



📣
柔らかな肉質と甘みが人気
四万十ポーク

四万十ポークには、「米豚」や「芋豚」などのブランド豚があります。米豚はもっちりとした食感、芋豚や栗豚は脂が甘いという特徴があり、町内の畜産農家の方々が工夫を凝らして育てています。



豚肉のチカラ
豚肉には、たんぱく質、脂質、ビタミン、ミネラルなど、健康や美容に必要不可欠な栄養素が豊富に含まれています。乾燥しやすく、体調管理にも特に気をつけたい冬の時期にはとてもありがたい食材の一つです。



📣
味も人気もトップクラス
四万十町のうなぎ

県外からの観光客をはじめ、ふるさと納税でも毎年高い人気を誇る四万十町のうなぎ。普段はなかなか手が出ないという方も、商品券を使ってぜひ四万十町のうなぎの味を堪能してみてください。



うなぎのチカラ
栄養豊富なうなぎですが、特にビタミンAを多く含んでいます。ビタミンAは、細胞の老化を防止する働きがあるため、肌に良いだけでなく、がん・老化・免疫機能の低下に繋がる働きを抑えてくれます。



📣
その味は今や全国区にも
窪川発の人気フード

四万十町産のニラと卵がたっぷり入ったとろみのあるスープに染み出たホルモンのうま味。ご飯にも合うそのラーメンは、町内外で高い人気を誇ります。麺かご飯かそれとも両方か。好みの食べ方で味わえます。



ニラのチカラ
県内生産量の中でも上位に入る四万十町産のニラ。台地部を中心にハウスや露地で栽培されています。ビタミンや食物繊維、カリウムなどの栄養素をバランスよく含む緑黄色野菜で、疲労回復や美容効果も期待できます。



lunch Time

友達と、仕事仲間と、家族と、恋人と、もちろん一人でも。おいしい食材やグルメがいつでも食べられるのは、この町の大きな魅力の一つです。



商品券は、このポスターが貼ってあるお店でご使用いただけます。

加盟店を随時募集中/
お問い合わせ先
にぎわい創出課
☎ 22-3281

使えるお店はホームページでチェック

四万十町地域応援商品券 🔍 検索



お得な GoToEat キャンペーンはこちら

高知県 GoToEat 🔍 検索



**全国放送でも注目を浴びる
四万十町の食の魅力**

仁井田米や十和錦などのお米をはじめとし、四万十ポークやショウガ、アユにうなぎなど、様々な食材の宝庫である四万十町。ブランド米である「にこまる」は、地域の食材を紹介する全国放送のテレビ番組でも取り上げられました。おいしい食材の数に比例するように、四万十町内には地元の食材を使った料理やそれぞれ独自のメニューを提供している飲食店が数多くあります。普段はあまり行かないお店やまだ行ったことのないお店にも、この機会にぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。 ※一部、商品券をご使用いただけない店舗もありますのでご注意ください。