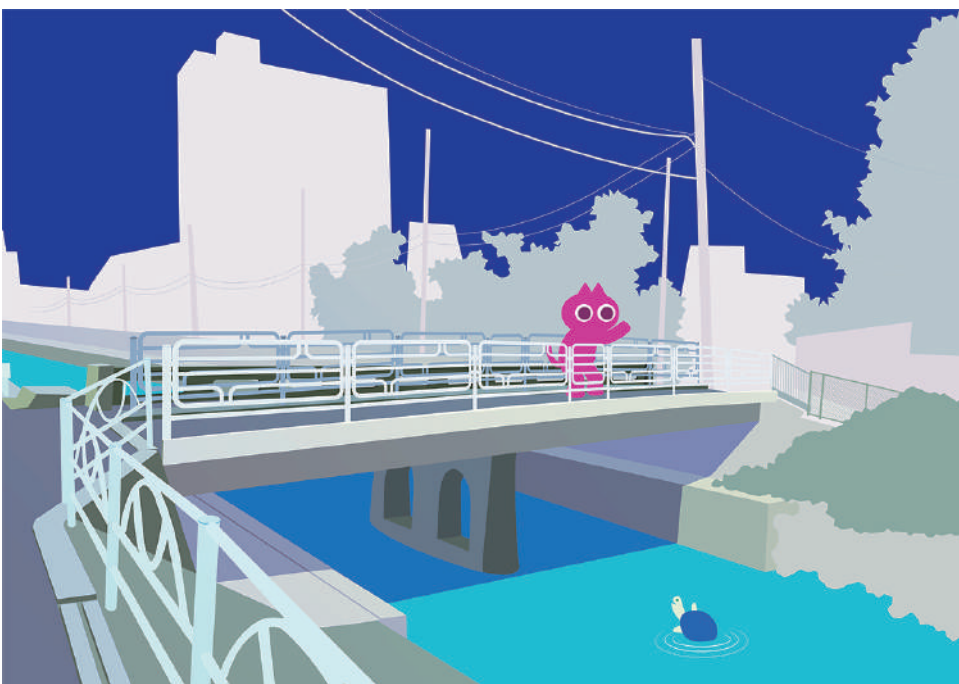
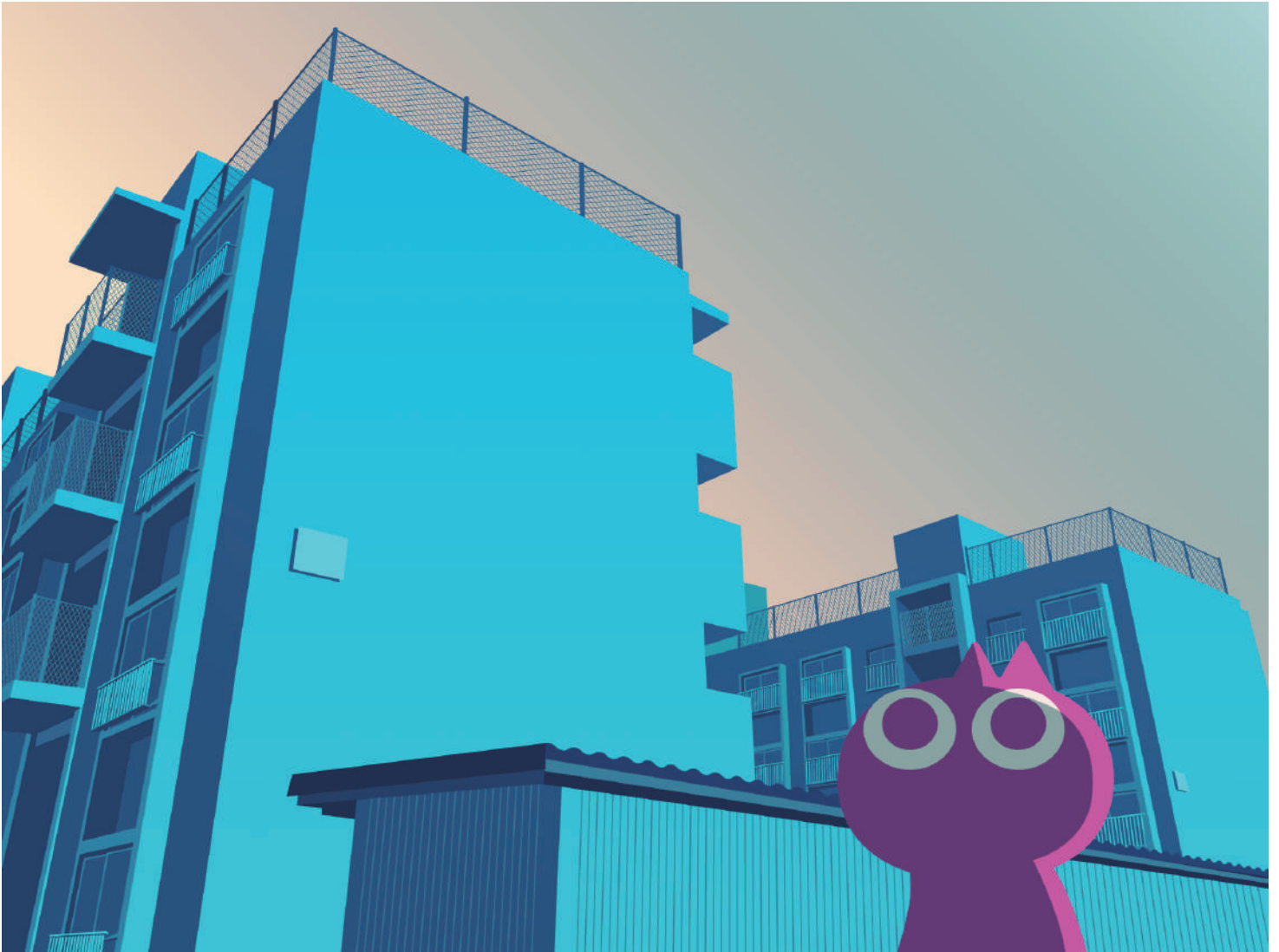


イラストレーション

Adobe Illustrator / Photoshop で作成



おいしいもののイラスト 01 (2016~2019 年)



おいしいもののイラスト 02 (2016~2019 年)



セレブなきくらげ

(2019 年～2020 年)

ロゴマーク、リーフレット等作成。



基本の食べ方

お刺身風やサラダ、酢の物でお召し上がりになる場合は、

①沸騰させたお湯に入れて20秒茹でます。

②20秒経ったら素早く取り出し氷水で冷やします。

③冷めたらキッチンペーパー等で水けをふき取り、お好みの大きさに切ってお召し上がりください。



・ラー油入りポン酢、ワサビ醤油、またはごま油にお塩を少し入れ、生レバ風も美味しいです。

・加熱調理する場合は2～3分程度で火が通ります。天ぷらや野菜炒め、おみそ汁などにもお試しください。

《ご注文・お問い合わせ先》

〒791-1112
愛媛県松山市南高井町 1239-1
ファーレ・ファーマーズ ジャパン
宇高 功二
TEL: 070-4032-2653

webサイト



小売販売・全国発送承ります

苦節3年！ 独自の栽培方法確立！！

コラーゲンたっぷり♪

食物繊維たっぷり♪

ビタミンDたっぷり♪

きくらげ専門農家がこだわりに
こだわったきくらげをお届けします♪

日本名水 100 選の杖ノ淵の湧水を使用し
クラシックを奏で一枚一枚過保護に育てた
セレブなきくらげをご賞味ください♪

webサイト

<https://kikurage-ffj.jp>

Instagram

https://www.instagram.com/fa_rev.farmers.japan/

Facebook

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100039551238223>



クラシックを聞いて育った
愛媛産の
セレブなきくらげ

～かんたんレシピ～



セレブなきくらげとロースの肉巻き

材料(2～3人前)

- ・きくらげ… 2 枚
- ・薄切り豚ロース (しょうが焼き用)… 8 枚
- ・塩コショウ… 少々
- ・小麦粉… 適量
- 醤油… 大さじ 3
- 砂糖… 大さじ 3
- みりん… 大さじ 1
- 熱湯… 50cc

- ①きくらげは半分に切り、熱湯に20秒程くぐらせキッチンペーパーで水気をふき取る。
- ②豚肉ときくらげを重ねて巻き、表面に塩コショウをふり、小麦粉を全体に薄くまぶす。
- ③熱したフライパンにサラダ油をしき、②の豚肉を巻き終わりを下にして並べ、弱火で転がしながらゆっくり焼く。

④その間に○の材料をよく混ぜておく。

⑤お肉が焼けたら強火にして④のたれを一気に流し入れ、転がしながら煮詰め、よく絡めたら出来上がり。



セレブなきくらげのチーズトースト

材料

- ・きくらげ… 1 枚
- ・マヨネーズ… 大さじ 1
- ・醤油… 小さじ 1
- ・ピザ用チーズまたはとろけるチーズ… 適量
- ・バゲット… 2 枚

- ①きくらげを熱湯に20秒程くぐらせ、キッチンペーパーで軽く押さえたら短めのみじん切りにする。
- ②熱したフライパンにきくらげとマヨネーズ、醤油を入れ軽く炒める。
- ③バゲットは 2cm くらいの厚みで斜めにカットし、②とチーズを均等に敷いてトースターで焼く。



セレブなきくらげとじゃこの炒めご飯

材料(2人前)

- ・きくらげ… 1 枚
- ・温かいご飯… 200g
- ・玉ねぎ… 1/2 個
- ・大葉… 3～4 枚
- ・卵… 1 個
- ・塩コショウ… 少々
- ・醤油… 適量

- ①きくらげ、大葉、玉ねぎはみじん切りにし、卵はよく溶く。
- ②熱したフライパンにサラダ油をしいて卵を炒め、一旦別の皿に出しておく。
- ③もう一度フライパンにサラダ油を薄くしき、きくらげと玉ねぎをよく炒める。

④温かいご飯を入れて塩コショウし、よく返しなが全体に火が通るように炒める。

⑤全体に火が通ったら卵を戻し入れ、なじませる。

⑥最後に鍋肌に醤油を軽く流し入れ、返したら火を止め、大葉を振り入れ全体になじませてできあがり。

企業組合 愛媛熱帯果樹研究普及会

(2018年～2019年)

ロゴマーク、商品ラベル、名刺等作成。



企業組合
愛媛
熱帯果樹
研究普及会

キセキの食材

パパイヤ葉茶

愛媛で育った元気なパパイヤ

〈召し上がり方〉
ティーパックなのでお湯を注ぐだけ！
1包で約500ml程度が適量です。

企業組合
愛媛
熱帯果樹
研究普及会

キセキの食材

乾燥きくらげ

愛媛で育ったコリコリ食感！

〈召し上がり方〉
水で戻して細かく刻み、かに玉や春雨サラダなどの中華料理や、酢の物、ラーメンなどに入れても美味しいですよ。

企業組合
愛媛
熱帯果樹
研究普及会

キセキの食材

乾燥たもぎたけ

愛媛で育った幻の黄色いきのこ

〈召し上がり方〉
味噌汁や炊き込みごはん、煮物やなべ物などにそのまま入れて使えます。

企業組合
愛媛
熱帯果樹
研究普及会

キセキの食材

青パパイヤの冷凍〈角切りタイプ〉

愛媛産

下処理いらずで 熱帯気分！

〈調理例〉
肉がやわらかくなるので肉料理に最適です。
また、野菜炒め、ナムル、かき揚げ…など

企業組合
愛媛
熱帯果樹
研究普及会

キセキの食材

モリンガパウダー

愛媛そだちの生命の木！

〈召し上がり方〉 お湯や水に溶いて飲んだり、サラダにかけたり、味噌汁やヨーグルトに混ぜたりと、お好みでお召し上がりいただけます。

絹かわなすパンフレット作成 (2017年)

愛媛・西条 きたなら

絹かわなす

食べんかいよ

2017年版





絹かわなすとは — 愛媛県西条市で栽培されており、「愛」あるブランド産品にも認定されている伝統野菜。西日本最高峰の石鎚山脈の地下水で育ち、1玉約350gと大ぶり。絹のように軟らかい皮を持つため皮ごと食べられ、アクがほとんどないので切ってもあまり変色しません。生でかじりつくような爽やかさを感じ、加熱するとトロッと甘い美味しいなすです。

Q.絹かわなすの季節はいつ？

A. 毎年5月下旬頃から出始めて、10月中旬頃まで／風の強い台風が来ると表面が傷んでしまうからとってもツライ／そんな時は早く終わってしまうこともあるから、見つけたらすぐ食べてね♪

Q.絹かわなすはどこにあるの？

A. スーパーや産直市などで購入できるよ♪（裏面を参考にしてね♪）JA西条が運営する産直市「ときめき水都市」では、いろんな種類の絹かわなすのお漬物も販売しているよ♪

Q.おすすめの食べ方は？

A. 漬物、炒め物、刺身、サラダ、煮物、蒸し料理…実はなんにでもあう絹かわなすなんだけど、せっかくだからひとつ簡単なレシピをご紹介しますよ♪



美味しい食べ方いろいろ!!



肉と炒めたり...



ミルフィーユ!?



刺身で食べたり...



厚めに切るのがポイント!

絹かわなすの揚げびたし <3人分のレシピ>

- ① 絹かわなす3個をよく洗い3cm幅ほどに厚めに切り、水けをふぎとる。
- ② 170℃の油で2～3分ほど揚げ、油をよく切っておく。
- ③ 鍋でだし醤油100ccを水1ℓで薄めて沸騰させる。
- ④ だしが沸騰したら火を止め絹かわなすを漬けこみ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ よく冷えた絹かわなすを器に盛り、お好みでかつお節やネギ、刻みのりなどをふる。

レシピ提供：湯之谷温泉

絹かわなす新メニューが食べられるお店

季節限定メニュー!



絹かわなすバーガー
肉厚に切った絹かわなすをフライし、青のりわさびソースでアクセントをつけました。がぶりと食べるとジューシーな味が広がります。価格：500円(単品)

★
夢の月 café 別邸

西条市三津屋東32-9 瀬戸ビル101号 ☎ 0898-64-5006
18:00～24:00 休：月曜日



絹かわなすと黒ごまの焼きドーナツ
薄切にした絹かわなすを、黒ごまとあわせて焼き上げました。ドーナツの上に載せたアイスクリーム＆ホイップクリームと一緒に召し上がれ。価格：400円(単品)

★
いちくらカフェ

西条市三津屋南9-46 ☎ 070-4281-7560
8:00～18:00 (L.O. 17:00) 休：月曜日



絹かわなすのミートパイ
自家製のパイ生地、絹かわなすがたっぷり入ったミートソース。さらにスライスした絹かわなすとチーズをのせて焼き上げました。一日限定5食/価格：850円(ミニサラダ、ライスorパン付)

★
café Pilz (カフェ ピルツ)

西条市朝日市780-7 ☎ 080-5669-2191
10:00～19:00 休：火曜日



絹かわなすとべっぴんポークの和風パスタ
油でさっと揚げた絹かわなすと、べっぴんポークの味を活かすシンプルな和風の和風パスタです。ランチメニューのため11:00～14:30のご提供となります。価格：1,200円(サラダ、パン、スープ、ドリンク付)

★
caféダイニング つじ丸

西条市ひうち1-16 (地域創生センター) ☎ 0897-58-4141
9:00～18:00 (L.O. 17:30) 休：日曜日(団体期間中はお休みなし)



絹かわなすの揚げびたし
厚めに切った絹かわなすを油で揚げ、西条産のだし醤油にひたして味付けしました。ご宿泊および夕食コースご予約のお客様のみのご提供です。ご予約の際に「絹かわなす希望」とお伝え下さい。価格：プランに盛り込まれます。

★
湯之谷温泉

西条市洲之内甲1193 ☎ 0897-55-2135
17:00～20:30 (宿泊およびご予約のお客さま限定) 休：水曜日

西条市内の絹かわなすスポット

食べられるお店…⑥居酒屋花景 ⑦遊食 友輝 ⑧セカンドチャンス ⑨西條そば甲 ⑩濱ダイニングやまた ⑪旬彩はる ⑫にじまめ、⑬旬彩串ダイニングつづみ

買えるお店…⑭ときめき水都市 ⑮水都市のりちゃん市場 ⑯フジグラン西条 ⑰マルナカ西条店 ⑱マルナカ水見店 ⑲マルナカ東予店 ⑳フジ東予店
(※ご利用の際は、お問い合わせの上ご来店ください)

市内カンタンMAP



発行／愛媛県東予地方産業経済部産業振興課 ☎ 0898-68-7322

企画・編集／株式会社ミーティング・クラブ ☎ 0897-55-2270

愛媛西条名水ブランド生産組合

(2019 年)

パンフレット、デザイン・レイアウト作成・印刷手配。

畑のこだわりを食卓へ

愛媛 西条名水 ブランド 生産組合

私たちは
愛媛県西条市を
拠点とする生産者
および加工業者の
集まりです。

小ロットの
注文でも詰め合わ
せて対応いたします。
契約栽培也大歓迎。
まずはお問い合わ
せ下さい。



愛媛
西条名水ブランド生産組合

詳しくは裏面へ

西条名水ブランド生産組合の取り組み

愛媛県西条市にある、生産者約20名で構成された生産組合です。
愛媛でもトップクラスの農業地域であり、石鎚山の地下水が湧き出る
“名水の郷”と謳われるこの西条市で、「美味しく安全なものを食べてほしい」との思いを込めて、野菜・果物、またそれらを素材とした加工品などを作っています。現在は県内外のスーパーやセレクトショップで販売されたり、食材にこだわった飲食店などで使っていただくなど、その品質を買われて全国に流通を展開中です。個人向けお任せ宅配サービスも行っており、業者様向けにも「小ロット」「詰め合わせ」が可能です。



主な取扱産品

春

キャベツ・ほうれん草・せり・山草・クレソン・大根・人参・蕎麦・アスパラ・トマト・ブルーベリー 他

夏

にんにく・ししとう・ツルムラサキ・モロヘイヤ・ピーマン・じゃがいも・玉ねぎ・南瓜・ぶどう・絹かならず 他

秋

里芋・カラフルトマト・さつまいも・柿・レッドキウイ 他

冬

七草・ブロッコリー・レタス・大根・かぶ・白ネギ・ほうれん草・カラフルトマト・春菊・白菜・いちご・柑橘類 他

周年

青ネギ・小松菜・水菜・青梗菜・中玉トマト・ミニトマト・ボットレタス・サラダ野菜 他(天候により収穫できない場合もあります)

加工

絹かならずの漬物・ドレッシング・ジャム・ジュース・海苔製品・味噌 他

イベントへの参加



地元で開催されるマルシェや、都市部で開催される展示商談会などにも参加し、積極的に組合のPRを行っています。
イベントや展示会などへの参加情報についてはFacebookなどでご確認ください。

体験ツアーの開催



生産の現場を知ってほしいとの思いから、年間3~4回、産地体験ツアーを開催予定。いちごや野菜の収穫、芋ほり体験など、お好みの体験ツアーにぜひ参加して、私たちの想いに触れてみてください。

西条市ふるさと納税の取り組み

それぞれの生産者や販売窓口を通して、西条市楽天ふるさと納税に様々な農産物を返礼品として出品しています。

西条市楽天ふるさと納税



【販売窓口】株式会社ミーティン・クラフト
〒793-0010 愛媛県西条市飯岡 2272-2
農事組合法人飯盛会生産組合内
電話 0897-55-2270 / FAX 0897-47-6700
E-mail info@meetingcraft.jp
URL <http://www.meetingcraft.jp/>

Facebook



【組合事務局】

西条名水ブランド生産組合
〒793-0041 愛媛県西条市神拝甲 150-1
西条市産業情報支援センター内
電話 0897-53-0010 / FAX 0897-53-0011
E-mail meisuibrand@saijo-sics.co.jp

Facebook



とこす 東予こどもすまいる

(2019 年)

パンフレット、デザイン・レイアウト作成・印刷手配。

とこす

東予こどもすまいる



とこすとは？

“とこす”は「東予こどもすまいる」の頭文字をとって名付けました。“とこす”は東予地域を中心に子育てを頑張るお母さん、お父さんを応援しようと設立した団体です。“とこす”では赤ちゃんも含めたお子さんたちとお父さん、お母さんが一緒になって楽しめるよう、活動拠点でもある西条市の古民家カフェ “CaféPilz” や支援下さる企業、自営業者、団体、個人の方々と一緒に子育てを応援するイベント、カルチャーセミナーなどを企画、開催していきます。

イベント

“キッズもベビーも親子で楽しむ地産地消体験”

手すき和紙を使用した手形ワークショップや、だんじりペーパークラフトのワークショップ、ピザづくりや味噌づくりの体験もあれば、木工体験教室など、親子で楽しめるイベント盛りだくさん。主に畳敷きの古民家カフェがメイン会場なので、小さな赤ちゃんでも寝転がったまま参加でき親子が一緒に楽しめる体験イベントをご用意します。西条の食や文化に親子で触れてみませんか？詳しくはWeb上でチェックしてくださいね！



詳細はwebサイトで確認！
とこすの情報はコチラ

<https://cafePilz0815.wixsite.com/home2/tokosu>



@tokosu.community



twitter / instagram

@tokosu105105



TEL : 080-5669-2191(CaféPilz 内) / Mail : tokosu.pilz@gmail.com

とこすママサポーターが選んだ 親子でとことこおでかけ10選

1 Café Pilz

座敷の部屋におもちゃいっぱいのお民家カフェ♪

●西条市朔日市 780-7
●080-5669-2191

●時間/10:00～19:00
(ラストオーダー 18:00)
●定休/火

2 地域子育て支援センター 「元気にここに堂」

育児相談できて親子イベントもある施設！

●西条市栄町 254-1 紺屋町商店街
イベントホール・フロム2階

●090-7624-9420
●時間/9:00～17:00
●定休/水・日・祝日・年末年始

3 雑貨店 kotakota

子供向けの雑貨や服がたくさんあるお店！

●西条市大町 1765-4
ウエストソレイユ紺屋町 1F

●0897-47-8875
●時間/10:00～19:00
●定休/水

4 地域子育て支援センター 「ひだまり」

育児相談できておもちゃもいっぱいの施設！

●西条市神拝甲 324-2
西条市総合福祉センター内
●0897-55-1018

●時間/9:00～12:00・13:00～16:30
(相談は17:00まで)
●定休/土・年末年始

5 西条児童館

室内でも外でも遊べて育児相談もできる施設！

●西条市大町 456-1
●0897-56-2511
●時間/8:30～17:30

●定休/月(祝日の場合はその翌日も)
祝日(こどもの日・文化の日を除く)
年末年始・地方祭

6 鉄道歴史パーク in SAIJO

電車いっぱい！キッズスペースもあるよ！

●西条市大町 798-1
●0897-47-3855

●入場/大人:300円、小・中:100円
●時間/9:00～18:00
●定休/水(祝日の場合は翌日休館)

7 西条西部児童館

室内でも外でも遊べて育児相談もできる施設！

●西条市氷見西新開 59
●0897-57-6061
●時間/8:30～17:30

●定休/月(祝日の場合はその翌日も)
祝日(こどもの日・文化の日を除く)
年末年始・地方祭

8 マルブン小松本店

座敷があるからお子さんも安心して食事できる♪

●西条市小松町新屋敷甲 407-1
●0898-72-2004

●時間/11:00～15:30
17:30～22:00
●定休/月(祝日の場合は翌日休業)

9 旬彩串ダイニング つづみ

座敷もあって子供にやさしいレストラン♪

●西条市石田 277-16
●0898-64-5566

●時間/11:00～14:00・17:00～21:00
(金・土は～21:30)
●定休/月

10 石鎚ふれあいの里

自然とふれあって親子で楽しめるスポット！

●西条市中奥 1号 25-1
●0897-59-0203

●時間/9:00～18:00
●定休/年末年始



たんばら園 (Asian Roses)

(2019 年)

イベントチラシ、デザイン・レイアウト作成・印刷手配。

えひめさんさん物語チャレンジプログラム

丹原のバラで 季節を感じるワークショップ

日本最大級のバラ園があるハウスでワークショップを開催！
大切な人への贈り物や自分へのご褒美に、バラのある暮らしは
いかがですか？



5/5
(日)

手作りのバラのプリザ体験！

プリザーブドフラワーアレンジで、お母さんに感謝の気持ちを。

11:00 / 14:00 (各 1 時間ほど)

母の日向け

6/9
(日)

バラのハーバリウム体験！

手作りハーバリウムで、お父さんに「お疲れさま」の気持ちを。

11:00 / 14:00 (各 1 時間ほど)

父の日向け

9/15
(日)

バラのアレンジメント体験！

生花アレンジを、おじいちゃんおばあちゃんにプレゼント。

11:00 / 14:00 (各 1 時間ほど)

敬老の日向け

11/17
(日)

バラのアクセサリー作り体験！

レジン加工から作るアクセを、いつも頑張っている自分に贈ろう。

11:00 / 14:00 (各 1 時間ほど)

勤労感謝の日向け

参加費：ひとり
2000円

- ・参加お申し込みはお電話・FAX・メールにて
代表者のお名前、人数、連絡先をお知らせください。
- ・予約は開催日の一週間前までとなります(5/5開催分のみ4/30まで)。
- ・定員は1回につき10人までです。



webサイト



たんばら園

TEL:0898-52-8861

FAX:0898-52-8862

Mail:michiko@asian-roses.jp

ひのいちご園

(2019 年)

チラシ／ショップカード／証書、レイアウト作成・印刷手配。



いちご狩り 摘みたていちごの直売

ひのいちご園.

12月下旬～5月 OPEN

西条は石鎚山のおいしい水で、一粒一粒心を込めて愛情いっぱい育てたカワイイいちご達です。一番おいしい瞬間を味わってほしいから高設栽培の農園で完熟した摘みたていちごの味をおなかいっぱいお楽しみください。

平日
フリータイム
食べ放題

土・日・祝は
~~50分~~
フリータイム
になりました!

入園 12月下旬～5月(休園日月曜)
祝・祭日以外
【受付 10:00～16:00】※サイトでご確認ください

ご注文・お問合せ 090-7627-0667
TEL/FAX 0897-55-7930
mail: info@hinoichigo.co.jp
URL: http://www.hinoichigo.co.jp

ひのいちご園では特別プログラム「ひのいちご学校」を開校。

摘み取り体験や普段できない農作業など、観光農園の裏側にも触れられる特別プログラム。寡黙な園長が苺について直接教えてくれて「ひのいちご学校認定証」も授与。気になる詳細はHPでチェック!

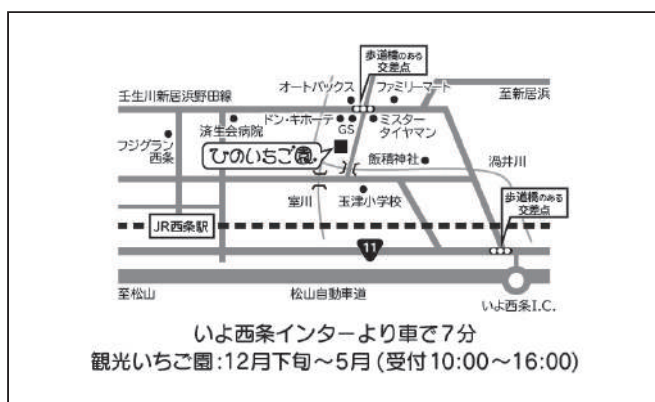
〒793-0001 愛媛県西条市玉津 489-2
(いよ西条インターより車で7分)



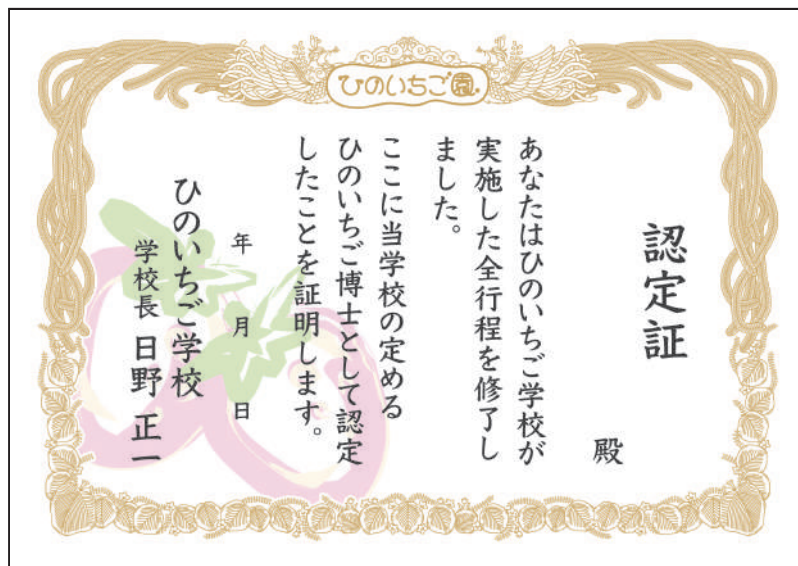

摘みたて♥完熟いちご

ひのいちご園.

愛媛県西条市玉津 489-2
ご注文お問合せ 090-7627-0667
http://www.hinoichigo.co.jp/



いよ西条インターより車で7分
観光いちご園: 12月下旬～5月 (受付 10:00～16:00)



認定証

あなたはひのいちご学校が実施した全行程を修了しました。

ここに当学校の定めるひのいちご博士として認定したことを証明します。

ひのいちご学校
学校長 日野正一

年 月 日

殿

たんばら園 (Asian Roses)

(2019 年)

パンフレット、レイアウト作成・印刷手配。



会社概要

社 名 ASIAN ROSES (有限会社 たんばら園)
現 住 所 〒791-0522 愛媛県西条市丹原町田野上方 430 番地
【農 場】電話番号: 0898-68-3375 FAX: 0898-68-3376
【ショップ】電話番号: 0898-52-8861 FAX: 0898-52-8862
代表取締役 大政孝司
事 業 内 容 切りバラ栽培、バラ関連、小売販売
設 立 1953 年 8 月 5 日
従 業 員 数 10 名

HP <https://www.asianroses.store>

Facebook www.facebook.com/AsianRoses



日本最大級の ハウスを有する 薔薇園

「たんばら園」から
高品質の薔薇を直送！

自信の品を鮮度よく、ご予算に応じて受け付けております。
ビックリする程に薔薇が長持ちします。
一度、お試しください！1本からお受け致します。



日本最大級のハウスで栽培する薔薇園で約40品の薔薇(特にスプレーバラ)を中心に毎日栽培しています。1年365日ハウスに入り、従業員全員で丹精込めて薔薇を育てています。薔薇の手入れをする全従業員がやさしい気持ちを持ち、愛情豊かな人間に育つことが、美しい薔薇を育てる一番の近道だと信じ日々を過ごしています。

有限会社 たんばら園
代表取締役社長 大政 孝司

ASIAN ROSES
アジアンローゼス

「アジアン ローゼス」は
一般のお客様向け、薔薇専門店です。

アジアン ローゼスは、単に薔薇を売るだけのショップではありません。
薔薇のある暮らしを、もっと楽しんでいただくための「提案型」ショップです。
薔薇だけに限らず、薔薇に関する加工商品やアクセサリーなどいろいろな商品を販売しています。
また、各種セミナーやワークショップなど、いろいろなイベントを開催しています。