

～海と山の出会い～

祇園丸のちりめん山椒



だんだん畑と魚付保安林に守られた自然豊かな海でとれたちりめんと山椒が、おいしい水と米で作られた純米酒と出会い生まれました。西予市の0m～1400mの地の利を生かした商品作りがしたいと思い作りました。

～こだわりの原材料～

ちりめんじゃこ



ちりめんの漁獲・製造を始めて60年。昔ながらの製法を守り塩分を控えて釜ゆでし、天日で乾燥したちりめんを使用しています。

山椒



自社の完全有機栽培で松山市の北条園地と西予市城川町の園地でとれた山椒の実を使用しています。

お酒



「中城酒造 相生」
蔵のすぐ横に日本3大カルストのひとつである四国カルストの水系を源流とし手入れされた裏山からの伏流水を使用し、清らかでやわらかな酒質の純米酒を使用しています。

みりん

「三州三河みりん」
みりんの本場・三河で歴史に磨かれた技と味を守り続ける、明治43年創業の老舗「角谷文次郎商店」の商品です。

しょうゆ

「田中屋」
愛媛県松山市の田中屋のおしょうゆは国産の原料にこだわり、添加物を排除し、伝統的な天然醸造でまろやかな旨みが特長です。

さとう

「花見糖」
鹿児島や沖縄の離島で育った国産さとうきび100%の素朴な風味を残した希少な砂糖を使用しています。

このように、添加物や保存料は一切使用せず、地域の特長を生かした原材料にこだわり、じっくりと炊き上げました。

おにぎり・お茶漬け・野菜サラダや、あたたかいご飯にのせてお召し上がりください。