

5 キングビスケット TAKE OUT OK!



いちごだらけ 500円

うちぬき水を使った美味しい生地で、西条市内の契約農家さんから届くフレッシュな苺と生クリームをたっぷり包み込んだクレープ。キャンペーン期間中のお得プライスで、甘くて美味しいいちごを存分に堪能しよう。

9 WTNB coffee & studio IN THE HOUSE



ひうちべっぴんポークのトマト鍋 一人前 2,000円 (写真は2人前)

豚肉、貝類、きのこ、トマト、キャベツ、玉ねぎ、セロリ、小松菜、アンチョビ、ブラックオリーブなど具だくさんの食材を丁寧に仕込んだトマトスープで。前菜とメのチーズリゾット付き。2人前から注文OK。オプションでワタリガニ入りも可能。

8 Café Pilz (カフェピルツ) TAKE OUT OK!



ゴロゴロいちごジャムのねこ食パン 1,000円 ※販売日時や場所はSNSで告知

マルシェなどのイベント限定で販売し、人気の高い自家製天然酵母の「福福ねこ食パン」。今回、ひのいちご園の苺を使って作るジャムをたっぷり巻き込んだ、ゴロゴロいちごジャムの愛称「ルビーちゃん」が新登場。

10 麺処 大田屋



ひうちべっぴんポークの炙りチャーシュー麺 和風豆乳仕立て 1,100円

炙りチャーシューと揚げ麺がインパクト大。鶏、豚、鯖節、鯉節、昆布から出汁をとった豆乳スープはクリーミーで深みのある味わい。赤キャベツのマリネ、黒ばらり、佃煮、水菜など食感も楽しめる。1日20食限定。

6 中華淑々 TAKE OUT OK!



西条産里芋と豚肉のみそ炒め (単品・ランチいずれも) 850円

丁寧にとった出汁で蒸した里芋が主役。シャキシャキ食感のキャベツや緑の野菜、豚肉の旨みが甘めに仕上げた赤味噌と絡まってごはんもお酒もすすむ一品に。ランチタイムはごはん、スープ、漬物、デザート付きで提供。

12 くらしとごはんリクル TAKE OUT OK!



西条産さといも揚げたてがんもどき包み ランチ1,265円 / テイクアウト(5個) 918円

「お出汁のごはん膳」のメインとして、また肉や魚のランチの「プラスがんもどき(1個110円)」として味わえる。白だしと味噌を合わせて下味をつけた里芋を包み込んだ優しい味わいをぜひ。

4 Vita TAKE OUT OK!



ひうちべっぴんポークと絹かわなすのピザ 950円 (テイクアウトの場合は1,050円)

肉もしっかり味わえる、脂身少なめのひうちべっぴんポークの肩ロースと絹かわなすのピザ。主役を引き立てるトマトとバジル、チーズはモッツアレラ、チェダー、ゴーダの3種類を使用。生地は2種類から好みで選択できる。

11 マルブン小松本店 TAKE OUT OK!



西条産ワタリガニのトマトクリームパスタ / 2,000円
西条産里芋のフライドポテト / 330円

ワタリガニとトマトクリームの“間違いない”組み合わせ。まるごと1匹使ったこの上ない贅沢パスタはキャンペーン限定の必食メニュー。下味をしっかりつけた里芋をカリッと揚げた“コクぬめ”の食感もぜひ。 ※2020年12月10日新装オープン

1 HAZUKI (ハズキ)



ローストべっぴんポーク いちごソース添え / 1,320円
西条産いちごのドレッシング(180mlボトル) / 600円

ローストすることでさらに旨みとコクを増すひうちべっぴんポークの塩味と、酸味と甘みを活かしたいちごソースとのバランスが絶妙な一品。1日限定5食なので、予約がおすすめ。いちごドレッシングは店頭販売もしている。

2 kitchenしゃいん TAKE OUT OK!



ひうちべっぴんポークのパルミジャーノ風 1,078円

ひうちべっぴんポークのバラ肉とナスをソテーし、オリジナルのトマトソースをたっぷり。炙ったパルミジャーノチーズの香ばしさがたまらない一皿でバケット追加は必至。店自慢の種類の豊富なサンギリアとの相性も抜群。

3 西条西洋料理 sogabe TAKE OUT OK!



ひうちべっぴんポークのてりやき丼 1,540円

西条産ジャンボにんにくを使用した味噌ベースの手作りタレでソテーしたひうちべっぴんポークに卵を絡ませて食べるボリュームたっぷりのランチ。スープ、サラダ、ドリンク付き。ごはんは無料で大盛りもOK。

7 遊食友輝



西条産いちごのパフェ 880円

バニラとストロベリーのアイスの上に、とにかく苺がいっぱいのパフェ。居酒屋だけど季節のフルーツパフェや手作り杏仁豆腐などデザートが充実。スイーツ好きにはMEGAパフェや要予約のギガパフェもおすすめ。