SETOUCHI HIROSHIMA

平成26年
2月分

今月の逸品

おしい！　からおいしいへ・・・

広島県の新商品・知られていない商品・旬商品などをご紹介するコーナーです。

なかやま牧場オリジナル コーンビーフ
㈱なかやま牧場　（福山市）

１００ｇ
８８０円（税込）

㈱なかやま牧場のオリジナルシリーズの1つ！
牛肉はもちろん「なかやま牛」！　濃厚な味が特徴です。
マヨネーズと合わせて軍艦巻に、サラダにと、いろいろな食材にお使いください。

なかやま牛　とは・・・
①なかやま牧場グループのみで8ヵ月以上肥育をした牛
②独自の配合飼料を与えている牛

生詰生姜檸檬蜜
㈲すぎのや　（豊田郡大崎上島町）

１００ｇ
６３０円（税込）

瀬戸内海の島で収穫された新鮮なレモンを手作業でひとつひとつ手絞りしています。生姜も広島県産にこだわり、尾道市向島で収穫された新鮮な生姜を使用。
爽やかな辛味の生姜とレモン果汁を、極力空気に触れさせずに加熱する独自の「生詰」製法で、素材の風味を小瓶に詰めています。
ジャムとしてトーストやヨーグルトに、ジンジャーレモンティーとして、お湯に溶いたり、紅茶にもどうぞ。

かぐやうどん
炭工房 ナチュラルライフ（広島市佐伯区）

２３０ｇ（３人前）
８１９円（税込）

広島県竹原産の孟宗竹を使用した、最高級食用竹炭「炭華」を国産小麦に練り込んだ、絶品うどん。
竹炭は腸内環境を整える作用があるとされ、食物繊維も多く含んでいます。
うどんはもちろん、サラダ、パスタなどにもどうぞ。

華味卵　玉子スープ
㈱フレッズ　（広島市安佐南区）

１袋（7.2ｇ）
１４７円（税込）

「華味卵」はグループ会社の千代田ファーム（北広島町）が独自に開発・供給する卵です。木酢液やワインかす、海藻などを配合した飼料で育てビタミンEも豊富。
コク、甘み、旨み、がひと味違う「華味卵」の玉子スープです。
ごぼうの食感もお楽しみください。

保命醤油
㈲ぬまくま夢工房　（福山市）

２００ｍｌ
５２５円（税込）

手作り醤油と保命酒に漬け込んだ梅を合わせた醤油。
ほんのり香る梅の香味と塩分のかどが取れたまろやかな後味の醤油です。
かけ醤油としての利用はもちろん、和風ドレッシングやおつゆの隠し味などにも最適です。

コシヒカリ 玄米＆白米ミックス　300ｇ
イセヒカリ 白米　２ｋｇ
㈱敷信村農吉（庄原市）／ 清水農園（三次市）

コシヒカリ　２５０円
イセヒカリ　1,300円
（税込）

【コシヒカリ】 三次産コシヒカリの玄米100gと白米200gをミックスしました。白米のもちっとした食感の中に、玄米のプチプチした食感が魅力です。

【イセヒカリ】 食味はコシヒカリ以上と言われながら、ほとんど流通していない希少なお米です。少しかためで一粒一粒がしっかりしているのが特徴です。

SETOUCHI HIROSHIMA

平成26年
2月分

今月の逸品

おしい！　からおいしいへ・・・

広島県の新商品・知られていない商品・旬商品などをご紹介するコーナーです。

もちもち酢こんぶ

㈱三幸産業　（広島市安佐北区）

９０ｇ
５２５円（税込）

完全熟成させた、まろやかな玄米黒酢に昆布の旨みと栄養がギュッと詰まった根っこの部分をまるごと使った、こだわりの酢昆布です。
硬い根昆布を酢で味付けした後、3ヶ月間じっくり熟成させているので、肉厚なのにやわらかい、絶妙の酸味がたまらない酢昆布に仕上がりました。
北前船寄港地、尾道を擁する広島県ならではの昆布加工の技をお確かめください。

福美人セッケン広島の匠洗顔セット

福美人酒造㈱　（東広島市）

（石鹸）８０ｇ
5,250円（税込）

酒どころ西条の柔らかな美人の井戸水で醸す“福美人”。
その美人の井戸水と福美人の酒かすで作った無添加の福美人石けんと、広島の伝統工芸“熊野筆”の洗顔ブラシのコラボレーションで出来上がった商品です。

ワニの燻製

三次ロイヤルホテル㈱　（三次市）

２００ｇ
1,050円（税込）

山間部の三次（みよし）ならではの郷土料理。この地方の「ワニ」とは「サメ」のことです。
この地方特有の食材である「ワニ」は現在も、おもてなし料理として親しまれています。
「ワニ」の肉は、DHA･EPAが豊富とされています。
女性にうれしい、コラーゲンやオレイン酸も豊富でとってもヘルシーです。

広島産殻付かきグラタン

広島県漁業協同組合連合会（広島市西区）

１４０ｇ（４個入）
６３０円（税込）

広島産の大粒牡蠣をつかった新商品のグラタンです。
牡蠣殻を器にした野趣あふれる1品。
オーブントースターで15～20分と調理も簡単！
焦げ目がついたころが食べごろです。

瀬戸内ひろしま、宝しま

Setouchi Hiroshima-Takarashima