

平成28年
2月分

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。

地御前かき浜焼風 かき庵（廿日市市）



広島かきの高級ブランド「地御前（じごぜん）かき」を中心に一粒一粒、愛を込めて作っています。かきを佃煮風に加工して、薫り豊かに焼き上げた後、特製のタレに漬け込みました。噛む度に口に広がるかきの旨み。甘味とまろやかさが素材のおいしさを引き出しています。

110g
800円（税抜）

海苔師の生海苔佃煮（極・山椒） マルコ水産(有)（福山市）



瀬戸内海備後灘産の初摘み一番海苔のみを使用し、海苔本来の味を引き立たせる為、原料の生海苔を一切カットせずに、薄味でシンプルに炊きあげました。香川県産和三盆糖、小豆島産本醸造醤油、福山市鞆の浦産「岡本亀太郎本店」の保命酒味醂を使用しています。

各80g
各1,000円（税抜）

牡蠣茶漬け／でびら茶漬け 巴屋清信(有)（広島市中区）



広島江波産の牡蠣1匹をまるごとお茶漬けにしました。独自製法しぼり焼で焼き上げた牡蠣をお好きな大きさに砕き、わかめとお出汁でお召し上がりください。広島尾道産の冬の風物詩”でびら”1匹をまるごとお茶漬けにしました。独自製法しぼり焼で焼き上げたでびらをお好きな大きさに砕いて、わかめとお出汁でお召し上がりください。

各1食入(11g)
各450円（税抜）

いりこみそ （株）ますやみそ（呉市）



瀬戸内海産の「ちりめんいりこ」を使用し、ますやみそが全国で初めて商品化しました。そのまま酒の肴にしたり、ご飯や新鮮な野菜につけてお召し上がりください。

90g
230円（税抜）

レモニオンソース ヤマトフーズ(株)（広島市西区）



最強料理芸人、クック井上。監修の肉専用ソースです。たっぷりの北海道産たまねぎ、自家製醤油、広島県産のレモン果汁をベースに、レモンの天然の旨みにこだわり、じっくり熟成させた塩レモンの「熟成藻塩レモン」で味を調えました。化学調味料を一切使用しておらず、食材そのものの味わいをご堪能いただけます。玉ねぎのピリッとした味わいとレモンのすっぱくて爽やかな味わいがクセになる、お肉にぴったりなソースです。玉ねぎとレモンの果肉が入っており、程よい食感もご堪能頂けます。

215g
570円（税抜）

生搾りゆず酢 川根柚子協同組合（安芸高田市）



健康な体づくりに。農薬不使用の100%ゆず果汁です。生酢料理はもちろん、スープに入れてもほど良い酸味が食欲をそそります。とりわけ、焼酎のお湯割りにほんの少し入れると、お酒のうまみを引き立て体の中にやさしくしみ込みます。是非お試しください。

130g
600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28年
2月分

大長のこだわりジュース（みかん）

広島ゆたか農業協同組合（呉市）



JA広島ゆたかのみかんを原料とする、果汁100%のジュースです。

1本
762円 (税抜)

瀬戸内レモンドッグのポーパッド

レストランかねしょう（三原市）



瀬戸田産レモン果皮をつかった焼き菓子です。生クリームを使い焼き上げたので、しっとりとしています。かわいい肉球(ポーパッド)の形にしました。卵も広島県産のものを使っています。

4個入
500円 (税抜)

れもんケーキ

(有)みしまや（尾道市）



日本一の生産高、瀬戸田産のレモンを使用して、30年以上も前から愛されてきたレモンケーキです。

1個
150円 (税抜)

瀬戸の海美（うみ）真丈（しんじょ） 牡蠣・あなご・黒鯛

(有)マリンスター（広島市西区）



地元の素材を使って作った高級練り物、真丈3種類のご紹介です。牡蠣は、身がふっくらし濃厚な甘みのある牡蠣と評価されている「じごぜんかき」。濃厚な旨味を際立たせるよう燻製牡蠣にして乗せて仕上げました。あなごは、瀬戸内海産のものを使い、山芋と原木椎茸、白身のすり身に淡い柚子風味とともに丁寧に仕上げました。黒鯛は、広島県が漁獲高日本一で、全国の食卓に普及を促したく、真丈として仕上げました。

3種各 1個
各 900円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

