

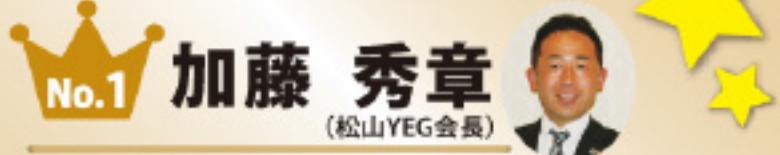


# YEGランキング

YEGの中で、活動に熱心なのは?雑学王は?男気に溢れているのは…?  
会員アンケートによるランキング集計結果の発表です!

## ミスター・ミス松山YEG

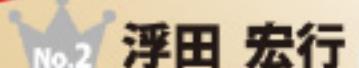
YEG活動を熱心に取り組んでいる人No.1



No.1 加藤 秀章

(松山YEG会長)

同率2位



No.2 浮田 宏行

(松山YEG副会長)



No.3 麻田 晃司

(地域活性化委員会委員長)

## 松山YEG保安官

松山の夜の治安を守るべく日々努力している人No.1



No.1 杉野 一郎

(松山YEG副会長)



No.2 岡市 英二

(総務委員会)



No.3 小池 正照

(松山YEG副会長)

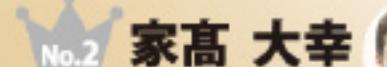
## 松山YEGイクメン王

子育て家事家庭サービスをしっかりやってそうな人No.1



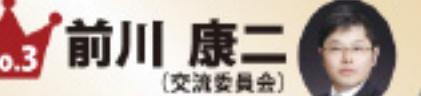
No.1 長山 直木

(交流委員会委員長)



No.2 家高 大幸

(繁盛委員会)



No.3 前川 康二

(交流委員会)

## 松山YEG男気キング

男気に溢れ、なおかつ松岡修三なみの熱血漢人No.1



No.1 麻田 晃司

(地域活性化委員会委員長)



No.2 加藤 秀章

(松山YEG会長)



No.3 弘瀬 昌章

(繁盛委員会委員長)

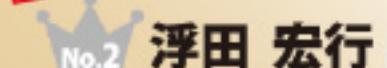
## 松山YEG雑学王

松山YEGの歴史や疑問にすべて答えてくれそうな人No.1



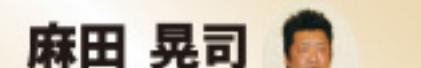
No.1 加藤 秀章

(松山YEG会長)



No.2 杉野 一郎

(松山YEG副会長)

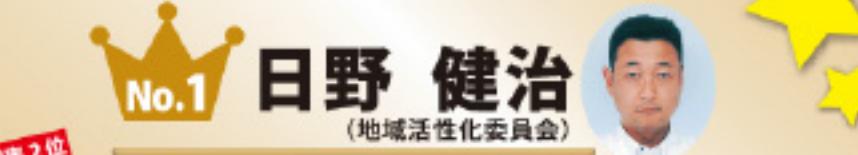


No.3 乃万 光生

(松山YEG監事)

## 松山YEG健康王

健康に気をつけてそう、明らかに健康すぎる人No.1



No.1 日野 健治

(地域活性化委員会)



No.2 加藤 秀章

(松山YEG会長)



No.3 諸川 直史

(研修委員会)

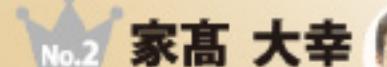
## 松山YEGハンカチ王子

人望・強運・持って生まれた、なんか持ってそうな人No.1



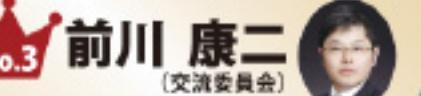
No.1 長山 直木

(交流委員会委員長)



No.2 浮田 宏行

(松山YEG副会長)



No.3 日野 健治

(地域活性化委員会)

## 松山YEG爪を隠している能ある鷹

見た目だけじゃ分からぬ隠れた才能を持っていそうな人No.1



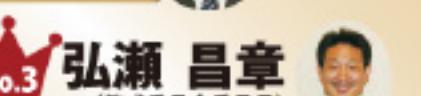
No.1 遠藤 正敬

(研修委員会)



No.2 小野 義和

(繁盛委員会)



No.3 兼頭 毅

(地域活性化委員会)

# Y級選手権

味は保証付き!?会員店舗、自慢の味をご紹介。  
忘・新年会、ご家族へのお土産など…  
美味しさは是非その舌で!確かめて下さい!!

**懶遊杯**



交流・繁盛委員会

浮田 宏行

全ての工程、手作りのため一品ごとに大きさや形が違い素朴さを売りとした昭和を思い出す濃厚なチーズケーキです。素材にこだわり焼き方としてはニューヨークとフレのの中間で一日限定20ホールで生産しております。空港や各イベント、ネット販売等で物販している人気の商品です。



広報委員会

松木 篤

うまい処 福家です。当店のイチオシはこの塩ザンキ!外はカリッと中はジュワッと肉汁が溢れてくるほどジューシーです。通常の鶏の唐揚げより大きめですが、あっさり塩味でピールにピッタリで、何個でもいけます!皆様、どうぞ賞味あれ(^-^)/



交流委員会

宮脇 理恵

Rondoのメニューを紹介します!ふりぶりの豚トロにオリーブオイルとニンニクの風味をつけて焼いた一品!豚肉は疲れをとるのに効果があり、さらにニンニクで明日への活力をつける。これを「燃える男」の一皿です。もちろん酒のお供としても最適!肉食系男子・女子にはぴったりです!



繁盛委員会

内藤 成博

瀬戸内で採れたナマコの卵巣を塩辛にして干したものが三昧線で使うバチに似ていることからついた、「ばちこ」。高級珍味です。ワインや日本酒にぴったりのおつまみです!



広報委員会

佐可野 潤

どうらく横丁のおすすめは!!誰もがうなる、火の鳥ブルダックです。激辛料理ですが、辛みのなかに旨味と甘味のベストマッチング(≧▽≦)とにかく、一回食べてみてください。  
(PS)激辛料理には、マッコリがよくあります。



交流委員会

宮井 竜二

元祖かつしや焼きです。かつしや焼とは見た目はたこ焼、でもたこの代わりに「かしわ」が入ったかしわ焼のこと。特製のカレーで7時間煮込んだ親鳥は中までしつかり味がしみこんでいてこりっとした食感がやみつきになっちゃう、お子様のおやつに最適!大人のお酒のおつまみに最適!主食にもなる!みんなが大好き!かつしや焼!!!



繁盛委員会

戸田 恵介

いちおしは熊本直送「馬刺とてがみ」。数量限定ですので売切御免!  
「本格和食をリーズナブルに!」をコンセプトに、料理長のこだわり会席や、アラカルトメニュー、そして23時からは「そば屋」に早変わり!最後の〆にヘルシーな「お蕎麦」はいかがですか?



繁盛委員会

小川 哲

当店のおすすめは「ピーサイトピザ」です。ソースはもちろん、生地も手作りです。12年半前のオープン当初からの一番人気のメニューです。他にも、月単位で旬の食材を使ったオススメメニューも用意しております。  
決してレンジで“チン”ではございません。

ピーサイトピザ

ピーサイト