

2026年8月25日
伊予鉄商事株式会社

石鎚山サービスエリア（上り線・下り線）

愛媛第三の鯛めし「東予洋風焼き鯛めし」販売開始！

伊予鉄商事株式会社（本社：松山市、代表取締役社長：石山 有一）が運営する石鎚山サービスエリア（上り線・下り線）において、洋食文化の根付く愛媛県東予地域で、「東予洋風焼き鯛めし」の販売を開始いたします。これは愛媛のソウルフードである、南予の「活き」鯛めし、中予の「炊き」鯛めしに続く第3の「焼き鯛めし」にあたるメニューであり、当社オリジナルのアレンジを加えた自信作です。

サービスエリアと地元文化の連携施策として、高速道路利用者に積極的にPRすることにより、地域の活性化と「東予洋風焼き鯛めし」の普及促進の一助となるよう今後も努めてまいります。



商品イメージ

1. 商品名 「瀬戸内産真鯛の洋風焼鯛めし」
2. 販売価格 1,750 円(税込)
3. 特徴 香ばしく焼き上げた瀬戸内産真鯛に、ガーリックバターと特製ニラ醤油を合わせた特性ソースを重ね、若い世代や観光客にも親しみやすい洋風の味わいに仕上げました。レモンと彩り豊かな揚げ野菜が瀬戸内らしい爽やかさを添え、東予焼き鯛めしを新しいスタイルで楽しめる一皿です。
4. 販売開始日 2026 年 8 月 27 日(木) 15:00 より販売開始
※以降は、11:00～20:00 の販売となります。
5. 販売場所 石鎚山サービスエリア 上り線・下り線 2店舗
6. イベント 8/27(木)・8/28(金)の2日間は発売を記念して、通常は1,750 円(税込)のところ、記念価格として 1,500 円(税込)にて販売いたします。

以上

＝お問い合わせ＝

伊予鉄商事(株) SA 事業部 秀野(しゅうの) Tel:0898(72)6500