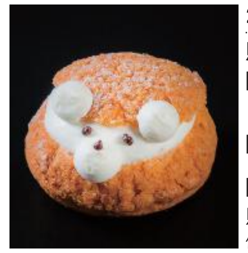
えひめの和栗シュークリーム
県内

濃厚なマロンペーストは二層のクリームとの相性抜群

販売店／一六本舗
※ただし、道後店・道後本館前店・大街道本店を除く県内26店舗で販売
販売価格／280円（税別）
使用県産品／和栗ペースト、渋皮栗甘露煮
【住所】松山市東方町甲1076-1（代表）
【電話】089-963-5716（代表）
【営業時間】店舗により異なります
【定休日】無休

Chou à la crème à l'ours polaire（シュー・ア・ラ・クレーム・ア・ルース・ポ レール）
県内



2種のみかんを感じられるカスタードとクリームチーズ

販売店／ハタダ
【中予】北条店・はなみずき通り古川店・松山新空港通店・鴨川店
【東予】滝の宮公園前店・国領店
【南予】大洲店
販売価格／200円（税別）
使用県産品／ニューサマーオレンジ、温州みかん らくれん牛乳、伯方の塩
【住所】新居浜市船木甲2131（代表）
【電話】0897-41-4141（代表）
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】不定休
※品切れのおそれがありますので、予約をお願いいたします。
河原パティシエ・医療・観光専門学校：笹岡 美優　コラボ

媛コレ
四国中央市

裸麦とレモンの相性がピッタリ！レモンの粒々感も楽しんで

販売店／パティスリー ル・ソレイユ
販売価格／250円（税別）
使用県産品／裸麦粉、瀬戸内レモン、卵、唐川びわ葉茶、伯方の塩、牛乳
【住所】四国中央市金生町下分203-4
【電話】0896-77-5463
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】火曜日※期間中なくなり次第終了
河原パティシエ・医療・観光専門学校：黒川 ゆずほ　コラボ

焙薫（ほうくん） chou à la crème
四国中央市

香ばしい新宮のやまちゃほうじ茶のクリームを包みました。

販売店／Restaurant&café Riina レストランアンドカフェリーナ
販売価格／324円（税込み）
使用県産品／やまちゃほうじ茶、フルール・ド・セル、卵
【住所】四国中央市土居町津根3995-1
【電話】0896-74-0880
【営業時間】11:00～15:00、17:00～22:00
【定休日】木曜日　※数量限定。2日前までに要予約。

紅まどんなのリッチシュー
新居浜市

アーモンドクッキーシューに、濃厚なカスタード、紅まどんなを乗せて

販売店／永久堂
販売価格／250円（税込み）
使用県産品／紅まどんな、伯方の塩、らくれん牛乳
【住所】新居浜市又野1-4-32
【電話】0897-45-0063
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】元日

抹茶クリームチーズWシュー
新居浜市

抹茶の風味の爽やかなクリームチーズとカスタードの甘みのバランスが◎

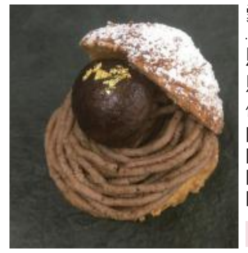
販売店／ヒーリングスイーツK
販売価格／324円（税込み）
使用県産品／脇のかぶせ抹茶粉、卵、らくれん牛乳
【住所】新居浜市上泉町8-5創作地区
【電話】0897-27-5556
【営業時間】12:00～17:00
【定休日】木曜日・金曜日

県獣カワウソくん
新居浜市

県獣のカワウソをモチーフにした、チョコとかんきつのシュー

販売店／洋菓子 フェアリー・テール 新居浜店
販売価格／350円（税込み）
使用県産品／イヨカンミンス、卵、伯方の塩
【住所】新居浜市西の土居町1-2
【電話】0897-32-0015
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】不定休（HPに記載）

栗と柚子のツインシュー
新居浜市



愛媛の特産品である栗とユズを使った2種類のクリーム

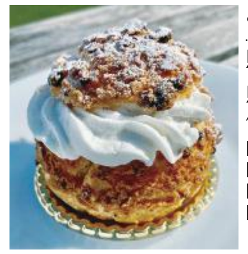
販売店／Boulangerie Fukusuke ブーランジェリーフクスケ
販売価格／300円（税別）
使用県産品／栗、ユズ、牛乳、卵、伯方の塩
【住所】新居浜市郷1-3-7
【電話】0897-47-5510
【営業時間】8:00～18:00
【定休日】日曜日、月曜日
河原パティシエ・医療・観光専門学校：西垣 幸輝　コラボ

サックサク！瀬戸のレモンシュー
今治市

サクサク食感とレモンの爽快な酸味がアクセント

販売店／SAI SAI CAFE（サイサイカフェ）
販売価格／250円（税込み）
使用県産品／レモン、伯方の塩、卵
【住所】今治市中寺279-1
【電話】0898-35-3671
【営業時間】9:00～17:00
【定休日】無休

いちじくたっぷ～り♡クッキーシュー
今治市



どこを食べてもイチジクを感じるシュークリーム！

販売店／JAおちいまばり 彩菜サイコー（SAI&Co.）
販売価格／250円（税込み）
使用県産品／イチジク、牛乳、卵、レモン果汁
【住所】今治市にぎわい広場1-1（イオンモール今治新都市内）
【電話】0898-35-3650
【営業時間】10:00～20:00
【定休日】なし

シュークリーム
今治市

生地に発酵バター、クリームにバニラビーンズをたっぷり！

販売店／バイカルベーカリー
販売価格／100円（税別）
使用県産品／らくれん牛乳、伯方の塩
【住所】今治市常盤町5丁目5-26
【電話】0898-22-5516
【営業時間】6:30～19:00
【定休日】日曜日

INFORMATION

「えひめシュークリーム」ハッシュタグ#キャンペーン

［期間］
2020.10.24（土）～2020.11.15（日）

えひめシュークリームキャンペーン2020の参加商品の写真を撮影し、自身のInstagramに、ハッシュタグ「#えひめシュークリーム」をつけて投稿してください。抽選で、県産農産物等をプレゼント！

詳しくは、えひめスイーツプロジェクトHPをご覧ください。
https://www.ehime-sweets.com/

事務局
○愛媛新聞社営業局 えひめシュークリーム係
〒790-8511 松山市大手町1丁目12番地1
TEL：089-935-2322 FAX：089-941-8111（平日午前9時～午後5時まで）
○えひめ愛フード推進機構事務局（愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課内）
〒790-8570 松山市一番町4丁目4-2
TEL：089-912-2541 FAX：089-912-2561（平日午前8時半～午後5時15分まで）

〈主催〉えひめ愛フード推進機構、愛媛新聞グループ
（愛媛新聞社、愛媛新聞サービスセンター、ウイークリーえひめリック、愛媛CATV、四国中央テレビ、愛媛新聞旅行、愛媛電算）
〈共催〉JA全農えひめ　〈後援〉愛媛県菓子工業組合、愛媛県洋菓子協会

EHIME えひめスイーツランド®

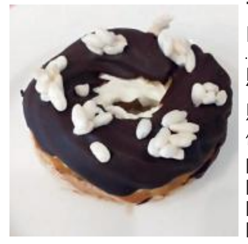
えひめシュークリームキャンペーン2020

2020.10.24（土）▶11.15（日）

愛媛県内の菓子店や飲食店で、えひめの農産物を使い、えひめの愛をたっぷり包み込んだ「えひめシュークリーム」を販売します。

「えひめシュークリーム」ハッシュタグキャンペーン同時開催！

今治ブレスト（バリブレスト）
今治市



サイクリング聖地今治市。自転車のタイヤをイメージ

販売店／ひなたスイーツ
販売価格／250円（税込み）
使用県産品／白米、伯方の塩、媛っ娘みかんたまご
【住所】今治市高市甲112-12
【電話】0898-52-7772
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】日曜日

大三島リモンチェッロのシュークリーム
今治市

リモンチェッロのレモン風味がふんわり香る大人のシュークリーム

販売店／FunTable Kitchen（ファンタブル キッチン）
販売価格／280円（税別）
使用県産品／リモンチェッロ、レモンピール、とくなが卵、弓削塩
【住所】今治市旭町3丁目2-3
【電話】0898-55-8588
【営業時間】10:00～20:00
【定休日】なし

いよかんシュー
今治市

愛媛県産のイヨカンを使った爽やかなクリームをたっぷりと

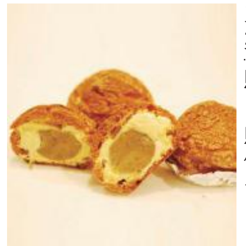
販売店／母恵夢本舗
販売価格／200円（税込み）
使用県産品／イヨカンピューレ、伯方の塩、イヨカンの皮
【住所】今治市本町2-1-29
【電話】0898-32-5660
【営業時間】9:00～19:00
【定休日】元日

秋のバスケットシュー 太秋柿たくさん詰めて
松山市

内子町のHimarinoの太秋柿を使用！シューのかごに秋をたっぷり詰めて

販売店／IoLy（イオリー）
　　　　クリスタル
販売価格／250円（税別）
使用県産品／太秋柿、夕しぼり牛乳、太秋柿コンポート
IoLy
【住所】松山市紅葉町2-50 第89杉フラットYUU407
【電話】090-1327-9972
【営業時間】10:00～18:00
【定休日】火曜日・木曜日
クリスタル
【住所】松山市二番町1-9-12 MORIビル2F
【電話】089-943-3356
【営業時間】15:00～19:00
【定休日】日曜日

和栗のシュークリーム
松山市



県産栗をふんだんに使い栗の美味しさをストレートに！

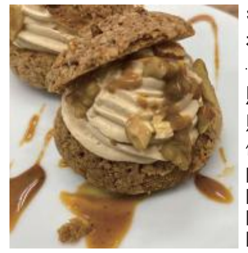
販売店／ラ・ブランシュ ド・ラ・エ
　　　　ラ・ブランシュ
販売価格／270円（税込み）
使用県産品／純栗ペースト、南伊予の卵、伯方の塩
ラ・ブランシュ ド・ラ・エ
【住所】松山市南高井町1669-1
【電話】089-908-5553
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】火曜日
ラ・ブランシュ
【住所】松山市南江戸2-6-25
【電話】089-925-8805
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】月曜日

濃厚シュイートポテト
松山市

サツマイモのほのかな甘みを生かした優しい味のシュー

販売店／内田パン
販売価格／250円（税別）
使用県産品／裸麦、牛乳、塩、卵
【住所】松山市中央1丁目1-2-1
【電話】089-989-7262
【営業時間】7:00～19:30
【定休日】木曜日
河原パティシエ・医療・観光専門学校：村上 心詩　コラボ

裸麦キャラメルシュー
松山市



キャラメル、焦がしバターの風味で裸麦の香ばしい味わいを存分に

販売店／JAえひめ中央 ひなたカフェ
販売価格／338円（税込み）
使用県産品／裸麦、はだかんぼう麦茶、伯方の塩、夕しぼり
【住所】松山市湊町8-120-1
【電話】089-913-7707
【営業時間】8:00～18:00
【定休日】月曜日（祝日の場合は翌日）

媛柑（ヒメカ）
松山市

イヨカンとチョコレートを全面に出した食感を楽しめるシュー

販売店／Salon de thé Tu Tu（サロン・ド・テ チュチュ）
販売価格／320円（税別）
使用県産品／イヨカンピューレ、イヨカンピール、イヨカンの缶詰、伯方の塩、卵
【住所】松山市南江戸4-3-58
【電話】089-973-6220
【営業時間】8:00～18:00
【定休日】水曜日 ※10月24.25日のみ販売
愛媛調理製菓専門学校：渡部 暁里　コラボ

緑の風
松山市

キウイの味をしっかりと感じ、食感も楽しめるシュー

販売店／Slow Aging Cafe Yukichi（スローエージングカフェユウキチ）
販売価格／250円（税別）
使用県産品／キウイフルーツ、レモン、フレッシュ卵卵
【住所】松山市中須賀3丁目4-9
【電話】089-953-1779
【営業時間】10:00～18:00
【定休日】水曜日
河原パティシエ・医療・観光専門学校：岸本 媛香　コラボ

しまなみの風、薫る。
松山市

レモンをほぼ丸ごと使用して、特有の風味と酸味を全面に出しました

販売店／ドイツハウス
販売価格／350円（税込み）
使用県産品／レモン、フレッシュ卵卵、牛乳、伯方の塩
【住所】松山市一番町2-8-5
【電話】090-6005-6238
【営業時間】18:00～25:00
【定休日】不定休　※営業時間外の予約販売あり。
河原パティシエ・医療・観光専門学校：宗 ひかる　コラボ

コラボ　専門学校生または高校生とのコラボ商品です。

●消費税込みの価格は、一部軽減税率が適用されています。
●商品によっては、販売日時や個数が限定の場合があり、売り切れることもございますのでご了承ください。

＊2020年10月1日現在

51種類のえひめシュークリームが集まりました。お気に入りのシュークリームを見つけてください！

今年は愛媛らしい果物から意外な食材まで自由なアイデアと工夫で生まれた「えひめシュークリーム」がたくさん出てきています。ぜひ皆さんも食べ比べて楽しんでください。

鎧塚俊彦氏
Toshi Yoroizuka オーナーシェフ

平岩理緒氏
スイーツジャーナリスト

伊藤文明氏
パティスリーメゾンドゥース オーナーシェフ
（伊予市出身）

協賛社のみなさまのご協力により、えひめスイーツプロジェクトは運営されています。

JAバンクえひめ（愛媛県内JA／県信連）
たまごでもっとハッピーライフ!! 愛媛飼料産業株式会社 鶏卵事業部 ビージョイグループ
おいしさは、いつも自然から。らくれん
JAPAN AIRLINES
伯方の塩®
この街に、あってよかった。FUJI
四国電力株式会社 しあわせのチカラになりたい。YONDEN
地方卸売市場 宇和島青果市場
愛媛銀行
四国電力送配電
学校法人 愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校
よりよいくらしの想いをかたちに コープえひめ
株式会社松山丸三
知識・技術が「本格的」に楽しく学べる！ 河原パティシエ・医療・観光専門学校 パティシエ・ブランジェ科
AISHISU株式会社
夢ある農業応援団！ ISEKI
UWAJIMA PROJECT
こだわりは、まじめです。株式会社えひめ飲料
食卓に愛をお届けします JAえひめフレッシュフーズ株式会社
しょうゆ みそ ゆずの里 高田商店
株式会社ひめライス
シネフィル WOWOW
歌謡ポップスチャンネル
女性チャンネル♪LaLa TV

ミカンジュースと抹茶のシュークリーム　松山市

ミカンジュースの酸味と抹茶の苦みの相性◎

販売店／道後の町屋
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／ミカンジュース、抹茶、卵、伯方の塩、牛乳
【住所】松山市道後湯之町14-26
【電話】089-986-8886
【営業時間】10:00 ～ 21:00
【定休日】火曜日・第3水曜　※10月24・25日、11月3日のみ販売

河原パティシエ・医療・観光専門学校：片岡 優菜　コラボ

桃クッキーシュー　松山市

ほんのりと香る桃の風味に、思わずうっとり

販売店／ Petit Paris（プチ・パリ）～パンのある暮らし～
販売価格／ 250円(税込み)
使用県産品／白桃、牛乳、卵、伯方の塩
【住所】松山市畑寺 4-14-23-1
【電話】089-916-5546
【営業時間】9:30～18:00
【定休日】水曜日（平日：予約のみ、土日：店頭販売）

河原パティシエ・医療・観光専門学校：鶴居 蓮華　コラボ

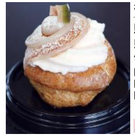
甘夏柑とチーズクリームの爽やかシュー　松山市

かんきつにこだわりクリームチーズを使った食べやすいシュー

販売店／ペティズ・ニューヨークグラン松山
販売価格／ 300円(税別)
使用県産品／甘夏柑、卵、伯方の塩、牛乳
【住所】松山市宮西 1-2-1　フジグラン松山店内
【電話】089-925-5505
【営業時間】9:00 ～ 21:00
【定休日】無休（期間中毎日販売）

河原パティシエ・医療・観光専門学校：相原 緋乃　コラボ

和菓桃シュー　松山市



松野町特産の若桃の甘露煮をふんだんに

販売店／(有)もち平
販売価格／ 162円(税込み)
使用県産品／若桃(摘果桃)、白桃ピューレ、伯方の塩
【住所】松山市久万ノ台348-1
【電話】089-924-1924　【営業時間】6:00～15:00
【定休日】第4日曜日以外の日曜日、祝日、中央市場の臨時休市日。ただし、日曜市が行われる日は販売

愛媛県立北宇和高等学校：池田 あゆみ、坂本 聖菜　コラボ

パリたまシュー　あられシュー　松前町

注文を受けてからクリームを入れるためフレッシュ！

販売店／たまごや
販売価格／各 170円(税込み)
使用県産品／卵
【住所】伊予郡松前町出作 553-5
【電話】089-984-2491
【営業時間】10:00～18:00
【定休日】水曜日

びわ葉茶の塩麹（こうじ）クリームシュー　伊予市

びわ葉茶のほろ苦さと塩こうじの塩味による、ほど良い甘さ

販売店／ガトウ・ド・キリシマ
販売価格／ 250円(税込み)
使用県産品／びわ葉茶粉末、塩麹、らくれん牛乳、卵
【住所】伊予市下吾川 1510
【電話】089-982-0177
【営業時間】7:30 ～ 18:30
【定休日】火曜日

iProject!：青木 美麗、玉井 小奈実、渡部 星（伊予農業高校）　コラボ

ショコラ オランジュ　松山市

生地の香ばしさ、かんきつのほのかな甘さと酸味が口いっぱいに

販売店／ pâtisserie Chou Chou（パティスリー シュ シュ）
販売価格／ 280円(税別)
使用県産品／ミカン・イヨカンジュース、伯方の塩、イヨカンの皮、卵
【住所】松山市高砂町2-1-27-1F
【電話】089-923-1002
【営業時間】10:00 ～ 20:00（土日祝は 19:00まで）
【定休日】月曜日 ※期間中の土・日のみ販売

愛媛調理製菓専門学校：山内 和奏　コラボ

和芋のパイシュー　松山市

さつま芋と相性の良いレーズンを加えて奥深い味わいに

販売店／ブランジェリィ・アベ 樽味店 ほか7店舗
販売価格／ 216円(税込み)
使用県産品／サツマイモ甘露煮、サツマイモあん、白いもピューレ
【住所】松山市樽味 4丁目13番6号（樽味店）
【電話】089-943-0017
【営業時間】7:00 ～ 19:00
【定休日】なし

杏仁とさっぱりみかんシュー！　松山市

甘くまろやかな杏仁カスタードとミカンソースでさっぱりと！

販売店／三津メルヘン洋菓子店
販売価格／ 290円(税込み)
使用県産品／みかんソース、みかんの酒、紅花卵卵、牛乳
【住所】松山市緑川 1-2-32
【電話】089-952-1145
【営業時間】10:00～20:00
【定休日】水曜日

かんきつ香る愛媛のシュークリーム　松山市

特産物や旬の農産品をたくさん取り入れたこだわりシュー

販売店／洋菓子工房 PEACE
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／裸麦粉、紅まどんな、栗、卵、牛乳
【住所】松山市下灘波 1427-62
【電話】089-992-2006
【営業時間】9:00 ～ 18:00
【定休日】月曜日　※予約販売のみ。

河原パティシエ・医療・観光専門学校：木村 未侑　コラボ

愛のキューブ　松前町

愛媛の味をたっぷり詰め込んだキューブ型のシュー

販売店／ Patisserie Laugh&Rough（パティスリー ラフ＆ラフ）
販売価格／ 324円(税込み)
使用県産品／せとうちネーブルオレンジ、ミカンジュース、伯方の塩、卵
【住所】伊予郡松前町筒井 876-12
【電話】089-985-9366
【営業時間】10:00 ～ 19:00
【定休日】月曜日（祝日の場合は火曜日）、第1木曜日

愛媛調理製菓専門学校：黒毛利 綾香　コラボ

チョコっとしいたけクランチシュー　伊予市

カリっと揚げた乾しいたけの食感と香ばしさを楽しんで

販売店／新岡製菓
販売価格／ 300円(税込み)
使用県産品／乾しいたけ、らくれんメイファーム純生クリーム、卵
【住所】伊予市中山町出渕 2-145-1
【電話】089-967-1263
【営業時間】8:00 ～ 18:00
【定休日】日曜日

iProject!：岡本 萌々華、岡本 凛華、矢野 愛果（伊予農業高校）　コラボ

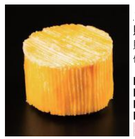
和のみたらしシュークリーム　松山市

内子産の金時芋の甘みを生かし、秋を感じられる「和」のシュー

販売店／ Patisserie DECORé（パティスリー デコレ）
販売価格／ 260円(税込み)
使用県産品／金時芋、伯方の塩、牛乳、もち麦粉、卵
【住所】松山市北久米町 303-8
【電話】089-968-1977
【営業時間】10:00～20:00
【定休日】月曜日 ※期間中の土・日のみ販売

愛媛調理製菓専門学校：宮田 怜奈　コラボ

LOOPS（ループス）　松山市



ミカンジュレの食感と爽やかさを楽しめるシュー

販売店／ブーランジェリー エコール
販売価格／ 250円(税込み)
使用県産品／明浜みかんジュースムテンカ、伯方の塩、フレッシュ卵卵、らくれん濃厚4.5牛乳、河内晩柑ジュース
【住所】松山市湊町 3-5-1
【電話】089-987-7577
【定休日】土曜日・日曜日・祝日
【販売日】11/1(日)、11/7(土)、平日は前々日までの予約のみ

河原パティシエ・医療・観光専門学校：岡田 詳汰　コラボ

爽やかな柑橘のシュー　松山市

パイシューにあっさりしたクリームと柑橘をあわせることで、とても食べやすくなっています

販売店／ミニヨン
販売価格／ 230円(税別)
使用県産品／イヨカン、卵、レモン、牛乳
【住所】松山市森松町 280-2
【電話】089-957-7330
【営業時間】6:30 ～ 19:00
【定休日】本曜日　※11月6・7・8日10時からのみ販売

河原パティシエ・医療・観光専門学校：鈴木 空　コラボ

chouchou d'amour（シュシュ ダムール）　松山市

オレンジの香りとクッキー生地の食感が楽しめるシュー

販売店／ル・トワ・ルージュ
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／ブラットオレンジ、卵、牛乳、伯方の塩
【住所】松山市北久米町 1094-3
【電話】089-958-7088
【営業時間】12:00 ～ 13:30、18:00 ～ 20:30
【定休日】毎週火曜日、第1・3月曜日

河原パティシエ・医療・観光専門学校：河野 夢心　コラボ

伊予しいたけのポットシチューシュー　伊予市

伊予市特産のしいたけのクリームシチューをシューにたっぷり入れて

販売店／ウェルビア伊予
販売価格／ 999円（ランチバイキングの1品として提供）(税込み)
使用県産品／しいたけ、らくれん牛乳、卵
【住所】伊予市下三谷 1761-1
【電話】089-983-4500
【営業時間】11:00～14:30（14:00オーダーストップ）
【定休日】水曜日

iProject!：岡本 萌々華、岡本 凛華、矢野 愛果（伊予農業高校）　コラボ

「iProject！」は、愛媛県立伊予農業高校、松山大学、伊予市の連携事業です。

コラボ　専門学校生または高校生とのコラボ商品です。

●消費税込みの価格は、一部軽減税率が適用されています。

●商品によっては、販売日時や個数が限定の場合があり、売り切れることもございますのでご了承ください。

＊2020年10月1日現在

春の訪れシュー　内子町

お茶の風味と栗を楽しめる愛媛の美しさを詰め込んだシュー

販売店／内子晴れ
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／茶、裸麦、栗、牛乳、卵
【住所】喜多郡内子町内子 3025
【電話】0893-57-6330
【営業時間】11:00 ～ 15:00　18:00–22:00
【定休日】火曜日　10月24日のみ販売

河原パティシエ・医療・観光専門学校：川村 祐加　コラボ

風の贈りもの　伊方町

栗より甘い「金太郎いも」をペーストに使い風味良く

販売店／うにまんじゅうの田村菓子舗
販売価格／ 130円(税込み)
使用県産品／金太郎いも・紅あずま
【住所】西予市和都伊方町二名津95
【電話】0894-54-0627
【営業時間】7:30 ～ 19:00
【定休日】日曜日

ジオの恵みシュークリーム　西予市

西予市でしか味わえない自然の中でうまれたぜいたくな味

販売店／パティスリーかしはな
販売価格／ 260円(税込み)
使用県産品／米粉、みかんジャム、和栗のペースト、伯方の塩、らくれん牛乳
【住所】西予市野村町野村 12-666
【電話】0894-72-2758
【営業時間】10:30-19:00
【定休日】火曜日、日曜日(隔週)

クリのまんまシュー　宇和島市

栗のような見た目でインパクトのあるシュークリーム

販売店／菓子工房　グーテ
販売価格／ 250円(税込み)
使用県産品／栗、卵、伯方の塩
【住所】宇和島市弁天町 1-6-3
【電話】0895-25-1194
【営業時間】9:00 ～ 20:00
【定休日】水曜日

河原パティシエ・医療・観光専門学校：長谷 未来　コラボ

あいなん“ぎゅっと„シュー　愛南町

愛南ゴールドコンフィチュールとシロップをヨーグルトクリームでさっぱりと

販売店／緑新鮮市
販売価格／ 250円(税込み)
使用県産品／らくれんヨーグルト、伯方の塩、愛南ゴールドコンフィチュール、愛南ゴールドシロップ
【住所】南宇和郡愛南町緑乙712
【電話】0895-72-2628（製造元）
【営業時間】8:30 ～ 18:00
【定休日】なし
【製造元】ガー・ふー・ラーキッチン 武田昌子

えひめスイーツプロジェクトの最新情報は、ホームページのほかSNS、動画投稿サイトでも発信中！フォロー、チャンネル登録してください！

Instagram
@ehime_sweets_project

Facebook
えひめスイーツプロジェクト

YouTube チャンネル
えひめスイーツプロジェクト

内子栗渋皮煮ともち麦のシュークリーム　内子町

内子の恵みをたっぷり使ったシュー

販売店／内子フレッシュパークからりパン工房
販売価格／ 300円（2個入り）(税込み)
使用県産品／栗、もち麦粉、卵、牛乳
【住所】喜多郡内子町内子 2452
【電話】0893-43-1122
【営業時間】9:00～16:00
【定休日】無休

とまとシュー　西予市

野村のミルク、モッツァレラチーズとトマトでおしゃれなシュー

販売店／スイーツ工房　絹
販売価格／ 250円(税別)
使用県産品／ほわいとファームのモッツァレラチーズ、くまさん農園のうるるんトマト、牛乳、卵、伯方の塩
【住所】西予市野村町野村 14-10
【電話】090-1574-7056
【営業時間】12:00 ～ 19:00（カフェ～ 17:00）
【定休日】月曜日、第1・3日曜日

抹茶と栗のシュークリーム　西予市

愛媛の特産物をたくさん使用した和風シュークリーム

販売店／道の駅　きなはい屋しろかわ
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／抹茶、城川和栗、卵、牛乳、伯方の塩
【住所】西予市城川町下相 1008-1
【電話】0894-82-1100
【営業時間】9:00 ～ 18:00
【定休日】なし　※期間中の土日のみ販売

河原パティシエ・医療・観光専門学校：若宮 里菜　コラボ

奥伊予栗のモンブランシュー　宇和島市

まるごと入った栗と、マロンクリームが絶妙なバランス

販売店／寿提夢
販売価格／ 300円(税込み)
使用県産品／栗
【住所】宇和島市中央町 2-2-6
【電話】0895-24-6055
【営業時間】9:00 ～ 19:00
【定休日】なし

えひめシュークリームとは？

果実や野菜、穀類、卵、乳製品など、加工品を含む愛媛県産農産物を原材料に使ったシュークリーム。シュークリームは男女問わず幅広い世代に人気があり、食通で知られる俳人・正岡子規が好んだというエピソードも残っています。本キャンペーンでは、県内の菓子店などで県産農産物と愛を包み込んだ各店オリジナルの“えひめシュークリーム”を販売します。

（写真提供：松山市立子規記念博物館）

シューピー　八幡浜市

シューの中に桃とまぜた白あんを入れました

販売店／菓工房　後藤
販売価格／ 240円(税込み)
使用県産品／もも
【住所】八幡浜市浜田町 1385
【電話】0894-22-0601
【営業時間】9:00 ～ 19:00
【定休日】なし

愛媛県立川之石高校：後藤 良介　コラボ

せいよの恵　西予市

西予市の栗、ユズ、抹茶を使用し、それぞれの味を楽しめるシュー

販売店／ノーブル
販売価格／ 350円(税込み)
使用県産品／栗ペースト、ユズジャム、抹茶、卵、牛乳
【住所】西予市野村町野村 12-753-4
【電話】0894-72-3654
【営業時間】7:00 ～ 19:00
【定休日】第1・3日曜日、月曜日 ※期間中の水・金のみ販売

愛媛調理製菓専門学校：兵頭 智輝　コラボ

Ban chou　晩秋　鬼北町

晩秋の野山でユズと柿の豊作を祝うようなおいしさ

販売店／パティスリー緑
販売価格／ 320円(税込み)
使用県産品／ユズ、甘柿
【住所】北宇和郡鬼北町出目 2162
【電話】0895-45-3789
【営業時間】10:00～19:00
【定休日】水曜日

柑橘と栗のクッキーシュー　宇和島市

かんきつと栗を使ったサクサクのクッキーシュー

販売店／ PATISSERIE LIBRA（パティスリー リブラ）
販売価格／ 230円(税別)
使用県産品／栗、河内晩柑、伯方の塩、牛乳、卵
【住所】宇和島市丸之内 5-2-3
【電話】0895-65-9454
【営業時間】10:00 ～ 18:30
【定休日】毎週火曜日（臨時休業の場合もあります）

河原パティシエ・医療・観光専門学校：吉窪 京華　コラボ