

FM愛媛の公式通販サイト「FMマルシェ」では、様々な地域の課題解決型商品を企画・販売してきました。その中でも、「高校生応援シリーズ」として、県内の高校とコラボし、共に地域の課題解決にも向き合ってきました。何度も試作を重ねた上、販売が実現した商品たちです。ぜひ、ご賞味ください!

## 上浮穴高校桃太郎とまとハヤシソース

愛媛県久万高原町は、西日本有数のトマト産地です。

そこで育てられたエコ栽培（農薬や化学肥料を極力おさえた栽培方法）の桃太郎トマトを贅沢に使ったハヤシソースです。濃厚なのにもろやかで優しい本格派の味は、地元農家の人や生徒たちの保護者も舌を巻く出来に仕上がりました。ふるりのトマトをたっぷり使った、高校生たちの思いが込められた味をお召し上がりください。



## 上浮穴高校まるやか高原カレー

好評だった「上浮穴高校桃太郎とまとハヤシソース」の第2弾として、久万高原町産ピーマンを使ったカレー作りにも挑戦!一般的なグリーンカレーとは違い、辛さを控えて子どもにも好まれる味を目指すと共に、ピーマンの特徴である鮮やかな緑色を表現することにこだわりました。生徒たちの地域への熱い思いがこもった「上浮穴高校まるやか高原カレー」をぜひご賞味ください。



## はもごはんの素

鱧は上品で淡白な白身の高級魚として人気があります。

実は、愛媛県は日本の代表的な鱧の産地です。中でも双海町下灘の水揚げ高はトップクラス。

双海町の地域おこし協力隊と宇和島水産高生が自慢の鱧を使って作った「鱧ごはんの素」。

上品な鱧の風味をお楽しみください。



## 鯛かまパイヤ

西条市の農業者の高齢化や耕作放棄地の増加が課題となっていたところ、育てやすく、鳥獣被害に強い青パイヤに注目した

西条農業高校では、自分たちで青パイヤを栽培し、販売を行っています。煮ると大根

のような食感になる青パイヤの可能性は、まだまだ未知数!また、捨てられがちだった

鯛かまと煮付けることで、青パイヤに鯛の旨味がしっかりしみ込んでいます。西条農業高校と宇和島水産高

校とのコラボ商品です。



## 高原育ちのBBQソース

四国カルストにある大野ヶ原の涼しい気候は、にんにくに栽培に最適です。高原にんにくの産地化や、将来の担い手育成のため、商品化が決定したこの商品は、野村高校の生徒のアイデアが詰まっています。甘めのバーベキューソースは、お肉との相性も

抜群!パスタソースやピザソースへのアレンジもオススメです。高原にんにくの風味とバーベキューソースのマッチングをお楽しみください。



商品の購入はこちらから!!

FMマルシェ 公式通販サイト

<https://fmmarche.jp/>



FMマルシェ Xアカウント

@Fm\_marche



FMマルシェ Instagramアカウント

@fmmarche



感動を、けずりだそう。

マルトモ



「プレ節®」は、  
発売 **10** 周年

鹿児島県枕崎製造のプレミアムな  
かつお枯節を使用。

コク味、うま味、香り、そして食感。  
すべてがプレミアムなかつお節です。

これまでも、これからも  
みなさまの食生活を豊かに、  
プレミアムに彩ってまいります。



「プレ節®」25ミクロン  
ソフトけずり1.2g×12袋



「プレ節®」25ミクロン  
花けずり50g



March



April

四季折々の大切な歳時を香り高く、華やかに彩ります。