



9月

# 今月の逸品

●広島県ならではの  
・新商品  
・知られていないもの  
・旬のもの  
などをご紹介します



／店長です！／

## 尾道レモン塩

塚本株式会社

300円  
(税抜)



**無農薬のレモン皮と  
塩のうまみが凝縮！**

広島県瀬戸田産のエコレモン 100%丸ごとパウダーと広島県鎌苅の「海人の藻塩」を瀬戸内の塩でブレンドしました。塩気の中にも、甘みを感じるレモン塩です。

店長  
おすすめ  
ポイント

一振りでもレモンの香りが広がります。

## かけ醤油／れもんぽん酢／だいたいぽん酢 ほり川醤油

かけ醤油 440円／  
れもんぽん酢・  
だいたいぽん酢  
500円 (税抜)



**大正8年創業  
90年以上変わらぬ味**

かけ醤油は塩辛さに角が無くほんのり甘口の味わい豊かな醤油に仕上げています。れもんぽん酢は瀬戸内海産いりこ出汁を丁寧にとり、天然れもん果汁と合わせました。だいたいぽん酢は醤油と出汁とだいたい果汁を合わせ、魚料理に合うよう仕上げました。

店長  
おすすめ  
ポイント

色違いパッケージに注目！  
広島県老舗の味をご家庭どうぞ

## 鯉と有機ごま

株式会社まるじょう

600円  
(税抜)



**鯉節本来の旨みと  
有機ごまの香ばしさ**

薩摩産の本鯉削り節、有機丸大豆醤油、有機ごま、和三盆糖蜜など、厳選された材料を使用。ごはんが止まらなくなる、旨みがつまったふりかけです。

店長  
おすすめ  
ポイント

独自製法でつくられたふりかけの食感が良い！

## じゃこのうま煮

有限会社めまくま夢工房

556円  
(税抜)



**瀬戸内・福山産ちりめんじゃこ使用  
甘辛く炊いた小魚の佃煮**

瀬戸内海に浮かぶ離島「走島(はしりじま)」その近海で採れたご当地の特産品「ちりめん」を、砂糖や醤油、みりんなどで甘辛く味付け。ご飯のおともに、お酒のつまみに。

店長  
おすすめ  
ポイント

シンプルな味付けだからこそ、じゃこの旨みが際立ちます

## 生サブレレモン味

銀の汐

120円  
(税抜)



レモン果汁が効いている  
お手頃おやつ

サブレ風のしっとりした  
生地に、レモンを効かせ  
ています。

店長  
おすすめ  
ポイント

生サブレの食感  
に注目！しっとり  
しています

## はちみつレモンパイ

銀の汐

150円  
(税抜)



レモン果汁が効いている  
お手頃おやつ

広島レモン果汁入りの餡  
をさっくりとしたパイ生  
地で包み込みました。

店長  
おすすめ  
ポイント

パイのさくさく  
食感とレモン風  
味が合います！

## 鹿肉ウインナー

一般社団法人世羅町観光協会

575円  
(税抜)



広島県・世羅町で生まれた  
駅長おすすめ！鹿肉ウインナー

風味豊かで、原材料の良さを  
活かした味わいに仕上げまし  
た。

店長  
おすすめ  
ポイント

今話題のジビエ  
商品！ぜひ味  
わってみてくだ  
さい



# pick up!!

ももしま

## 百島せんべい

株式会社メディカ・ライン

500円 (税抜)



ちりめんじゃこを高温、高圧で揚げた「瀬戸内産ちりめんせんべい」と、軽い食感に焼き上げた「ひうち灘産いりこせんべい」の2種類入りです。

ももしま

## 百島とは？

瀬戸内海に浮かぶ広島県尾道市の離島です。

周囲約12キロの小さな島で、昔、桃樹が多く『モモシマ』と言われていたのが、いつ頃から『百』の字を使うようになったというのが定説。豊かな緑と海に囲まれており、カヤックなどのアウトドアや、陶芸などのアート体験ができます。都会の喧騒から離れて一息つける素敵な島です。

