

松山的土特產

橘子，橘子汁

擁有全日本第一的產量，是愛媛的特產。用新鮮的橘子製作而成的果汁在全國也大受歡迎。



炸甜不辣

將新鮮的魚磨碎後油炸而成。炸甜不辣含有豐富的鈣，可以享受到瀨戶內海為我們帶來的幸福。



五色龍鬚面

五色龍鬚面是360年前流傳下來的松山的地方料理。色彩鮮豔的五色龍鬚面都是用天然原料製作再染色而成的。



地方酒

用從四國山脈發源而出的清澈的水釀制而成的清酒在全國受到了好評。



小果餡餅

海綿蛋糕包裹著用四國特產的柚子絞製而成的餡並捲成“の”字形的小果餡餅，是由松平定行先生獨特的構思而產生的。



薄墨羊羹

是根據松山市下伊台西法寺著名的櫻花“薄墨櫻”而命名的。其中，零散的白豆代表了在薄暮中紛紛灑落的落櫻花瓣。



粉紅色的蕪菁醃菜

漂亮的粉紅色的蕪菁醃菜。當地的人從新年飯菜到茶泡飯等都會食用。

醬油糬糬

雖然簡單，但絕不讓人厭煩的醬油風味讓你難抵誘惑。是風味純樸的鄉土點心。



傳統工藝

“公主不倒翁”

相傳“公主不倒翁”是從前神功皇后來到道後溫泉，在那裡懷了孕，然後在築前國生下了應神天皇，為了紀念包在鮮紅的襁褓中那可憐的幼兒天皇特意回想製作而成的。



伊予紺織布

是日本三大紺之一。以其樸素的格調，木棉的耐用，和藍色的美麗而長期深受人們的喜愛。不光有和服布料，還有種類繁多的提袋和洋服等。



一刀雕刻

只用鑿子而雕刻成各種各樣的形狀。作為松山一刀雕刻代表作品廣為人知的伊予比奈（古裝玩偶）具有木頭才有的溫馨風格，其色彩和面孔表情也非常討人喜愛。



竹編工藝

每一個都是工藝人手工編織而成的。據說聖德太子來道後溫泉遊玩的時候，看到這裡有很多竹林就將籠子的編織方法傳授給了當地人，竹編工藝由此而生。



砥部瓷器

是日本傳統的工藝品。被指定為縣級傳統的特產。在白磁上塗抹上吳須藍釉的染色瓷器具有傳統樸素又厚重的特點。不僅可以當做美術作品，從古代開始就被當做餐具等在日常生活中使用。

少爺丸子

「有一天晚上我去一個叫做道後的地方吃了丸子。因為在這個擁有溫泉街的道後，人們都說我所喜愛的丸子店的丸子非常好吃……」「少爺丸子」由小說《少爺》中的這段敘說而得名。