

伊方町のブランド発信が始まります。

• SADAMISAKI IIMONO SELECTION •



佐田岬
いいもの
セレクション

EHIME
SADAMISAKI

令和6年度認定品

伊方町 観光商工課

佐田岬 いいものセレクシ

佐田岬半島の自然と伝統が育む
やさしい甘さ・爽やかな香り

ナダオレンジ

9代続く伝統農家を作る「ナダオレンジ」は、旧三崎町灘地区で栽培した河内晩柑のみに与えられる称号で、宇和海に面した南向きの選ばれた園地でのみで栽培され、土造りから栽培方法までこだわって作り上げるブランドオレンジ。ほどよい甘さと酸味のバランスが良く、苦味の少ないさっぱりとした味と香りが特徴。



評価POINT

- 選ばれた適地で栽培する伝統の物語性
- 長年の研究による高度な栽培技術
- 地域名を冠した独自性ある名称

農業生産法人 株式会社NADA

小売価格(税込) / 約4.5kg 5,400円
◎ 愛媛県西宇和郡伊方町三崎5680-3
☎ 0894-54-1322
FAX / 0894-54-1321
HP / <https://www.nada-orange.com/>



【お買い求め】 自社オンラインショップ
(<https://nadaorange.base.shop/>)、伊方町ふるさと納税 ほか



熟しきった果実だけの贅沢
自然と時の贈り物

木なり「熟」みかん

様々な理由で離農を考える農家から園地を借り、「佐田岬の美味しいみかんを守りたい」という想いから始まった伊方サービスのみかん栽培。その温州みかん「媛(ひめ)の輝き」をギリギリまで木にならし、糖度が一番乗った時期に収穫されたものを丸ごと搾った、まろやかで深みのある甘みを味わえる果汁100%ストレートジュース。



評価POINT

- 耕作放棄地を活用した地域貢献ストーリー
- 木なり熟成ならではの希少性、最高級品質
- 洗練されたパッケージによるギフト需要の可能性

伊方サービス株式会社

小売価格(税込) / 1本720ml 2,160円(箱代別)
◎ 愛媛県西宇和郡伊方町九町字浦安
1番耕地 1349番1
☎ 0894-39-0902 FAX / 0894-39-0883
HP / <https://www.ikata-s.co.jp/>



【お買い求め】 四国のしっぽ(<https://www.shikokunoshippo.com/>)、きら館、佐田岬はなはな、伊方町ふるさと納税ほか



ヨンの いいもの たち

佐田岬
いいものセレクション
令和6年度 認定品



三崎若手農家が『本気』で挑戦
清見タンゴールを極めたジュース

清見本気搾り

(マジ)

伊方町三崎産清見タンゴールの中から、糖度13度以上の高品質な果実を厳選して使用。中晩柑専作地域として、生産者が積み上げてきた越冬完熟栽培の技術による高い品質維持によって、深く濃厚な味わいと爽やかな香りを感じることができる。清見本来の魅力をシンプルかつストレートに、生産者の本気(マジ)度が伝わる一品。



評価POINT

- 日本有数の清見タンゴールの産地ブランド
- 越冬完熟栽培の高い技術と品質の継承
- 糖度13度以上の甘みと酸味の融合傑作

西宇和農業協同組合 三崎共選

小売価格(税込) / 1本720ml 2,000円
※店舗によって異なる
◎ 愛媛県西宇和郡伊方町二名津1693
☎ 0894-54-2188 FAX / 0894-54-1460
HP / <https://ja-misaki.com/>



【お買い求め】JA全農えひめ直販ショップ
(<https://www.ja-town.com/shop/g/g7201-000366/>)、
佐田岬はなはな、きらら館、ホテル葛城、伊方町ふるさと納税 ほか



徹底を尽くした鮮度管理
最高品質をもたらす佐田岬の鬼

福島の釜あげしらす

(個包装5パック入り)

釜あげしらすの決め手は何といっても鮮度。水揚げから釜揚げ加工までを30分以内に行うことで、味や見た目はもちろん、臭みのないフワフワ食感を作り上げる。100gずつの個包装になっており、使いたい分だけを解凍して使用することもポイント。各種認証も取得しており、環境や安全にも配慮した事業者としても評価されている。



評価POINT

- 独自の鮮度管理による加工技術と品質の高さ
- 持続性、環境配慮に取組むSDGs企業
- 国内外への販路開拓推進による市場発展性

朝日共販株式会社

小売価格(税込) / 2,700円
◎ 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1
☎ 0894-21-3340
FAX / 0894-21-3339
HP / <https://www.shirasu.jp/>



【お買い求め】自社オンラインショップ「佐田岬の鬼」
(<https://shirasu-oni.com/>)、
佐田岬はなはな、伊方町ふるさと納税 ほか



「佐田岬 いいもの セレクション」認定制度とは

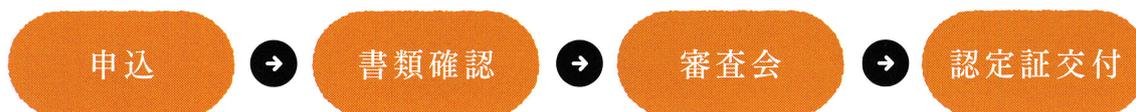
伊方町内の特色ある商品のうち、希少性や技術等に優れたものを地域ブランド「佐田岬 いいもの セレクション」として認定し、その認定品の販売促進・流通拡大を始め、町内外へその魅力を発信することにより、町の認知度向上や、観光振興、地域産業の活性化を図ることを目的とする制度です。

応募方法

所定の様式に必要な事項を記入の上、募集期間内に伊方町観光商工課へ下記の書類を提出。

- 1 佐田岬 いいもの セレクション 認定申請書
- 2 佐田岬 いいもの セレクション 認定申請調書
- 3 伊方町内に住所又は所在地を有することを証明するもの
- 4 町が賦課徴収するすべての税に未納がないことを証する書類(納税証明書など)
- 5 申請商品の情報書類
- 6 その他法令に関する書類

認定までの流れ



認定によるメリット

- 1 認定マークの使用
- 2 町や関係団体主催の事業において、町を代表する特産品としての活用
- 3 物産展や展示会の優先的出品による販路拡大支援
- 4 首都圏や関西圏での商談会等の出展費用補助
- 5 町の広報誌やホームページ等による商品の広報PR支援



募集等のお知らせは伊方町HPでご案内いたします



佐田岬 いいもの セレクションに関するお問合せ

伊方町 観光商工課

〒796-0301 愛媛県西宇和郡伊方町湊浦1993番地1
TEL/0894-38-2657 FAX/0894-38-1373
Eメール/shokoshinko@town.ikata.ehime.jp