

集まって ます

まちの中ではいろいろな人が集まって、さまざまな活動が繰り広げられています。どうですか？一緒にしませんか？

今回、紹介するグループ

まち暮らしガイド

まちなか暮らし始めてみませんか。

「賑わう郡中をもう一度!!」とスタートした「移住促進事業」。移住希望者を対象に、暮らしやすさでは県内No.1を自負する郡中まちなかをPRする「郡中まち暮らし体験ツアー」も行われています。中心となって活動する「まち暮らしガイド」は、郡中の良さや魅力を発信し、移住希望者が郡中の一員になるまでのお手伝いをするサポーター。体験ツアーを企画や実際にツアーに参加された方へのおもてなし等、郡中の魅力を発信しています。



心を尽くしたおもてなしが好評でした。



「まち暮らしガイド」のみなさん。
郡中を知り尽くした愛するまち暮らしのプロ。

マイドクター

今回、紹介する病院

医療法人 宇都宮皮膚科



院長 宇都宮 卓二先生

「郡中まちなか」で暮らす人達の健康を見守る頼れるドクターを紹介します。

皮膚科の専門医がいなかった伊予市に「伊予市の皆さんのお役に立ちたい」と昭和63年開院した「宇都宮皮膚科」。以来、何でも気軽に相談できる先生として郡中の人たちに頼りにされる存在です。「皮膚科は、身近な疾病がほとんどですが、民間療法に頼らず、些細なことでも相談してほしい」と宇都宮先生。老健施設などで皮膚トラブルの多い高齢者向けケアアドバイスなどにも取り組まれています。



伊予市灘町 40-2 TEL 089-983-3213

診療時間 月・火・水・金 9:00~12:30 14:30~18:00

木・土 9:00~12:30

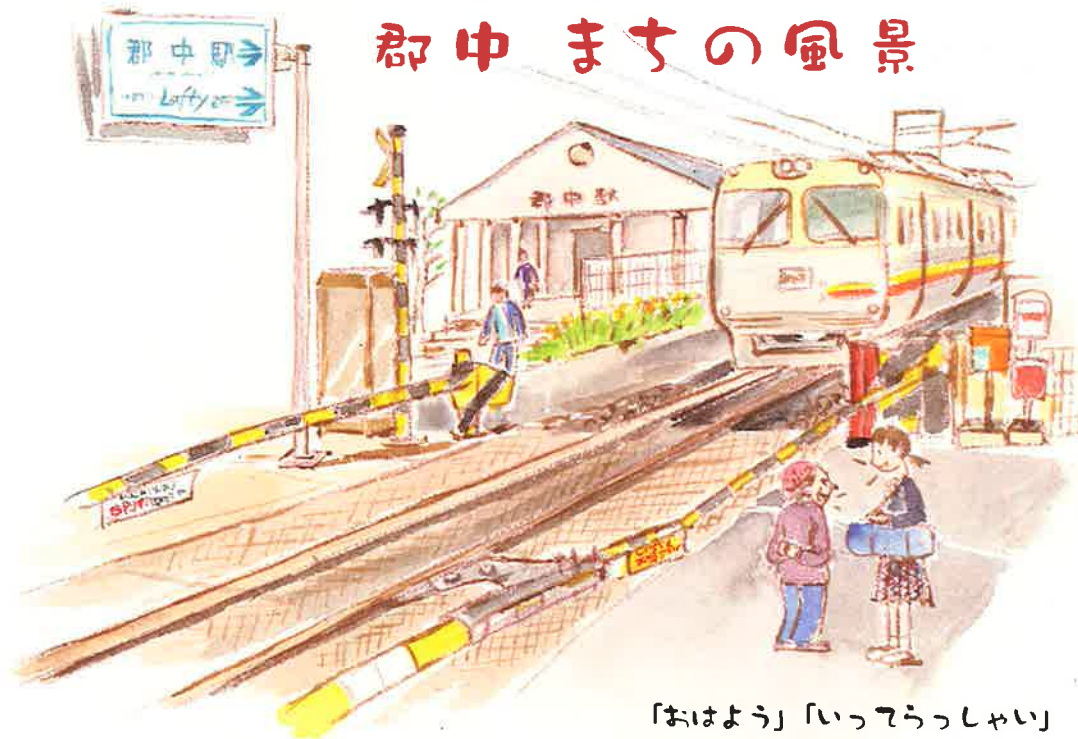
休診日 日曜・祝祭日

人がいる、店がある、町になる

郡中まち暮らし

6号

郡中まちなかの風景



伊予鉄郡中駅

広場通りから灘町へと続く町の要に位置する郡中駅。周囲には活気あふれる商店が並びます。仕事帰りにいつもの店で買い物をして帰る。そんな暮らしがここにあります。

「おはよう」「いってらっしゃい」通勤・通学の人が行き交う朝の郡中駅は、心地よい時間が流れています。

誰が植えたともわがらない線路脇の植物が季節の移り変わりを教えてくれます。

毎日変わらぬ風景が、心をほんのり温めてくれる。

郡中駅は街の顔。

(発行) 株式会社まちづくり郡中

〒799-3113 愛媛県伊予市米湊827番地4 TEL 089-946-7245 FAX 089-946-7241

(発行日) 平成25年3月

商店街 物じまん・人じまん

自動車でビュンと通り過ぎてはもったいない。
散歩がてら、ゆっくりまちを歩いてみると、ほらね、
個性あふれる店の様子がみえてきました。



にくの一色

一色 克仁さんご一家

国産精肉から手づくりのお惣菜まで、
家族で頑張る良心的であったか〜い
お肉屋さん

伊予市湊町19-1 TEL 089-983-0021 FAX 089-983-4780



創業65年。先代からの味と
品質へのこだわりを受け継いでいます。

創業は昭和22年、老舗の精肉店「にくの一色」。惣菜担当・2代目克仁さんと奥さんの喜代子さん、精肉担当・3代目の長男宏太さんと5女の智子さんが、家族で力を合わせてお店を切り盛りしています。家族経営だから、精肉も惣菜もとにかく良心的。国産黒毛和牛や鹿児島豚などブランド肉もお手頃価格、揚げるだけの衣つきとんかつや焼くだけのハンバーグ、ほうれん草の胡麻和えなど高齢者や忙しい主婦に有難い日替わりの手づくり惣菜も充実しています。

人じまん 品質に妥協なし!! 頼もしい3代目

「その日一番いいものだけを仕入れます」と語る宏太さん。「息子の仕入れは、厳しいよ。一切、妥協なし」と語る克仁さん。宏太さんの目利きと頑固な仕入れは、2代目も認めるところ。頼もしい3代目が育っています!!



ずらっと並ぶお惣菜、
どれにしようかな?

ガトウ・ド・キリシマ

桐嶋 義治さん 父 紳夫さん

安い! 美味しい!
60年変わらぬ味を父子で守る
あったかパン屋さん

伊予市下吾川1510番地 TEL 089-982-0177



父親から受け継ぐ寿命の長いパンは
地元のお客さんに愛されている。

「郡中の人に焼き立てパンを!」と、昭和26年、父紳夫さんが創業、2代続ぐガトウ・ド・キリシマ。現在90歳の紳夫さんは、今も変わらず、毎朝、厨房に立ち、パンを作り続けています。「90歳の現役パン職人は、おそらく県内でも父だけではないでしょうか? 私は職人歴30年ですが、今でも厳しく指導されます(笑)」と話す義治さん。昭和の香りを感じる懐かしい正統派のパンは、親から子へ技術と味が伝承され、地元のお客様に長く愛されています。この地で何十年も続く頼もしいニッポンのパン屋さんの姿があります。

物じまん パンコンクール受賞!! 「ハイブレッド」

一番人気は「ハイブレッド」。紳夫さんが東京のパンコンクールで入賞した作品。フレッシュバターを使い、シュガーとアーモンドスライスをトッピング。優しい甘さと香ばしく、しっとりフワフワの食感が絶妙な逸品です。



地元TVなどで紹介され一躍話題に!!

郡中

郡中っ子のクリスマスの食卓は、にくの一色の「ローストチキン」で決まり!! 八幡浜のブランド鶏「浜千鳥」を使用し、醤油ベースの秘伝のタレに漬けてこんで焼いた大ぶりのローストチキンは、やわらかくジューシー食べごたえ十分。クリスマスには、300本が売れるという人気商品です。



クリスマスだけでなく
通常も店頭に並んでいます。
ご賞味あれ!!

郡中

「町家でもうちのパンが買えますよ!!」と語る義治さん。手づくり交流市場「町家」は、地元産の野菜、果物、鮮魚から伊予市ならではの加工品等々 伊予市グルメの発信基地です。



地元の新鮮で安心安全な食材が並ぶ店内。
伊予市グルメと特産品を発見しよう!!