

試 印の商品は、ご試食・ご試飲いただけます ※数に限りがございますので、ご了承ください。

四国海苔(株)

試 ● 愛媛西条産ばらのり
黒のりを板にしないで、ばらばしに仕上げました。お吸物、お味噌汁、中華そば等にひとつまみ入れるだけで、磯の香りが広がりおいしくお召し上がりいただけます。

税込 **540円**

試 ● 焼海苔 極上

佐賀有明産の初摘みの海苔を厳選し丁寧に焼き上げました。風味豊かで、やわらかく歯切れの良い極上の焼のりです。

税込 **756円**



〒793-0027
愛媛県西条市朔日市428
TEL (0897) 56-3313



Dining & Sake HAZUKI

● 愛媛かんきつ三姉妹
名物わら焼きカツオと地元食材の料理が人気のHAZUKIのポン酢。
今回、新商品(3本セット)が初登場。
手作り、化学調味料不使用のオリジナル調味料です。
なんと!あの高級柑橘「紅まどんな」のぼん酢が登場しました。

3本セット 税込 **1,728円**

試 ● 橙だしポン酢
税込 **540円**

試 ● 柚子だしポン酢
税込 **540円**

試 ● 紅まどんな
だしポン酢
税込 **648円**

〒793-0041
愛媛県西条市神拝甲320
TEL (0897) 47-0850



(株)SOU・KOU factory

試 ● ばん豆 キャラメル 55g
てんさい糖を使ったほろ苦自家製キャラメルと香ばしいアーモンドスライスを絶妙な配合で絡ませました。

税込 **486円**

試 ● ばん豆 伊予柑 50g
てんさい糖をまとった飴で絡めています。愛媛県特産の伊予柑ピールが爽やかな香りを演出しています。

税込 **486円**

試 ● ばん豆 自然風味 60g
愛媛県西条市(東予地方)には昔から伝統として嫁入りをする際、「お嫁さんの豆」(ばん豆)を持っていく風習があります。「ばん豆」とは、いわゆる「ポン菓子」と言われる、お米を膨らませたお菓子のことで、この地方独自の伝統文化です。原材料は、お米とてんさい糖。ポン菓子機を使ってお米を膨らませ、てんさい糖をコーティングした、パリパリで懐かしいお菓子です。

税込 **313円**

〒799-1316
愛媛県西条市福成寺甲320-2
TEL (0898) 66-2942



たぬき本舗(株)



試 ● たぬきまんじゅう(プレーン) 6個入

たぬきまんじゅうは、愛媛県西条市に伝わる喜左衛門狸の伝説にちなみ誕生しました。じっくりと練り上げた粒あんを、口だけの良いまろやかな桃山生地で包んだ焼生菓子です。その歴史は90年に及び、今もなお親しまれています。

税込 **496円**

試 ● たぬきまんじゅう(いちご) 6個入

● たぬきまんじゅう(抹茶) 6個入

各 税込 **561円**

〒793-0072
愛媛県西条市氷見乙762-4
TEL (0897) 66-8090



東陽製菓(株)



試 ● よもぎあられ 70g

愛媛県産の生よもぎを贅沢に使用し、伯方の塩で味付けをした、香り高いあられです。

税込 **300円**

試 ● 真鯛骨おかき 60g

愛媛県宇和海の養殖真鯛の骨を使用し、伯方の塩で味付けをしたおかきです。

税込 **300円**

試 ● 昆布あられ 165g

サクサクした小粒のあられは昆布のだしを効かせた、醤油味と塩味のあられです。カリカリ昆布も一緒に召し上がりください。

税込 **349円**

〒799-1371
愛媛県西条市周布243-1
TEL (0898) 64-2045



(株)大阪屋 おおさかや 蔵はち



試 ● 金栗ぱうんど

愛媛県中山産のやわらかくて大きな栗がゴロゴロ入ったパウンドケーキです。ブランデーをしみ込ませているので、香りもよくなりしています。ちょっと贅沢な大人の菓子です。

税込 **380円**

● フルーツわらび餅 (いよかん)
● フルーツわらび餅 (イチゴ)

愛媛県産のフルーツを使ったハンディタイプの飲むわらび餅です。

各 税込 **388円**



〒793-0041
愛媛県西条市神拝甲145-1
TEL (0897) 53-0098



Cafe restaurant no1

試 ● チャートマサラシーズニング登花 (スパイス調味料)

酸味と香りが特徴の辛いスパイスです。生野菜、温野菜、肉、魚、菓子、フルーツなど万能に楽しめるスパイスです。

税込 **1,350円**



〒793-0066
愛媛県西条市野々市84-1
TEL (0897) 47-5802

