

えひめシュークリーム特別販売フェア in エミフルMASAKI

★えひめシュークリームキャンペーン2020参加商品(一部)を一堂に集めた特別販売フェア!

とき:10月31日(土)、11月1日(日) 9:00~18:00
ところ:エミフルMASAKI 1階食品館

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)
使用農産品/和栗ペースト、洗皮栗甘露煮

【住所】松山市東方町甲1076-1(代表)
【電話】089-863-5716(代表)
【営業時間】店舗により異なります
【定休日】無休



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



販売店/母恵夢本舗
販売価格/200円(税込み)
使用農産品/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】0896-32-5660
【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!シューのこごに秋をたっぷり詰めて




販売店/IoLy(イオリ)クリスタル
販売価格/250円(税別)
使用農産品/太秋柿、タシバり牛乳、太秋柿コンポート

【住所】松山市紅葉町2-50 第89彩フラット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】089-943-3256
【営業時間】15:00~19:00
【定休日】日曜日

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 ユユ)


販売価格/320円(税別)
使用農産品/イヨカンピューレ、イヨカンの皮、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:道部 晴里

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(スロウエイジングカフェ ユキチ)


販売価格/250円(税別)
使用農産品/キウイフルーツ、レモン、フレッシュ卵卵

【住所】松山市中環3丁目4-8
【電話】089-952-1779
【営業時間】10:00~18:00
【定休日】水曜日

河原パティシエ・監修・観光専門学校:岸本 謙吾

Chou à la crème à l'ours polaire 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/ハタタ
【中予】北条店・はなみずき通り古川店・松山新空港通店・鶴川店
【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)
使用農産品/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・監修・観光専門学校:菅岡 美穂

サクサク!瀬戸のレモンシュー 今治市

サクサク食感とレモンの爽やか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)
使用農産品/レモン、伯方の塩、卵

【住所】今治市中寺279-1
【電話】0898-25-3671
【営業時間】9:00~17:00
【定休日】無休

いちじくたっぷ〜♡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おちいまはり 彩葉サイコー(SAI&Co.)

販売価格/250円(税込み)
使用農産品/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

ショコラ オランジュ 松山市

生地の香ばしさ、かんきつ種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 シュウ)

販売価格/280円(税別)
使用農産品/ミカン・イヨカンピューレ、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】0898-823-1002
【営業時間】10:00~20:00(土日は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 和美

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/Pâtisserie DECORÉ(パティスリー デコレ)


販売価格/260円(税込み)
使用農産品/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】089-668-1977
【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 特幸

10/31のみ 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)
使用農産品/明見みかん・ジューム・オレンジ、伯方の塩、卵、フレッシュ卵、らくれん濃厚4.5牛乳、肉内熟糖粉シュー

【住所】松山市湊町3-1
【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8時までの予約のみ

河原パティシエ・監修・観光専門学校:阿部 剛汰

11/1のみ 杏仁とさっぱりみかんシュー! 松山市

甘くま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)
使用農産品/みかんソース、みかんの皮、紅花卵卵、牛乳

【住所】松山市川1-2-32
【電話】089-952-1145
【営業時間】10:00~20:00
【定休日】水曜日

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)
使用農産品/若桃(備前産)、白桃ピューレ、伯方の塩

【住所】松山市久万ノ街348-1
【電話】0898-924-1924 【営業時間】8:00~15:00
【定休日】4日曜日以外の日曜日、祝日、中央市場の臨時休業日、ただし、日曜日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

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/Pâtisserie Laugh&Rough(パティスリー ラウ&ラフ)


販売価格/324円(税込み)
使用農産品/セトチーフオレンジ、ミカンピューレ、伯方の塩、卵

【住所】伊予郡松前町西宮876-12
【電話】089-985-3366
【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:尾毛 敏吾

びわ葉茶の塩麹シュー 伊予市

びわ葉茶のほろ苦さと塩麹の塩味による、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)
使用農産品/びわ葉茶粉末、塩麹、らくれん牛乳、卵

【住所】伊予市下吉川1510
【電話】089-982-0177
【営業時間】7:30~18:30
【定休日】水曜日

IProject:青木 美穂、玉井 小奈美、渡部 暁(伊予重高高校)

11/1のみ 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)
使用農産品/ほわいとファームのモッツァレラチーズ、かんぽ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(土曜~19:00)
【定休日】月曜日、第1・3日曜日

せいよの恵 西予市

西予市の菓、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/ノール

販売価格/350円(税込み)
使用農産品/栗ペースト、ユズシロム、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】1・3日曜日、月曜日 ※期間中の水・金ののみ販売

愛媛調理製菓専門学校:長瀬 智博



※2日間のうち1日間のみの販売となる商品があります。※売切次第終了となります。ご了承ください。