



水・食・農をいかしたブランドづくり

- ・ 恵まれた自然環境で育成されたすばらしい食材の情報収集及び発信。
- ・ 野菜ソムリエや料理人、専門家による料理教室や講習会の開催。
- ・ 地元食材を活かした新商品の開発、食産業の育成・支援。

- ◆ 開館時間 9時～18時
- ◆ 休館日 年末年始(12/29～1/3)、第2・第4月曜日(館内清掃の為)
- ◆ 使用料金 キッチンスタジオ 1時間につき…… 700円
インキュベータ室 1日につき…… 2,000円
※冷暖房ご利用の際は、使用料の3割加算
販売ブース 使用面積1㎡1日につき…… 50円

お問合せ

西条市食の創造館
〒799-1353 西条市三津屋南2-54 (壬生川駅東側)
TEL.0898-65-7150 FAX.0898-65-7151
E-mail info@shoku-souzou.jp URL http://www.shoku-souzou.jp



@sakure_shokusou

SAKU:Re | 2017 秋冬号 |

2017年11月7日発行

発行・編集／西条市食の創造館

〒799-1353 愛媛県西条市三津屋南2-54 TEL.0898-65-7150

デザイン／GreenLink



サクリ 美味しいふるさとを見つける「咲里」

2017
秋冬号

SAKU:Re

2017年11月発行

西条市食の創造館
つうしん

TAKE FREE!!

〈特集〉柿の楽しみ方

実は柿って奥が深い。



サクリ
美味しいふる里を見つける「咲里」

SAKU:Re

ふる里“えひめ”のおいしい笑顔を咲かせる「SAKU:RI」がリニューアル！
新しく始まる“SAKU:Re”（サクリ）は西条市食の創造館を拠点に、
ふる里の新たな魅力を探求し、美味しい情報を発信していきます。

※1 「SAKU:RI」は野菜ソムリエコミュニティえひめの活動の一環として、
愛媛県内の農産物を中心とした情報を掲載したフリーペーパーです。（2009年から2012年まで発行）

※2 Reには再び・新たに…するという意味があります。Reborn（リボーン）…生まれかわる/
Revival（リバイバル）…復活/ Redo（リドゥ）…もう一度やりなおす/ Review（レビュー）…見直す/Renewal（リニューアル）…更新

CONCEPT

SAKU:Reは、私たちのふる里に息づく「食」の背景に着目し、
つくり手の努力や想い、人とのつながりを伝えます。
みなさんに食材の魅力や地域のあたたかさが届きますように…
食を楽しみ、食に興味をもつことが、ふる里の豊かな食の未来を創造します。

西条市食の創造館より

“料理教室やイベント案内” 毎月開催中 ♪

西条市食の創造館では、毎月、地元の旬の食材や製品を使った料理教室や講座を行っています。

これからの予定は

- 11月 ・家庭料理教室
- ・手作りパン教室
- ・親子deさかな料理教室

12月 冬野菜たっぷりのヘルシー料理教室

毎月、西条産の花を使用した花あそび教室（フラワーアレンジメント）も開催中！また、食の創造館が企画した教室以外にも、野菜ソムリエや栄養士による料理教室やJHBS講師によるパン教室も随時開催中。お気軽にご参加ください。

お問合せ/西条市食の創造館 Tel.0898-65-7150



樹齢84年の愛宕の木

生産者 山内公康さんのおじいさんがご結婚した年に植えた柿の木たち。
大切に育てられ、今でも立派な実をつけます。



CONTENTS

【特集】柿の楽しみ方

実は柿って奥が深い。

- 1 PICK UP
- 2 西条の柿図鑑・柿狩りができる観光農園
- 4 柿の栄養と効能
- 5 二日酔い予防に“柿”を食べよう
- 6 西条のあんぱ餅
- 7 Saijo “柿”味めぐり [スイーツ編]
- 8 食のインフォメーション・設置店
- 9 咲里マルシェ in 食創館



PICK UP!!

自慢の柿とお母さんたちのまごころでつくる“柿ようかん”

エスペランスグループ

丹原町田滝地区の柿生産農家女性部で結成されている「エスペランスグループ」は、地元の柿を通じて地域の活性化を目指し、ようかんやジャム、柿の葉茶などの加工品を開発しています。「エスペランス」には、進歩や希望という意味があり、常に食べる人の健康や美味しいと喜ぶ笑顔を思いながら、にぎやかに声を掛け合って作業しています。そんなあたたかい雰囲気の中でつくられた柿ようかんを食べると、元気をもらえそうな気がします。

1.柿ようかん1本490円・1/2本290円・一口サイズ560円(税込)周ちゃん広場、JA東予園芸、さんごい市場(松山市)等で販売。2.エスペランスのメンバー6名、パワフルであったかいお母さんたち。左から松本明子さん、佐伯明美さん、中平美智子さん、佐伯篤子さん、佐伯亮子さん、黒光幸美さん。3.おやつに柿ようかん入りフルーツあんみつをいっしょにいただきました。



4.北海道産小豆・寒天・砂糖をじっくりと混ぜ、たっぷりの柿のペーストと食感が残るように干し柿を入れる。5.生地を均等に型に流し込む。6.ようかんのカットはリーダーの松本さんの役割。

01

Saijo
Persimmon
Picture book

西条 柿図鑑

柿の名産地、西条。季節に応じて、いろんな種類の柿が楽しめるのも醍醐味です。



西条の太天は
Bigサイズ!!



黄金福嘉来

おうごんぷくがき
太天の中でも、糖度15度以上、大きさ590g以上の果実のみを厳選、贈り物にどうぞ。JA東予園芸とJA周桑で販売。

天から授かった、素晴らしい大きな柿

西条市周桑地区は、全国に先駆けて太天の栽培に取り組み、主要産地になっています。太天栽培歴8年目の山内公康さんは、「全国でも希少な品種で、前例がないので、試行錯誤しながら育てています」と話します。太天は、変形果や実が大きく枝折れしやすいことなどロスが多く、栽培は容易ではありません。しかし、今年から平棚栽培を取り入れ、作業しやすい高さに剪定し、枝を釣って固定することで、枝折れが減り、品質が向上し、収量も増えました。

生産者の手間と努力によってどんどん進化する太天は、大都市の百貨店では「福嘉来」というブランド名で販売し、1個千円以上で販売されることもあり、一度試食すると必ず買ってしまおうほどおいしいと人気です。太天は、山内さんたち周桑の柿生産者にとって希望の柿なのです。

【生産者紹介】



太天生産協議会会長
山内公康さん



愛宕

atago

〔収穫時期〕11月下旬～12月下旬
〔大きさ〕200～300g程度

〔特徴〕

周桑地域が原産で、100年以上も栽培されている品種。釣り鐘型で先がとがっている。渋を抜くと程よい甘さで、パリッとした食感とさくとした歯ごたえが楽しめる。あんぱ柿にも使用。

西条は
生産量
日本一

渋



刀根早生

Tonewase

〔収穫時期〕9月末～10月末
〔大きさ〕200g程度

〔特徴〕

形は扁平で角張って種は無い。脱渋後はさっぱりと甘くてジューシーで果肉がやわらかい。果肉は薄いオレンジ色。あんぱ柿にも使用。

甘



太秋

Taisyu

〔収穫時期〕9月末～10月末
〔大きさ〕350g～500g程度

〔特徴〕

果皮は黄色っぽく、果肉は薄いオレンジ色で、一見熱れていないようだが、果肉はサクサクして、梨のようなジューシーな食感で、程よい甘さが人気。条紋は糖度が高い証拠。

甘



新秋

Shinsyu

〔収穫時期〕10月中旬～10月末
〔大きさ〕250g前後

〔特徴〕

果樹試験場安芸津支場で、甘みが強い興津20号と興津1号を交雑してできた柿。果汁が多く、甘くて、食味が良い。

甘



松本早生

Matsumotowase

〔収穫時期〕10月中旬～11月上旬
〔大きさ〕200g～250g程度

〔特徴〕

完熟甘柿の「富有」の枝変わりで、丸みがあり、明るい橙色。特徴は富有に似て、甘みが多く、果肉もやわらかい。富有よりも1～2週間早く収穫される。

甘



富有

Fuyu

〔収穫時期〕10月下旬～11月末
〔大きさ〕250g前後

〔特徴〕

岐阜県原産。甘柿の代表品種で、日本で最も多く生産されている。原形はふっくらと丸みがあり、果皮はオレンジ色ですすすして光沢がある。果肉はやわらかくて果汁も多く、甘みが強いのが特徴。

渋



横野

Yokono

〔収穫時期〕11月中旬～12月中旬
〔大きさ〕300g程度

〔特徴〕

量が少なく希少で、ほぼ愛媛県で生産されている。甘みが強い、とろとした食感と濃厚な味わい、柔らかい果肉が特徴で高級品として出回っている。あんぱ柿にも使用。



02 Persimmon Picking

柿狩りに 行こう!

柿狩りができる 観光農園紹介

青空の下、ちぎった柿をみんなで食べると、よりいっそうおいしい! 澄んだ空気といっしょにいただきますよ。



〔体験料金〕

1人300円
(お持ち帰り1kg300円～)

※詳細は各農園にお問い合わせください。
※気候状況などにより、収穫体験が終了したところもございます。また来年どうぞ。

①あまか園

種 新秋・福豊・富有
場 西条市丹原町高松
☎ Tel.090-9559-7762

期間/10月上旬～11月下旬

※太秋はお持ち帰りのみ

②はつきり農園

種 松本早生・富有
場 西条市丹原町高松
☎ Tel.090-1177-1546

期間/10月下旬～12月上旬

③高山農園

種 松本早生・富有
場 西条市丹原町田滝
☎ Tel.090-8696-8059

期間/10月中旬～11月下旬

④ヤマウチ農園

種 新秋
場 西条市丹原町高松
☎ Tel.090-4335-7523

期間/10月上旬～10月下旬

※太秋・福豊はお持ち帰りのみ

⑤ヤマサファーム

種 新秋・松本早生
場 西条市丹原町高松
☎ Tel.090-5144-9267

期間/10月初旬～11月中旬

※太秋・富有はお持ち帰りのみ

⑥イッシキファーム

種 新秋
場 西条市吉田
☎ Tel.0898-68-5055

期間/10月中旬～10月下旬

⑦まるだい農園

種 松本早生
場 西条市丹原町高松
☎ Tel.0898-68-7545

期間/10月中旬～11月中旬

⑧渡部農園

種 富有
場 西条市丹原町田滝
☎ Tel.0898-68-6621

期間/10月中旬～11月下旬

03

Persimmon nutrition

「柿が赤くなれば、
医者が青くなる」

柿の栄養と効能

昔から「医者要らず」と言われるほど、
栄養価が高い！

柿にはビタミンCやカロテンが含まれるので、免疫カアップや
ストレスに負けない身体をつくります。また、風邪の予防や美容
にも効果があるとされています。

また、カリウムやタンニンなども多く含み、飲酒の際に食すと
身体に優しく働く果物の代表選手です。タンニンは二日酔いの
原因とも言われるアセトアルデヒドの分解促進や胃粘膜に作用
し、アルコールを吸収しにくくします。カリウムによって利尿作用
が働くため悪酔いを防ぐ等、相乗的に肝臓の負担を減らしてく
れます。

柿の種類によって、栄養価が違う!?

柿には甘柿(生)、渋抜き柿(生)、干し柿など種類によって栄養
成分が異なります。

例えば、甘柿のビタミンCは1個分で一日の必要量をほぼまか
なえるくらい含まれますが、渋抜き柿になると少しだけ減少し、干
し柿ではほとんどなくなってしまいます。また、干し柿は生より
も数倍βカロテンを含み、食物繊維もかなりアップしますが、カ
ロリーも高くなります。体調によって、食べ分けてみるのもよい
ですね。どちらにしても、食べ過ぎには注意しましょう。

お酒のおとも 柿の簡単おつまみ

さつまいもで作るごま油風味の
きんぴらに、千切した柿、みか
ん果汁、醤油であえて、一味で
アクセントをつけると、秋ならで
はの常備菜に。また、冷凍干し
柿の 슬라이スにブルーチーズを
サンドする幹な酒の肴などもお
すすめです。



野菜ソムリエ
福岡千恵子さん

選び方

生でいながら美味しい柿は、ペダ
が果実に硬く張り付く。果
実全体にしっかりと色づいている
もの。(柿の果実表皮には気孔
が多く、がくの裏面に多く集中し
ガス交換される為)

実は柿の葉もビタミン
たっぷり。特にビ
タミンCは豊富で、
柿の葉茶には美肌
効果もあります！



保存方法

シャキッとしたいまま保存するには、
呼吸するペダの部分に水を含ま
せた製氷皿を当て、ポリ袋に入れ
て逆さまにして冷蔵すると2〜3週間
はその状態でキープできます。

04

SAKU:Re
×
Restaurant

西条産“柿”を食べよう
コラボ企画

SAKU:Re × 西条市内飲食店
サクリ

二日酔い予防に “柿”を食べよう

食前に
つまみに
シメに

メニュー

西条産柿を食べながら、楽しく飲もう!

期間限定
2017年秋
出荷分終了まで

詳細は食の創造館の
FACEBOOKで紹介!
チェックしてみよう!

柿は二日酔いに 効くってホント?!

朝の情報番組で、お酒を飲む際
に、柿を食べるタイミングを変え
て、それぞれ1時間後に吐く息に
含まれるアルコールの濃度を測
る実験をしたところ、柿を食べて
いない場合に比べて、
飲みながら食べると約47%減
飲む前に食べると約36%減
飲んだ後で食べると約33%減
という結果がでました。
二日酔いの予防に、食前につま
みにシメに柿を食べよう!

飲みすぎ・食べすぎには注意しましょう。

柿 pick up!! 柿グルメ



演ダイニング やまた
かきとほたての柿釜焼

柿をくりぬいた器に、白玉味噌をベースに柿と
きのこ、牡蠣とホタテが入った、和風のグラタ
ン。味噌の香りが漂う、魚介の濃厚でクリ
ミーな味わいに、柿の甘みが加わった、贅沢
で美しい一品。器も食べられる。▶コースメ
ニュー4300円〜の一品として提供



夢の月café 別邸
柿のピンチョス

柿を使った3種のおしゃれな前菜。甘い柿と生
ハムのしょっぱさが絶妙な生ハム柿と柿の
シーザーサラダ、柿とカマンベールチーズの博
多。柿とチーズは相性バッチリ!ワインのつま
みにいかが? ▶500円(税込)



...ing
SAKEパーシモン・パーシモンピーチ

成龍酒造の質儀屋をベースに柿のみを加えた
ほのかな甘さのSAKEパーシモン(右)。柿を
ミキサーにかけ、ピーチの香りがシュワッと爽
やかなパーシモンピーチはノンアルコールもあ
り(左)。どちらも柿のキレイな色と食感が楽し
める♪ ▶各600円(税抜)

コラボ店ご紹介!

- ・ 藤原 一重
西条市藤原1611-17
Tel.0897-53-5045
- ・ 藤原 花葉
西条市大町554-1 コーポ東海2205号
Tel.0897-55-3841
- ・ 藤原 多幸
西条市明徳町31-2
Tel.0897-55-4006
- ・ 藤原 かつおか
西条市大町1019-3
Tel.0897-47-0082
- ・ かん竹
西条市大町678-18
Tel.0897-56-1885
- ・ 新屋
西条市大町497
Tel.0897-53-1830
- ・ セカンドチャンス
西条市大町1642-11
Tel.0897-53-2856
- ・ 泰山
西条市豊永川430-4
Tel.0897-55-3791
- ・ しゃにむに
西条市大町525-5
Tel.0897-55-4282
- ・ 酒蔵処 ひろん堂
西条市神保之133-1 かね日シビル1階
Tel.0897-55-7545
- ・ 演ダイニング つづみ
西条市石田277-11
Tel.0898-61-5556
- ・ 演ダイニング やまた
西条市豊之1344-1
Tel.0897-55-1519
- ・ 遊食酒たけうま
西条市大町697-39
Tel.0897-55-1010
- ・ 遊食友蔵
西条市大町845-11
Tel.0897-47-2529
- ・ 夢の月café 別邸
西条市三津屋32番9 藤野ビル101号
Tel.0898-61-5006
- ・ ...ing
西条市三津屋南4-60
Tel.0898-61-3237
- ・ MAa
西条市大町1641-2
Tel.0897-55-4221

05

柿 Persimmon

寒くなったら 柿のおやつでひと休み



あんぽ柿は生の柿に比べ、ビタミンA、カロテンが倍増し、食物繊維も豊富。免疫力をアップし、美容にもおすすめです。

秋冬のほっこりおやつ

西条のあんぽ柿

柿の産地「丹原」から生まれた
優しい食感と風味豊かで上品な甘み

とろ〜り柔らかな食感と風味豊かな甘味が特徴のあんぽ柿は、人気の俳優・女優同士の結婚披露宴の引き出物として使われたことでも有名です。

今回は東予園芸農業協同組合でつくられる西条のあんぽ柿取材しました。JA東予園芸は、地元の渋柿を使用し、9月末ごろから刀根早生、11月に横野、12月に愛宕と順番に作業を行います。柿は、施設内で温度・湿度・送風をきちんと管理されて乾燥し、安全性や衛生面を徹底しながら作られています。(特許取得製造)また、それぞれの工程で各担当がひとつずつ丁寧に作業しているからこそ、自慢のおいしいあんぽ柿ができるのです。中でも、生産工程の管理を行って、特別な規格をクリアしたものだけを、一つずつ個包装する『特選』は「愛」あるブランド商品にも認定!ぜひ、お土産やご贈答にいかが?



西条“あんぽ柿”はこうして作られる

- ① 機械で皮をむく。むき残しの処理を行い、柿にひもを通す。
- ② 専用の台につるして、小さい柿は3.4日、大きい柿は6.7日間庫内で乾燥させる。
- ③ 乾燥できたら、パック詰めして発送する。
- ④ スタッフの美井綾子さんも「トロットとした甘さはやみつきになります。冷やして食べるとゼリーみたい♪」とおすすめ。

できあがり!!

東予園芸農業協同組合
あんぽ柿加工処理施設
西条市丹原町田野上方 461-43
Tel.0898-76-2320
■ご注文は直販所 Tel.0898-68-3600

壊かしき漂う柿の和菓子

ニッケの香りに根強いファンが!

あたご柿ぼり

周桑特産の干し柿をモチーフに、ニッケの生地で黄身餡を包んだ焼き饅頭です。ヘタの代わりに干し柿を使用!店内には代々続く和菓子や季節のフルーツを使った洋菓子も!



菓舗とくのや
西条市丹原町丹原244 Tel.0898-68-7145
営/8:00~19:00 休/水曜・不定

06

Persimmon Sweets

Saijo “柿” 味めぐり スイーツ編

サクリ設置店とコラボ♡ ちょっぴりめずらしい柿のスイーツをつくっていただきました! 柿の季節だけのお楽しみ♪秋のおやつにぜひいかが? ※柿がなくなり次第終了。期間は各店舗によって異なりますので、詳細はお店の方にお問合せください。



café mondo. カフェモンド
干し柿とラム酒のケーキ

ふわっとラム酒の香りがするしっとりした生地と干し柿の食感が楽しめる大人のスイーツ。ティータイムにちょこっと甘いものが欲しいときに嬉しいプチサイズ。紅茶との相性もバッチリ♪
▶150円(税込)※ドリンクorフードご注文の方のみ

珍しい干し柿のプチケーキ
ティータイムのお供に♪



ていずいロール
柿の浮島

浮島(うきしま)とは、餡を主原料に、卵、上新粉、小麦粉などを加えて蒸したふくらとした食感の和風のスポンジケーキ。キメが細かく、しっとりとした食感に柿の上品な甘みが口いっぱいに広がる。▶500円(税込)

ジューシーな柿の
和風バウンドケーキ



かふよごじんや
柿のモンブラン

熟柿を使い、ほんのりと自然の柿の甘みが広がるなめらかなクリームとサクッとパイのようなタルト生地、中に隠れた角切りの柿の食感がベストマッチ。甘さ控えめでペロリと食べられる!
▶300円(税込)※11月中旬から提供予定

瑞々しい柿を人気の
モンブランにアレンジ!



くらしとごはんリクル
ダッチベイビー ~西条の秋の味覚~

シュー皮のようなサク&ふわ&もちのあったかい生地に、栗入りのバニラアイス、大学いもや蜜のような柿のコンポートとジャムが優しい甘さで秋を感じさせる。裸麦グラノーラの食感がgood! ▶900円(税込)※ドリンクセットで200円引き

西条産の秋の実りが
盛りだくさん!



LoveCREPE ラブクレープ
パーシモンショコラ

パリッ&もちっとした特製生地に、ほんのり洋酒の香り漂う柿のコンポートと爽やかな酸味のクリームチーズが生まれ、チョコの風味とナッツの香ばしさが加わった新食感のクレープ!
▶550円(税込)

日本・デンマーク・
アメリカの味覚コラボ!



自家製ジェラート Vita
柿のミルフィーユ

柿をくり抜いて、柿のソルベとティラミス風味のジェラートとパイが層になった柿のミルフィーユ。ソルベは柿本来の風味豊かな甘さに、ラム酒とシナモンとはちみつを加えたすっきりした大人の味。▶750円(税込)※4個〜注文可。柿ソルベ商品は、

まるごとどうぞ♪
オトナのご褒美パフェ?!

data
西条市大町1761
Tel.0897-47-3115
営/火~金 11:00~19:00
土・日・夜 10:00~18:00
休/月曜日

data
西条市大町856-16
Tel.0897-47-4638
営/3月~11月 11:00~20:30
12月~2月 12:00~20:30
休/不定

柿の洗抜き

さわし柿をつくってみよう!



- ① 渋柿のヘタを35度以上の焼酎につける
- ② ビニールに入れて密封する。(湯除機でOK)
- ③ 日の当たらない場所に置き、5~10日でできます。 ※いろんな方法があるので、試してみてください。



◆ 第60回 西条市産業祭

11月11日(土)・12日(日) 9:00~15:00

場所/愛媛県立西条農業高等学校

生徒や各種団体の展示や、生徒が作った農産物が安く販売されます。また、商工業者などによる物品や農産物の対面販売を行います。

TEL:0897-56-3611

◆ 第17回 東陽祭!秋の地域感謝祭

11月11日(土) 9:00~15:00

場所/東陽製菓 西条市周布243番地

あらゆるつめ放題やジェラートや雑貨の販売、フラダンスやよさこい踊りのショーを行います。

TEL:0898-64-2045

◆ 西条ふるさとマルシェ・デラックス in フジ東予店

11月18日(土) 10:00~15:00

場所/フジ東予店入り口前

西条市内の飲食店や生産者・団体による農林水産物及び加工品や雑貨の対面販売を行います。

主催/榊フジ フジ東予店 共催/西条ふるさとマルシェ運営協議会・かふえごじんや 後援/西条市・愛媛県東予地方局 協力/榊西条産業情報支援センター

TEL:0898-76-1611

★毎月1日9:00~13:00(フジ東予店)、毎月22日10:00~14:00(フジグラン西条)で開催中!

◆ 「土と暮らす」の新米まつり

11月23日(木) 10:00~17:00

場所/いちくらベース (市営ファーム跡地) 西条市中野内68-16

五穀豊穡を神様に感謝する新嘗祭に合わせて開催。「土と暮らす」の西条産自然栽培米3品種(イセヒカリ、農林48号、初霜)を釜で炊いた新米食べ比べやビュッフェ。

参加費/前売りチケット1000円(米食べ比べ+こけし食堂のおかずやなか屋とうふ店のスイーツなどのビュッフェ 前売りには、お米1合お土産付き)当日チケット1200円※「土と暮らす」の生あま酒(ノンアルコール)、ビール、日本酒等のドリンクは別料金。

TEL:0898-64-3686

◆ 西条市丹原町産業まつり

12月3日(日) 10:00~15:00

場所/西条市丹原総合支所 東駐車場

農産物の対面販売、バザー、パネル展、ダンボールコンポストの講習など。

TEL:0898-68-7300

◆ 湯の谷マルシェ

毎月第一日曜日 10:00~14:00(予定)

場所/湯の谷温泉館内

ハンドメイドの素敵と美味しいと癒しが集まります。大人も子供も楽しめるマルシェです。

TEL:090-1004-5306

SAKU:Re 設置場所ご紹介

※部数に限りがございますので、下記設置場所がない場合はご了承ください。

- 【施設】 愛媛県東予地方局西条庁舎・西条第二庁舎 西条市観光交流センター 西条市産業情報支援センター 西条市商工会議所 西条市食の創造館 西条市地域創生センター 西条市中央公民館 西条市役所 西条市立東予郷土館 西条市立西条図書館 愛媛県東京事務所(東京都) 愛媛県大政事務所(大阪府) 西条市大政事務所(大阪府) 【宿泊施設】 休暇村瀬戸内東予 【全県展開】 伊予銀行西条支店 愛媛銀行西条支店・壬生川支店 【直営店】 おいでんやとうふん 周ちやん広場 とさめき水都市 【飲食店】 居酒屋 一番 居酒屋 舞 居酒屋 花鳥 居酒屋 多幸 いちくらカフェ 飲食レストランSHINOHARA(新居浜市) おおさかや 蔵はち 離れ屋 かつおか 割烹 かつごじんや cafe ダイニング つじ丸 cafe mondo. くらしとごはん リクル 小けし食堂 粉屋 西条そば 串 酒ダイニング つじ丸 しゃにむに 知彩軒ダイニング つづみ 知菜酒房 IGA 酒菜処 ひろ人家 食旬 福 セカンドチャンス 泰山 七 Coffee Roaster 濱ダイニング やまた MAaa MARUBUN 飲食酒たけうま 酒食友輝 夢の月cafe 夢の月cafe別邸 洋菓子喫茶 アムール Love CREPE Vita Welt&adé ...ing

- 【菓子・食料品販売】 菓舗とくのや パチミスリー グランメール パン豆のひなのや 壬生川駅前店 豆腐 (振立製菓店) 【書店】 常盤屋書店 ちらかみ書店 【美容室】 hair agreeable 【洋服・雑貨店】 jam room store minami 【花・グリーン系】 WORKSHOP A

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

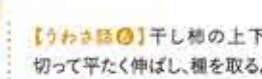
- 【お問合せ】 西条市食の創造館 TEL:0898-65-7150

西条の恵みをいただく。食とくらしを楽しもう。 咲里マルシェ in 食創館 SAKU:Re Marche 平成29年9月18日(月)に西条の採れたての野菜や果物、それらを使用した加工品や地元飲食店などによるグルメやスイーツを楽しんでもらうために「咲里マルシェin食創館」を開催しました。台風の影響でお天気が心配でしたが、当日はお天気にも恵まれました! 2F 暮らしのcobaco 手づくりのフックショップを大公開!! 志賀商店 西条市の野菜さん!おやつやおかずにも幅広いおいしい商品が大集合! 西条市水ブランド生産組合 全て手作りの乙女味噌で作った味噌汁の豚と鶏の西条産の新鮮な野菜が盛りだくさん。 野菜ソムリエコミュニティ有志 餅田農園さんのバターチップを使ったパンケーキとスープの販売も! 手づくり雑貨花手紙 かわいいキーホルダーやバッグ、おしゃべりなポーチなど手作りの手芸品がたくさん。 石鎚黒茶振興協議会 まぼろしの石鎚黒茶! 産局さんとコラボで、いろいろな種類の試飲でき、お飲なども手べした。 西条市食の創造館は、試作を重ねてきた「咲里マルシェ」をお披露目。ソースかつおの2種を限定販売。うちぬき味噌さんは手作りの内味噌を使った餅かわなすの田楽がたっぷり乗った贅沢などんぶり、夢の月Cafeさんは焼きたてのラメーンや出汁のいたるラーメンや焼きドーナツ、アオヤギ菓舗さんのマスカット大福も特別価格で販売。 「咲里マルシェ」は若者男女問わず、たくさんの方々が来てくれました。出店者とお客様が商品を巡って交流でき、西条の魅力が感じられる笑顔あふれるイベントになりました。

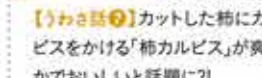
柿のうまさ話 旬情報!



3時間程度で柿プリンのできあがり!柿のペクチンと牛乳のカルシウムでゼラチンなしで固まります。【うまさ話】柿と成程酒造の貴醸酒は相性がいい!【うまさ話】柿をすりおろして、酢を加えるだけで、簡単でおいしいドレッシングに!!【うまさ話】周ちやんまるごとカフェで、生柿ソフトと柿フライを販売中!



【うまさ話】干し柿の上下を切って平たく伸ばし、種を取る。ゆずジャムを塗り、お好みでクルミやクリームチーズを入れ、ラップで包み、冷蔵庫で1日ほど寝かす。カットして食べると上品な和菓子に♪



【うまさ話】カットした柿にカルピスをかける「柿カルピス」が爽やかでおいしいと話題に?!

編集後記

西条では、柿は、秋になって、ふと気づけば家にあるという身近な存在です。しかし、柿生産者の平均年齢は75歳で、生産量一位の愛宕柿は年々減っているのが現状です。今回、柿の奥深さに気づき、地元で柿をもっと楽しみ、身近にあるありがたさを感じてもらえると嬉しいです。ご協力して下さった飲食店等の皆様、ありがとうございました!

