

令和元年度 近畿圏「えひめ食の大使館」認定証授与式を行いました！（R2.02.03）

愛媛県知事から認定証授与

NO	認定証授与式	店舗名	住所/TEL/営業時間	授与者	特長	店舗写真
1		はな いずみ 華泉 わしよく (和食)	大阪府大阪市 北区曾根崎2-5-22 日宝パティオ曾根崎2F 06-6313-1400 昼（予約のみ） 夜 17:30～23:00 （LO.22:30） コース料理のみ 不定休	店主 やまもと ひろあき 山本弘明 (伊方町出身)	松山市八坂で20年間営業していた名店が大阪に移転。賑やかな曾根崎地区にあっても店内は高級感があり落ち着いた雰囲気。店主出身の伊方町などから新鮮な魚介類のほか、米や地酒など主要な食材を愛媛県から仕入れており、大阪で愛媛の味が堪能できる。 【使用愛媛食材】 真鯛（鯛一郎クン）、魚介類、じゃこ天、山田屋まんじゅう、地酒 など	 
2		たかせがわ まき 高瀬川 榎 わしよく (和食) たい 鯛めし まき 鯛めし 榎 きょうどりょうり (郷土料理ほか)	【高瀬川 榎】 京都府京都市下京区 市之町240-2 075-746-5035 昼 11:30～13:00 夜 18:00～21:00 ※一斉スタート制 不定休 【鯛めし 榎】 京都府京都市北区 衣笠馬場町30-6 050-5595-9715 昼 11:00～17:30 定休 なし	Makisoothing(株) 代表取締役 まきの しゅういち 榎野修一 (宇和島市出身)	高瀬川 榎では、県産食材を中心としたコースメニューがゆったりと配置した席の京町屋で食べられる。 鯛めし 榎は金閣寺の正面入り口から徒歩1分の立地にあり、宇和島鯛めしと鯛塩ラーメンを専門にするランチ営業のお店。 いずれも愛媛の郷土料理の宇和島鯛めしの優しい味が好評を博している。 【使用愛媛食材】 真鯛、じゃこ天、たち巻き、鯛ちくわ、みかんジュース など	 