

3
3
3

4000
号

今治
砥部
宇和島
愛南
新居浜

レトロな
昔町さんぽ
内子
大洲
宇和

自然いっぱい
石鎚山・面河溪
四国カルスト
滑床溪谷etc

B級グルメ&
郷土料理

愛媛のイトコ
教えて下さい!
友近さん
スペシャル
インタビュー

愛媛 道後温泉 松山

12

特別付録
取り外せる!
道の駅&立寄り湯
ガイド付き!
**ドライブ
MAP**

- 松山タウン大特集
- 板の土の雲
ミュージアム
- 松山城
- 大街道グルメ&
カフェ



橋でつながる瀬戸の島々へしまなみ海道



南予地方のオメデタ料理

鯛そうめん

たいそうめん

ごはんの夜
目安 ¥
1200円 3000円

郷土料理 五志菘

089-933-3838 map P36F5

甘辛い味付けした鯛の姿見が、松山名物・五色そうめんの上に豪快にのった鯛そうめん1580円。鯛のうま味とともに味わう五色そうめんの味はまた格別。みかん寿司やじゃこカツなどとセットになったランチもおすすぬ。

DATA◎松山市二番町354 ◎徒歩10分
◎11~23時 ◎不定休 ◎なし



鯛がそうめんの
海を泳いでいる
かのような美し
い盛り付け

炊き込み派？ぶっかけ派？

鯛めし

たいめし

ごはんの夜
目安 ¥
3000円

居酒屋 代官町 なが坂

089-945-7101 map P36G4

愛媛の鯛めしは中予と南予で違ったもの。中予の炊き込みタイプの鯛めし「土鍋めし」780円と、南予のぶっかけタイプ「鯛めし」750円を食べ比べてみて。ほか、瀬戸内の魚や旬の野菜を使った居酒屋メニューが揃う。

DATA◎松山市二番町371 ◎徒歩5分
◎17時~翌1時 ◎無休 ◎なし



南予風
日置めしとも
よばれる南予の
「鯛めし」750円



中予風
中予の鯛めしを土
鍋でおいしく「土
鍋めし」780円

子規や漱石も好んだごちそう

松山鮓

まつやますし

ごはんの夜
目安 ¥
1500円 3000円

日本料理 すし丸本店

089-941-0447 map P36G4

小 魚でだしをとった甘めのすし飯に瀬戸内海の幸を華やかにあしらった松山鮓1100円。古くからおもてなし料理として伝わるちらし寿司で、他の郷土料理とセットになった松山御膳2000円でいただくのもよい。

DATA◎松山市二番町232 ◎徒歩5分
◎11~14時、16時30分~22時30分(土・日曜、祝日は11時~22時30分) ◎無休 ◎なし



エビ、穴子など
瀬戸内の魚が盛
りだくさんの松
山鮓

愛媛の

松山タウンで気軽に味わおう！

松山城にほど近い大街道周辺は飲食店が立ち並ぶ松山随一の繁華街エリア。郷土料理からブランド肉まで、愛媛に来たら食べておきたい名物メニューが味わえるお店をご紹介します。

名物ごはん

国内最高級クラスの地鶏
媛っこ地鶏

ひめっこじどり



朝日で食べられ
 るほど新鮮な媛
 っこ地鶏を使っ
 た鶏すき

媛っこ地鶏もも
 タタキ892円は
 柚子コショウで
 いただく

ごはんの夜
 目安¥
3500円

チェック!

愛媛の酒が一堂に揃う

●いっしょいっかん くらもとや
一酒一感 蔵元屋
 ☎089-934-5701
 mapP36G3
 立ち飲みスタイルで愛媛の地酒を味
 わえるアンテナショップ。ワンショット
 100円〜とリーズナブルなので、飲み比
 べてお気に入りを探してみよう! 地酒
 の購入もできるので、みやげ探しにも
 ビッタリのスポットだ。DATA①松山
 市一番町1-11-7酒商一番町ビル1階 ②
 電停大街道から徒歩3分 ③12~21時
 ④月曜 ⑤なし



⑥じゃこ天300円(奥)な
 どのおつまみ100円〜
 もある

●じどりのでんべえ
地鶏の伝兵衛

☎089-913-1210 mapP36G4

4種類の鶏を交配し、それぞれの良さを「いいとこどり」したブランド鶏。その適度な歯ごたえとコクのあるうま味を、鶏すき1人前987円やももタタキ892円、焼き鳥1本220円〜など、豊富な地鶏メニューで堪能できる。

DATA①松山市二番町3-8-23 ②電停大街道から徒歩3分 ③11時30分~14時(ランチのみ)、17~24時(日曜夜は休み) ④不定休 ⑤なし



松山名物
坊ちゃん団子

「坊ちゃん団子」は、松山名物のひとつ。その味は、柔らかい肉質が評判の豚肉を、そのまさをダイレクトに味わえるのが、内子豚の天然塩焼き893円。地元野菜の丸かじり819円など、地産地消にとことんこだわったヘルシーメニューと相性抜群!



坂の上の雲
いよかんびし菓子

小説「坂の上の雲」にちなむ、うつぼ屋の「坂の上の雲」。明治の愛媛の志をこめ、味わい豊かに仕上げました。

うつぼ屋

●本 店 / 松山市平田町230 TEL (089) 978-1811
●小 坂 店 / 松山市中村2丁目 TEL (089) 921-4300
●売 店 / 四国モリス・よつぱ温泉・松山三越・松山空港・松山観光港

URL <http://www.utuboya.co.jp>



お塩のみでそのまさを堪能する内子豚の天然塩焼き

内子のきれいな湯水と
空気で育った
内子豚
うまみ

●5月15日(土)にんいざや・あおぞらしくどうちろねん
**地恵地楽ダイニング居酒屋
青空食堂千舟店**

089-933-4221 map P36G5

こはんの夜
目安 ¥
3000円

うま味がたっぷりで柔らかい肉質が評判の内子豚。そのまさをダイレクトに味わえるのが、内子豚の天然塩焼き893円。地元野菜の丸かじり819円など、地産地消にとことんこだわったヘルシーメニューと相性抜群!

DATA ●松山市千舟町2-774 ●電停大街道から徒歩7分 ●17時～翌1時 ●月曜(祝日の場合は翌日) ●なし

国内最高級クラスの地鶏
媛っこ地鶏
めづる



新鮮で食べられるほど新鮮な媛っこ地鶏を使った鶏鍋

媛っこ地鶏モモタタキ892円は、松子コショウでいただく

こはんの夜
目安 ¥
3500円

チェック!

愛媛の酒が一堂に揃う

●volte/only, CO&C
一酒一感 蔵元屋
089-934-5701
map P36G3
立ち飲みスタイルで愛媛の地酒を味わえるアンテナショップ。ワンショット100円〜とリーズナブルなので、飲み比べてお気に入りを探してみよう! 地酒の購入もできるので、みやげ探しにもピッタリのスポットだ。DATA ●松山市一番町1-11-7演劇一番町ビル1階 ●電停大街道から徒歩3分 ●12~21時 ●月曜 ●なし

●ひに天300円(奥)などのおつまみ100円〜もある

●こはんの夜
地鶏の伝兵衛

089-913-1210 map P36G4

4種類の鶏を交配し、それぞれの良さを「いいとこどり」したブランド鶏。その適度な脂ごたえとコクのあるうま味を、鶏すき1人前887円やモモタタキ892円、焼き鳥1本220円〜など、豊富な地鶏メニューで堪能できる。

DATA ●松山市二番町3-8-23 ●電停大街道から徒歩3分 ●11時30分~14時(ランチのみ)、17~24時(日曜夜は休み) ●不定休 ●なし