

城取博幸の
愛媛県宇和島のスーパーマーケット見聞録

NO 150
2023年2月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

愛媛県宇和島にいます

2023-02-08 16:57:16

羽田空港から松山空港へ



今回は、羽田空港⇒松山空港⇒松山⇒宇和島⇒松山⇒伊予⇒今治⇒岡山⇒広島⇒周防(山口県)⇒広島空港⇒羽田空港



富士山がッ見える



瀬戸内海

かつては海賊が暴れた場所だ



松山空港からリムジンで JR 松山駅

松山駅と松山市駅があるため注意



宇和島行きの特急

1 時間 30 分ほどかかる



車窓から見事な城が見える
これは「大洲城(おおずじょう)」
藤堂高虎がつくった城だ



みかん畑が見える
電車は海岸線を走るのではなく山間部を走る



海岸が見えてくると宇和島に近い



終点の宇和島に到着



宇和島のシンボル



宇和島駅



市内の景色



山茶花(さざんか)



山茶花(さざんか)の葉は花びらから落ちる
椿、牡丹は花ごと散るため関西から西は山茶花を植えるところが多い



宇和島オリエンタルホテル



梅の木



もう花が咲いている



ロビーの無料飲料



みかんジュース、みかんも無料だ
おまけに 2000 円分のクーポンもいただいた



これがが甘くておいしい



無料バスソルト

最近駅前にホテルがオープンしたためサービスを強化しているようだ



アメニティ



普通のビジネスホテルの部屋だ



街を歩いてみる



人が少ない



夕食は愛媛では有名チェーン「かどや」



郷土料理が充実している

左上の「伊達御膳」2620 円を注文



東京にも 5 店舗出店



豪華な料理 宇和島の味覚がすべてそろっている



「じゃこ天」 じゃこと言ってもちりめんじゃこではない
小いわしを骨ごと練って油で揚げたもの 丸ごと使う「一物全体」だ



「福めん」 野菜と煮たこんにゃくと紅白の鯛田夫



混ぜて食べるとおいしい



「丸すし」と「フカの湯ざらし」



酢メのアジをおからで握ったもの



小いわしの南蛮漬



「さつま」魚を砕いて味噌、みかんを加えたもの



「鯛めし」

鯛のお刺身を卵の入ったタレに漬け、ごはんの上に載せる



これが鯛めし

炊き込みタイプもあるがこちらの方が一般的



EMPTY DISHES



デザートは「ほうじ茶最中アイス」



ほうじ茶の香りがいい

宇和島の料理を堪能した
ご馳走様でした



宇和島スーパーマーケット「FUJI」

2023-02-10 07:48:40

宇和島の FUJI

株式会社フジ・リテイリング

本部所在地 愛媛県松山市

店舗数 104(愛媛県53 高知県8 香川県4 徳島県5 広島県24 山口県10)

営業収益3086億円(2022年2月期)

22年3月 フジとマックスバリュ西日本が合併して新会社設立

2社の営業収益合算は約8800億円となる



1967年、株式会社フジ

念願の1号店は、ここ宇和島



ロゴマークの変遷



青果売場の奥がベーカリーと惣菜



市田柿 長野県南部で生産される干し柿
地元の商品を見つけるとうれしいものだ



ハッピーBOX ドーナツ



6 個入って 356 円

よく購入するドーナツ



地元メーカーの昔ながらのチルド惣菜



揚げ物も



さばフライ、ぶりフライ



2枚入り定番価格は180円

ブリのフライは珍しい



太刀魚の丸寿司

甘酢が入ったおからを太刀魚で巻いてある寿司



さつま 369円

魚のすり身と味噌を混ぜた液状のものでごはんにかけて食べる



手づくりじゃこ天

小さいわしを骨ごとすり潰し揚げたもの



弁当売場



おにぎり弁当



名物の巻寿司



おばあちゃんのお寿司 ハーフ268円



10 種理の具

普通の巻寿司に、高野豆腐、ごぼう、人参、ホーレン草、かまぼこがプラスされた「田舎巻」ボリュームがあるためハーフサイズでお腹がいっぱいになる



牛乳寒天は全国で売られているが、「はちみつレモン寒天」は珍しい



味噌と味噌汁



伊予のインスタント味噌汁



剥きハギ



鯛の切り身

愛媛県は鯛の漁獲高日本一



ホッキ貝、赤貝、つぶ貝の「貝3種盛合せ」598円

価値ある商品だ



うお惣菜のかまぼこ真空パック



精肉コーナーの「丸亀名物 骨付き鶏」498円
「一鶴」の骨付き鶏のことが



生食用



豚足の品揃えが多い



ローストビーフ、ローストポーク(ヒレ)お真空パック



魚肉練製品



「ほね坊ちくわ」140 円



しっかりと歯触りで、前歯で噛むと骨のザラザラ感がある
「一物全体」でいいことだ



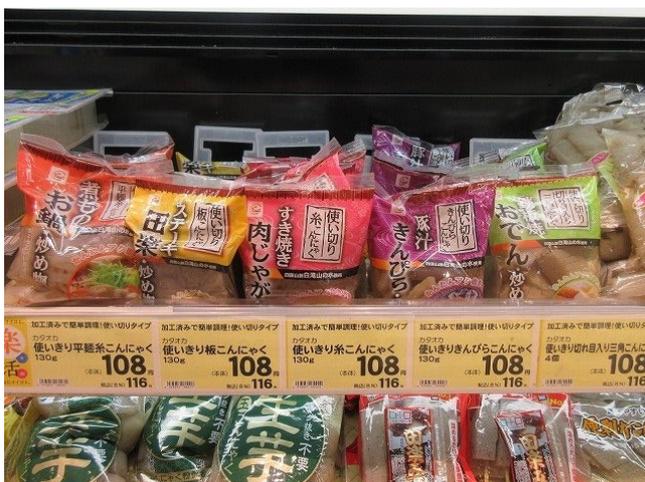
プレミアム鶏ゴボウ つくね 198 円
魚肉練製品コーナーで「鶏ごぼうつくね」料理用途からおかしくない



揚巻 かまぼこを油揚げで包んだもの
 いろいろと工夫された商品



料理用途別ミニこんにやくの品揃え いいアイデアだ



キムチ盛合せ4種 298 円 チャンジャ、スルメ、白菜、大根
 これも安くいい商品だ



「98円均一セール」実施中
常温保存可能商品を突き出し販売



最後の一本



たまごが安い



高知の「都まん」



白あん、はちみつを使ったまんじゅう
上品な味だ



地元菓子



信州戸隠そば
これも長野県民はうれしい



高野豆腐、麩、干びょう、椎茸
後でラーメン入れて食べる予定



長野県茅野市の「松木の棒寒天」
天日干しの寒天



地元メーカーの味噌



新聞記事



ご当地麺「八幡浜ちゃんぽん」



レシート



食文化は外食や地元惣菜メーカー商品で満喫した

生鮮食品、加工品は真空パックが目立つ

この傾向は強まりそうだ

「信州そば」「だんご粉」「高野豆腐」「麩」「寒天」「味噌」を見ると仏教の「精進料理」の品揃えの豊富さが分かる

どうもこの地域は仏教(仏式)の色が濃いように感じた

生花コーナーの「榊(さかき)」と「榊(しきみ)」の売場を見忘れてしまった

さかきは「神道」、しきみは「仏教」に使われる

一般的には「さかき」の方が多い

次の店で確認したいと思う