州みかん	【販売予定日】3月上旬～ 【住所】松山市道後鷺谷町1-13 【電話】089-998-2111
4-2	媛っこ地鶏のポシェ柑橘クリーム	温州みかん 塩みかん	
◆藤原 誠（道後山の手ホテル）【松山市】			
5-1	みかん鯛と柑橘香るトルティーヤサラダ仕立て	みかん鯛 温州みかん	【販売予定日】3月上旬～ 【住所】松山市道後鷺谷町1-13 【電話】089-998-2111
5-2	みかん鯛のポワレ白ワインビネガーを使った バターソースみかんの香りと共に	みかん鯛 温州みかん	
◆安永 英樹（創作レスト サブリナ オーナーシェフ）【松山市】			
6-1	八幡浜産ハモカツと柑橘を使った黒のバーガー	天空のマーマ レード(ブラッド オレンジ) 塩みかんマリネ の素	【販売予定日】2月上旬～ 【住所】松山市湊町3-10-2 2F 【電話】090-1325-7566
◆手塚洋介(道後温泉ふなや 洋食料理長【松山市】			
7-1	えひめ甘とろ豚のスペアリブ、柚子&ジンジャーコンフィ チュールの香り	ニノズ ゆず&ジン ジャーコンフィ チュール	【販売予定日】2月上旬～ 【住所】松山市道後湯之町1-33 【電話】089-947-0278
7-2	愛南産鹿肉のロースト南予の旬の柑橘の香り	塩みかん 紅まどんな	

◆神原 佳考 (ますや旅館 オーベルジュ オーナーシェフ) 【今治市】			
8-1	みかんサーモンのみかん香る ヴェイエノワーズバター焼き みかん香焼きリゾット 浅利のジュのソース	かじ坊ジュース 伊予柑 塩みかん	【販売予定日】3月上旬～ 【住所】今治市大西町宮脇甲1416-3 【電話】0898-53-2104
◆野本 真行 (イタリアンバル ボラーチョ 料理長)【松山市】			
9-1	真鯛と海老と栄螺の 柑橘香るパートブリック包み焼き	季節の柑橘	【販売予定日】4月上旬～ 【住所】松山市大手町2丁目5-12 ステーションビル1F 【電話】089-921-1055
9-2	柑橘クワトロフォルマッジョ	季節の柑橘	【電話】089-921-1055
◆高松 克明 (RESTURANT TAKAMATU オーナーシェフ) 【内子町】			
10-1	みかん鯖のレモン風味パッションフルーツとじゃばらの ソース	みかん鯖 季節の柑橘	【販売予定日】4月上旬～ 【住所】喜多郡内子町内子3277-3 【電話】0893-44-3188
◆(アゴラマルシェ パン工房) 【八幡浜市】 近藤和之 (監修)			
11-1	みかん食パン	季節の柑橘	【販売予定日】2月上旬～ 【住所】八幡浜市沖新田1581-23 【電話】0894-35-6565
11-2	みかんレーズン食パン	季節の柑橘	【電話】0894-35-6565
◆(きさいや広場 手作りパン工房みなみ) 【宇和島市】 近藤和之 (監修)			
12-1	真鯛と季節柑橘のサンドイッチ	季節の柑橘	【販売予定日】3月上旬～ 【住所】宇和島市弁天町1丁目318-16 【電話】0895-28-6373
12-2	こし餡といよかんのサンドイッチ	季節の柑橘	【電話】0895-28-6373