



愛媛の原木乾しいたけ & 飲食店のコラボフェア

愛媛県産原木椎茸を使用したメニューの開発・提供を実施します。

日時：令和7年9月1日（月）～9月30日（火）
※サンプル品が無くなり次第、メニューの提供終了

～次のページからお店の紹介です～

トラットリア・イル・フィオレット

チーズや生ハム、旬の果物を使った果実酒など、伝統的な保存食を得意とするシェフが丁寧に手作りしたメニューが味わえるイタリア料理店です。愛媛の食の大使館にも認定され、愛媛県産の水産物などを堪能できます。今回はコースの1品として試作していただきます。料理名は「愛媛県産乾椎茸のヴェルツタータ 発酵・オイル・パウダーのバリエーション」とのことです。乾椎茸をいろいろな仕立てで楽しめる料理となりそうです。

住所 大阪府吹田市山田東4-13-15
アパートメントカリーネ1F

TEL 06-6875-6877

営業時間 火～日／昼12:00～14:00 夜18:00～22:00

定休日 月曜日、第1日曜日、第3日曜日

[トラットリアイルフィオレット オフィシャルホームページ](#)



媛割烹 ささ木

愛媛県出身の大将が愛媛の食材・素材を使用し、独創性とこだわりで溢れた料理が堪能できる大人の隠れ家的なお店です。椎茸を使ったメニューは、「猪角煮と原木椎茸の旨煮」「愛媛のひめっこ地鶏とキノコの原木椎茸味噌の朴葉味噌焼き」です。

住所 大阪市西区靱本町1丁目15-1 リバーライズ靱本町6階

TEL 050-5385-5230

営業時間 月～金／17:30～1:00（最終入店23:00）
土・日／17:30～22:00

定休日 不定休

[【公式】媛割烹 ささ木 - 大阪 本町で楽しむ【愛媛の食材・素材 × 独創性】洗練された空間で至極の料理に舌鼓](#)



相愛大学

音楽・人文・教育・栄養学と幅広い学問が学べる大学です。例年、愛媛県との食育授業も開催されております。今回は、愛媛県産原木椎茸（乾しいたけ）を利用してメニュー開発を行い、学食でのメニュー提供を行っていただきます。

住所 大阪市住之江区南港中4丁目4番1

TEL 06-6612-5900（代表）

[相愛大学-ホームページ](#)



ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋

主要路線が通る金山駅にほど近い、ホテルです。レストランでは季節に合わせたイベントを行っており、9-10月は「愛媛県フェア」となっています。各レストランが愛媛県産の食材を使ったメニューを提供しております。原木椎茸を利用したメニューは2F カジュアルダイニング「ガーデンコート」での提供となります。

- ①「松山どり」のしびれ鍋仕立て
- ②「愛媛県産干ししいたけ」のカルボナーラ トリュフ風味
- ③炙りカツオ寿司 愛媛県産青唐辛子としいたけの醤油

住所 名古屋市中区金山町一丁目1番1号

TEL 052-683-4111

営業時間・定休日 各店舗により異なります。

[レストラン | ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋](#)

