

今月の逸品

おいしい！ 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しますコーナーです。

平成27年
6月分

焼めざし

文屋（福山市）



広島産のカタクチイワシに火を通し、直接食べることができる栄養価に富んだ逸品です。

60g

389円 (税抜)

かきれもん

(有)珍味処なかむら（広島市中区）



かきの味・食感を活かして、薄口醤油で丹念に炊き上げ、れもん酢へ漬け込みました。

かきは広島北部・中部・西部海域産、れもんは広島産を使用しております。

そのまま酒の肴として、また、野菜との相性がよいのでマリネとしても最適です。（玉ねぎ、大根、レタスなど）

80g

900円 (税抜)

肉みそ・ブチ辛肉みそ

(有)もりせん（福山市）



広島・府中のもろみ味噌を使い、国産のもち豚（赤身）をたっぷり入れて、時間をかけてじっくり煮込みました。

無添加でからだにも優しく仕上げています。

熱いご飯にそのままかけて、また、卵かけご飯にも。

きゅうりにつけて、レタスに巻いて、焼なすにも美味しく召し上がれます。

肉みそ270g

600円 (税抜)

ブチ辛肉みそ150g

800円 (税抜)

三次産シャルドネワインを使ったワインビネガー

(株)広島三次ワイナリー（三次市）



広島県三次産の白ぶどう「シャルドネ」使用のシャルドネワインを原料に、発酵熟成させた広島県産の贅沢な白ワインビネガーです。

外国産のワインビネガーより程よい酸味に仕上げられており、とくにサラダ・パスタ・カルパッチョなど、洋風料理に相性がよい本格ワインビネガーです。

180ml

440円 (税抜)

超高水圧加工玄米 阿久利玄米

三星舎印刷(有)（三次市）



6000気圧かけることで玄米中の胚乳部分に変成して炊けた状態になっているので、炊飯器で通常の炊飯モードで炊けます。

また、玄米本来の風味や栄養素を損なわず玄米臭さが消え、食べやすいのが魅力です。

一般の玄米に比べてGABAと食物繊維が倍以上含まれているので、健康と美容に最適な玄米となりました。

240g

667円 (税抜)

カープ麦茶

(株)寿老園（広島市南区）



国産大麦だけを使用した、さわやかな味で香ばしい香りの麦茶ティーパックです。

煮出しでも水出しでもお手軽にお楽しみいただけます。

冷たい麦茶でカープに熱い応援を！

400g (10g×40袋)

238円 (税抜)

今月の逸品

おいしい！ 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しますコーナーです。

平成27年
6月分

コロッケ専用 じゃがいも農家が創ったソース

(有)有田園芸農場 (東広島市)



全国で唯一の、じゃがいもを使用した濃厚なソースです。安芸津町特産の赤土じゃがいも「あきつ美人」と、こだわりの純米酢を使用しました。爽やかな酸味とまろやかさで、コロッケや他の揚げ物により美味しくいただけます。更に添加物、化学調味料不使用と、素材と味に徹底的に拘った、お客様に大好評のソースです！

200g
371円 (税抜)

レモネードベース

とびしま柑橘工房(株) (呉市)



広島県呉市とその南東に位置する安芸灘諸島の島々を結ぶ8つの橋梁は、「とびしま海道」の愛称で親しまれています。瀬戸内の豊かな自然に育まれたとびしま海道産レモンを工房で新鮮なまま絞った、シンプルでナチュラルなレモネードベースです。果実の豊かな香りや味わいをお楽しみ頂くため、直火による加熱は避け、お水・お湯・炭酸水・お酒などで3倍程度に希釈してお召し上がり下さい。

180ml
450円 (税抜)

ちりめんひじき

(有)石野水産 (呉市)



原料のちりめん、ひじきは、倉橋島のちりめん、ひじきのみ、化学調味料不使用、安心してお子さんなどにも召し上がっていただけます。砂糖、塩、みりんで甘辛い味がついています。そのままご飯にかけて、白和え、かきあげ、サラダ、卵焼き等に。原料が限られている為、関東での常設販売はTAUのみ。

40g
500円 (税抜)

バラアイス

マチモト(株) (福山市)



マチモトバラ農園で栽培期間中、農薬不使用、有機肥料使用で栽培した食用バラをふんだんに使用したアイスクリームです。

100ml
371円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

