

えひめきずなスイーツ
キャンペーン 2022
2022. 10. 22 11. 13

県産物を使用した南予地域にちなんだ「きずなスイーツ」が揃いました。みなさん、ぜひご堪能ください。

スタンプラリー開催中!

南予の自慢の味、食べてみんけん!

Information

あなたの推しスイーツはどれ?

えひめきずなスイーツ総選挙

えひめきずなスイーツキャンペーン 2022 の参加商品からあなたの推しスイーツを投票してください
投票してくれた方の中から抽選で愛媛県産品をプレゼント!

みなさんの甘き一票をお待ちしております!

各参加商品のアピールポイントは
こちら!

投票はこちら!

※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。
※原材料等の価格高騰により、パンフレット記載金額とキャンペーン時販売価格に相違がある場合がございますのでご了承ください。
※消費税込みの価格は、軽減税率(8%)が適用されています。

スタンプを集めに出かけよう!

えひめきずなスイーツスタンプラリー

えひめきずなスイーツキャンペーン 2022 の参加商品を購入し、スタンプをGETしよう!

3つ集めた方の中から抽選で愛媛県産品をプレゼント!

スタンプカード、応募方法はこちら!

さらに ① SNS賞プレゼント!
「#えひめきずなスイーツキャンペーン 2022」をつけて自身の Instagram に投稿して下さった方には抽選で SNS 賞をプレゼント!

② 南予賞プレゼント!
3つのうち南予地域の店舗のスタンプを1つ以上 GET した方には抽選で南予地域の特産品が当たるかも…!

えひめ南予きずな博×えひめスイーツプロジェクト 視聴無料

「デジタル愛媛ツアー」(ライブコマース)

キャンペーンに参加しているお店の方(一部の店舗)に、それぞれの商品の魅力を熱く語っていただきます!ぜひみなさん、製作のストーリーも含め「きずなスイーツ」をお楽しみください!

デジタル愛媛ツアーとは 自宅で旅気分を味わいつつ、リアルタイムでチャットや買い物を楽しむことができるオンラインツアーです。

配信日時等情報はこちらから!

愛媛県産品! ギャットのチャンス!

えひめきずなスイーツスタンプラリー

スタンプカード

スタンプを3つ集めたら必要事項をご記入の上、切り取り線で切り取り、はがきに貼る、または封書にて下記までにお送りください。

氏名 _____ 電話番号 _____

住所(〒 _____) _____

2022年 11/18 必着!!

※切り取り線

送付先 〒790-8511 愛媛県松山市大手町1丁目12番地1 「えひめきずなスイーツスタンプラリー」係

※ご記入いただいた個人情報は、上記の利用目的のみに使用し、第三者に提供することはありません。

スタンプカードはえひめスイーツプロジェクトのHPからもダウンロードできます。

公式HP

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。

特別ゲスト

今年「えひめ南予きずな博」の開催にあたり、愛媛県産農産物を使った「南予地域にちなむ」「きずなスイーツ」が揃っています。ぜひ、皆さんも食べ比べて、お気に入りの「きずなスイーツ」を見つけてください!

● 鍛塚 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)

瀬戸金太郎芋のスイートポテト

県内

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 25 店舗で販売

伊方町にある島津農園の瀬戸金太郎芋を使用しました。佐田岬半島のすばらしい自然環境で育てられた瀬戸金太郎芋の旬のおいしさをご堪能ください。

県産品 瀬戸金太郎芋

¥ 280円(税込み) 松山市東方町甲 1076-1(代表)

0120-161647 店舗により異なります

なし

しぐれなんよ

県内

(株)ハタダ

生予 はなみずき通り古川店・松山南久米店・鴨川店
生予 滝の宮公園前店・国領店 生予 大洲店・宇和店・東高前店

「大洲銘菓志ぐれ」をシュークリームで表現してみたいと思い、和菓子のもちもちとした食感や上品な甘さをシュークリームの中に加えました。

県産品 伊予柑ピール/柚子ビュレ/パイヤさんの赤玉たまご/らくれん牛乳/伯方の塩

¥ 238円(税込み) 新居浜市船木甲2131番地(代表)

0897-41-4141(代表) 9:00~19:00

不定休 愛媛調理製菓専門学校: 藤本直哉

純米大吟醸 ショコラ〜刀両断〜

四国中央市

Patisserie Le Soleil

チョコレートにあう辛口の日本酒、「京ひな一刀両断」を使用し、南予の海や漁師をイメージした「かっこいい」スイーツに仕立てました。

県産品 京ひな一刀両断/生クリーム/伯方の塩

¥ 378円(税込み) 四国中央市中央生町 下分203-4

0896-77-5463 10:00~19:00

月曜日・火曜日

河原外語観光・製菓専門学校: 木村琴音

和栗モンブランと クリームティー

新居浜市

欧風レストラン SHINOHARA

和栗の産地を守るべく奮闘する城川ファクトリーの事業や商品に共感し、どの年齢層の方にもわかりやすくおいしいスイーツを作りました。

県産品 ゆず/和紅茶

県産品 奥伊予の城川和栗/タシぼり

¥ 495円(税込み) 新居浜市西の土居 2丁目17-6

090-5149-4889 12:00~14:00

水曜日他不定休あり 18:00~20:00

(一社) えひめアフタヌーンティー協会

Lulu

今治市

西洋菓子ツカサ

祖母と私をつないでくれた『真珠』をテーマに、祖母と私のきずなスイーツを作りました。

県産品 ゆず/和紅茶

¥ 495円(税込み) 今治市東村3丁目1-36

486円(税込み) (テイクアウト)

0898-47-3370 10:00~18:30

水曜日・他2日

ブラッドオレンジゼリー 瀬戸の夕陽

松山市

うつぼ屋 本店

認知度向上や PR に寄与できればという想いで、宇和島産のブラッドオレンジを使ったゼリーを作りました。

県産品 ブラッドオレンジビュレ

¥ 324円(税込み) 松山市平田町 230

089-978-1611 9:00~17:00

火曜日

みかんの花畑

松山市

パンステージメリー

大好きな伊予柑を沢山のの人に愛してほしいという想いを込めて、みかんの形のパンを作りました。

県産品 伊予柑ピール/伯方の塩

¥ 194円(税込み) 松山市南土居町 540-1

089-970-4824 8:00~18:00

月曜日

愛媛調理製菓専門学校: 矢野亜沙

飲むプリン〜みかん〜

松山市

ふるさと工房いよプリン

貴身も白身も濃厚な「紅花卵卵」を使用したプリンに愛媛らしくみかんを加えたドリンクです。

県産品 紅花卵卵/温州みかん

¥ 650円(税込み) 松山市膳山町 2-22-1

089-904-1904 12:00~18:00

火曜日

オレンジ香る 南予カルストチョコラ

西条市

OKOME sweets n2

南予の雰囲気や四国カルストをイメージし、爽やかかつ食感が楽しいおしゃれスイーツを作りました。

県産品 フレッシュ卵卵/瀬戸内レモン果汁/オレンジピール

¥ 350円(税込み) 西条市小松町北川 289

090-6885-6479 10:00~17:00

月曜日・木曜日・金曜日

河原外語観光・製菓専門学校: 山本陽菜

夕焼けフロマージュ

今治市

SAI SAI CAFÉ

南予の海に沈んでいく美しい夕日を、特産のブラッドオレンジのゼリーを使って表現しました。

県産品 ブラッドオレンジジュース/温州みかん

¥ 750円(税込み) 今治市中寺 279-1

0898-35-3671 9:00~17:00

無休

愛媛調理製菓専門学校: 明比ひなた

アフタヌーンティーセット

松山市

道後山の手ホテル

ほうじ茶を使用した山の手ロールをメインとした三段のアフタヌーンティーセットです。

県産品 真穴みかん/ほうじ茶/卵/いちご/ブルーベリー/キウイビュレ/栗/伊予柑ビュレ/柚子ビュレ

¥ 2,750円(税込み) 松山市道後鷺宮町 1-13

089-998-2111 14:00~16:30

無休

ニノズコンフィチュール

南予のみかんティグレ

松山市

Betty Crocker's

愛媛県産みかんをふんだんに使用した、南予を感じる爽やかなフィナンシェです。

県産品 温州みかん/小麦/フレッシュ卵卵/みかんピール/みかんジャム

¥ 200円(税込み) 松山市井門町 1331-1

089-958-3355 9:00~17:00

無休

河原外語観光・製菓専門学校: 日野愛梨

四つ葉のみかん

松山市

ベーカリーみき

南予の柑橘をもっと広めたいと思い、いろんな柑橘を詰め込んだ、クローバーパンを作りました。

県産品 ブラッドオレンジピール/みかんパウダー/ネーブルオレンジスライス/伯方の塩

¥ 237円(税込み) 松山市富町 437-12

089-974-1707 6:30~18:30

無休

愛媛調理製菓専門学校: 久保野花

いもたきに憧れたブラウニー

松山市

ひなたカフェ

大洲のいもたきに入る里芋、人参、豆腐をアレンジして、大好きなブラウニーと合わせました。

県産品 里芋/豆腐/卵/牛乳

¥ 387円(税込み) 松山市湊町8丁目 120-1

380円(税込み) (テイクアウト)

089-913-7707 8:00~18:00

月曜日

お気に入りのスイーツを探してみよう!

愛媛県
イメージアップキャラクター
みきゃん

基本情報
 ● 県産品 …使用している県産品
 ● 金額
 📍 住所
 ☎ 電話番号
 🕒 営業時間
 📅 定休日

愛媛たっぷりサクサクサンド 松山市

Boulangerie de Ecole

愛媛県産イチジクをおいしく頂ける方法で調理し、相性ピッタリの南予の柑橘とあわせました。

県産品 イチジク / しまなみレモン / 伯方の塩 / 米粉 / 河内晩柑 / レモンピール / 白ワイン

¥ 250 円(税込み) 📍 松山市湊町 3 丁目 5-1
 ☎ 089-987-7577 🕒 不定
 📅 不定休
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 山本 和佳

焦がし麦味噌のKIYAフロランタン 松山市

loLy

伝統ある井伊商店の麦味噌の風味を最大限に活かしたコクのある木屋旅館オリジナルお宿菓子です。

県産品 麦味噌 📍 松山市紅葉町 2-50 第 89 杉フラット YUU503 (loLy)
 宇和島市本町選手 2 丁目 8-2 (木屋旅館)
 ¥ 750 円(税込み) 📍 松山市北久米町 303-8
 ☎ 090-1327-9972 (loLy) ☎ 0895-22-0101 (木屋旅館) 🕒 10:00 ~ 16:00、不定 (木屋旅館)
 📅 不定休

じゃこショコラ(絆バージョン) 松山市

パティスリーデコレ

食べて気軽に宇和島を思い出せるようにという想いが込められた、宇和島のじゃこを使ったチョコレートです。

県産品 ブラッドオレンジ / カタクチイワシ
 ¥ 500 円(税込み) 📍 松山市北久米町 303-8
 ☎ 089-968-1977 🕒 10:00 ~ 20:00
 📅 月曜日(祝日の場合火曜日)

愛媛の柑橘カヌレ 松山市

創作Restau Sabrina

愛媛の特産品である柑橘をたっぷり使用したジャムを生地に練りこんだ、外はカリッ中はしっとりの柑橘カヌレです。

県産品 柑橘のマーメレード / フレッシュ卵卵 / 牛乳 / 小麦 / みかん果汁 / みかんパウダー
 ¥ 350 円(税込み) 📍 松山市湊町 3 丁目 10-2
 ☎ 089-907-1338 🕒 12:00 ~ 16:00、18:00 ~ 22:00
 📅 不定休
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 千原 あかり

あんこパイ 伊予市

an' patisserie 七日

愛媛の学生や企業が連携してサイクリストのために開発した、甘夏と餡子をパイで包んだ新感覚スイーツです。

県産品 甘夏柑スティック
 ¥ 250 円(税込み) 📍 伊予市下吾川 1715-4
 ☎ 089-982-5569 🕒 9:30 ~ 17:00
 📅 火曜日・水曜日(祝日と重なる日は変更有)
 📍 民公学連携事業 iProject! 活動

さといもココアマフィン 伊予市

お菓子工房 Sorriso

南予の里芋、河内晩柑、イヨエッグのひめ卵ペースを使用して、野菜もとれて体に優しいマフィンを作りました。

県産品 里芋 / 卵 / 牛乳 / オレンジピール
 ¥ 190 円(税込み) 📍 伊予市上吾川 22-7
 ☎ 089-989-7670 🕒 11:00 ~ 18:00
 📅 火曜日・水曜日

ねこじまクッキー 松山市

patisserie Chou Chou

青島、通称「猫島」を沢山の人が知ってもらいたいという想いから、愛媛を代表する柑橘の伊予柑を使ったクッキーで猫を表現しました。

県産品 卵 / みかんパウダー / 伊予柑ピールカット
 ¥ 200 円(税込み) 📍 松山市高砂町 2-1-27-1F
 ☎ 089-923-1002 🕒 10:00 ~ 19:00
 📅 月曜日・火曜日
 📍 愛媛調理製菓専門学校: 和田 実彩

みかんレモン大福 松山市

うちだパン

カスタードクリームとレモンの相性が良く、もちり食感が楽しめる大福です。

県産品 レモン / 生クリーム / 小麦 / 温州ミカン / 牛乳 / 卵
 ¥ 250 円(税込み) 📍 松山市枝松 1 丁目 9-34
 ☎ 089-909-9022 🕒 7:00 ~ 19:00
 📅 木曜日
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 福山 珠鈴

みかロン 松山市

Petit Paris ~ パンのある暮らし ~

日本農業遺産に認定されているみかんの段々畑の夕暮れ時を、色とチョコレートの模様で表現したマカロンを作りました。

県産品 温州みかん / 愛媛のたまごみきゃん / らくれん牛乳 / マーメレード / レモン
 ¥ 200 円(税込み) 📍 松山市柳寺 4 丁目 14-23-1
 ☎ 089-916-5546 🕒 10:00 ~ 18:00
 📅 月曜日・火曜日・水曜日
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 船本 くみこ

しらぬいのプリオッシュ 松山市

森松のパン屋 ミニオン

「しらぬい」のドライフルーツを使用し、甘みも酸味も自然に味わえるプリオッシュです。

県産品 乾したしらぬい / 卵 / 伯方の塩
 ¥ 259 円(税込み) 📍 松山市森松町 280-2M ホーナー 1F
 ☎ 089-957-7330 🕒 6:30 ~ 19:00
 📅 木曜日

可愛いみきゃんなんよ。 松山市

Slow Aging Cafe Yukichi

愛媛をイメージしたみきゃんを愛媛県産のみかん和菓子を使用し、小さい子でも手に取りやすいよう作り直しました。

県産品 ネーブルオレンジ / 柚子 / フレッシュ卵卵 / 小麦 / クリームチーズ / 生クリーム
 ¥ 350 円(税込み) 📍 松山市中須賀 3 丁目 4-9
 ☎ 089-953-1779 🕒 10:00 ~ 18:00
 📅 水曜日
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 土屋 美桜

内子白壁ロール 松前町

パティスリー ラフアンドラフ

養鶏家とパティシエが、えさのとうもろこしや材料の小麦粉の代わりに米を使うことにより、自給率向上に貢献を込めて作りました。

県産品 卵
 ¥ 250 円(税込み) 📍 伊予郡松前町大字高井 876-12
 ☎ 089-985-3366 🕒 10:00 ~ 19:00
 📅 月曜日(祝日の場合火曜日)・第 1 木曜日

内子からり米プリン 内子町

内子フレッシュパークからり

新しい取組みとしてからりでは、米作りを始めました。自社栽培米のおかゆ・パットライスを使ったスイーツです。

県産品 米(内子からり米) / 卵 / 牛乳
 ¥ 180 円(税込み) 📍 喜多郡内子町内子 2452 番地
 ☎ 0893-43-1122 🕒 直売所 8:00 ~ 17:00、パン 9:00 ~ 16:00
 📅 12/31 ~ 1/3

バターシフォンシャインマスカット 内子町

洋菓子 金の羽

内子産のシャインマスカットを身近に存分に味わっていただきたいと思い、看板商品であるバターシフォンと合わせました。

県産品 シャインマスカット / いちじく / 牛乳 / 卵
 ¥ 650 円(税込み) 📍 喜多郡内子町内子 2042
 ☎ 0893-57-9297 🕒 11:00 ~ 18:00
 📅 月曜日・火曜日

タルトポワール 大洲市

南富永松栄堂 洋菓子専門店パティスリー

大洲の魅力を発信したいと思い、地元のフルーツを使ったタルトを製作しました。

県産品 梨のシロップ漬け
 ¥ 385 円(税込み) 📍 大洲市新谷乙 1597-1 (イートイン)
 378 円(税込み) (テイクアウト)
 ☎ 0893-25-3635 🕒 10:00 ~ 19:00
 📅 火曜日

オズ ŌZミエル 大洲市

ジャポネーズ洋菓子店

南予の方にも甘味の強い大三島産のレモンを食べてもらいたくて、五十崎の「純粋ハチミツ」と合わせたムースを作りました。

県産品 ハチミツ / レモン
 ¥ 390 円(税込み) 📍 大洲市常盤町 88 番地
 ☎ 0893-24-2475 🕒 10:30 ~ 19:00
 📅 火曜日・不定休
 📍 愛媛調理製菓専門学校: 次井 悠真

みかんアイス 伊方町

(株)ニューズ

バニラアイスと大好きな柑橘を 3 種類ミックスし、8,000 通りの組み合わせから選ぶ、自分だけのオリジナルみかんアイスが楽しめます。

県産品 温州みかん / 不知火 / 清見タンゴール / 紅華 / 甘平 / 他 14 種類
 ¥ 385 円(税込み) 📍 西予郡伊方町河内 1448-1 (イートイン)
 378 円(税込み) (テイクアウト)
 ☎ 0894-38-2165 🕒 9:00 ~ 17:00
 📅 火曜日・年末年始

みっちゃん大福(温州みかん) 伊方町

(株)うにまじゅうの田村菓子舗

三崎高校の生徒と共同開発し、地元の柑橘をふんだんに使用した、見た目もまるで「みかん」な大福です。

県産品 温州みかん / 清見ジュース / ナガオレンジ / 紅華 / 甘平 / 他 14 種類
 ¥ 300 円(税込み) 📍 西予郡伊方町二名津 95 番地
 ☎ 0894-54-0627 🕒 7:30 ~ 19:00
 📅 日曜日

城川オリジナルモンブラン 西予市

(株)メニークエスト

産地だからこそ知っている栗の味、特長を活かし一つ一つ作った「モンブラン」です。

県産品 城川和栗 📍 西予市城川町下相 1008-1 (きなはい屋しろかわ)
 西予市宇和町福生 118 (どんぶり館)
 ¥ 550 円(税込み) 📍 西予市城川町下相 1008-1 (きなはい屋しろかわ)
 西予市宇和町福生 118 (どんぶり館)
 ☎ 0894-82-1100 🕒 9:00 ~ 18:00 (きなはい屋しろかわ)
 0894-62-1276 8:00 ~ 18:00 (どんぶり館)
 📅 元日(きなはい屋しろかわ) 1/1 ~ 1/2 (どんぶり館)

鬼のまちのお米団子 鬼北町

(株)あう農園(加工部門 田わわ家)

愛媛県産品種「ひめの凜」の美味しさを知ってもらいたく、自社栽培しているひめの凜使用のこだわりお米団子を作りました。

県産品 米(ひめの凜)
 ¥ 300 円(税込み) 📍 北宇和郡鬼北町内深田 1233
 ☎ 0895-49-1545 🕒 8:00 ~ 15:00
 📅 土曜日・日曜日・月曜日・祝日

伊達まんじゅう 宇和島市

菓子工房ゲテ(本店)季節の菓子工房(御殿町店)

人情あふれる地元の方々から育てた産物を使用し、伊達政宗のかぶとのトレードマークの三日月のみかんで表現しました。

県産品 みかん
 ¥ 132 円(税込み) 📍 水曜日(本店) 宇和島(御殿町店) (イートイン) 宇和島市井天町 1-6-3 (本店) 宇和島市御殿町 4-11 (御殿町店)
 130 円(税込み) (テイクアウト)
 ☎ 0895-25-1194(本店) 0895-22-1194(御殿町店) 🕒 9:00 ~ 19:00(本店) 10:00 ~ 18:30(御殿町店)

蜜芋ふりん 愛南町

(株)パティスリー・ジュテーム

愛南町で採れた紅はるかを使ってプリンを作りました。

県産品 紅はるか
 ¥ 333 円(税込み) 📍 南宇和郡愛南町御荘平城 565-1
 ☎ 0895-72-7055 🕒 8:30 ~ 19:00
 📅 12/26・1/1

はちみつシフォン 大洲市

ミニオンシュシュ

愛媛県産の蜂蜜のやさしい甘さと華やかな香りに感動し、蜂蜜を主役にしたケーキを作りました。

県産品 蜂蜜
 ¥ 380 円(税込み) 📍 大洲市豊茂甲 303
 ☎ 090-9551-9653 🕒 10:00 ~ 16:00
 📅 土曜日午後・日曜日・祝日

ハニードレス 蜜柑Honey dress 八幡浜市

petit bonheur

お世話になっている生産者さんの「温州みかん」と「みかんはちみつ」をたっぷり使用した八幡浜市の特産品「みかん」のためのクレープです。

県産品 温州みかん / みかんはちみつ
 ¥ 650 円(税込み) 📍 八幡浜市江戸 1 丁目 9-12
 ☎ 0894-21-4146 🕒 11:30 ~ 19:30
 📅 月曜日(祝日の場合は営業)

城川和栗のモンフィュー 西予市

(株)城川ファクトリー

愛媛県産の城川和栗をふんだんに使用し、自然豊かな愛媛の段々畑を表現したスイーツを作りました。

県産品 城川和栗 / 小麦 / フレッシュ卵卵 / 牛乳 / 生クリーム / 伯方の塩
 ¥ 250 円(税込み) 📍 西予市城川町下相 1008-1
 ☎ 0894-82-1100 🕒 9:00 ~ 18:00
 📅 不定休、元日
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 宮田 優杏

ゴロゴロしいたけタルト 西予市

スイーツ工房 絹

昨年知った肉厚の原木椎茸「MUGEN」の美味しさを味わっていただきたく、椎茸スイーツにチャレンジしました。

県産品 椎茸
 ¥ 418 円(税込み) 📍 西予市野村町野村 (イートイン) 410 円(税込み) (テイクアウト)
 ☎ 090-1574-7056 🕒 12:00 ~ 19:00 (LO 17:00)
 📅 毎週月曜日・第 1、3 日曜日

冷たいみかんの真珠大福 宇和島市

企業組合津島あぐり工房「あすも」

西日本豪雨復興のきっかけとして県内外に宇和島をアピールできる商品の特産である柑橘と真珠(パウダー)を使用した考案しました。

県産品 極早生 / 早生 / 南柑 20 号
 ¥ 432 円(税込み) 📍 宇和島市津島町浦知 380 番地
 ☎ 0895-49-1317 🕒 10:00 ~ 16:00
 📅 月曜日 ~ 木曜日・祝日

PEARL ~パール~ 宇和海の宝石 宇和島市

Patisserie Libra

南予の宝物である真珠をモチーフとし、中には幼いころの南予での思い出である愛南ゴールドの味がメインとなるムースを詰め込みました。

県産品 フレッシュ卵卵 / 愛南ゴールド / 小麦 / 生クリーム / 愛南ゴールドジュース
 ¥ 400 円(税込み) 📍 宇和島市丸之内 5 丁目 2-3
 ☎ 0895-65-9454 🕒 10:00 ~ 18:30
 📅 火曜日
 📍 河原外語観光・製菓専門学校: 高橋 礼奈

愛南ゴールド大福 愛南町

梶原製菓

地元、県立南宇和高校の生徒が作った愛南ゴールドのマーメレードを使って製造した大福です。

県産品 愛南ゴールド(河内晩柑)
 ¥ 200 円(税込み) 📍 南宇和郡愛南町城辺甲 2671
 ☎ 0895-72-0372 🕒 8:00 ~ 18:00
 📅 なし

あいなんカヌレ 愛南町

ナチュラル工房 la vita

愛着のある愛南ゴールドをもっと沢山の人の口に食べてもらいたいという思いから作ったカヌレです。

県産品 愛南ゴールド / 卵 / 牛乳
 ¥ 230 円(税込み) 📍 南宇和郡愛南町城辺乙 544
 ☎ 0895-73-0111 🕒 9:00 ~ 22:00
 📅 なし
 📍 愛媛調理製菓専門学校: 田中 繪