

# 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25年  
8月分

## 自然薯入り手延そうめん

(有)仙石組 (せんちゃんファーム) (三原市)



三原市久井町は標高375mのさわやかな高原の地。その高原特有の昼夜の寒暖差の中、土作りからこだわり、ミネラル豊富な地下水で育てた滋味豊かな自然薯です。その自然薯をたっぷり練り込んだ自然薯入りそうめん、コシが強く、栄養満点です。ゆがいた後、ひっつきにくく、だんごにならないのが特徴です。

250g  
525円 (税込)

## レモンケーキ「レモンの故郷」

(株)クレセント (呉市)



日本で最初にレモン栽培を始めた安芸灘とびしま海道の大崎下島。瀬戸内独特の温暖でおだやかな気候はもとより、日照時間が長く、水はけのよい島々の斜面が香りや味を凝縮した極上のレモンを育てます。この地で育つ「とびしまレモン」は、香りや酸味が際立ち、洋菓子の素材として最適です。極上の「とびしまレモン」の果皮、果汁をたっぷり使い、中心にはレモンペーストをしぼせた、まるごとレモンのケーキです。

1個 210円  
5個入 1,050円 (税込)

## 大崎上島で穫れたブルーベリースカッシュ

(有)熊佐商店 (豊田郡大崎上島町)



太陽の恵み豊かな瀬戸内、大崎上島で穫れた果実だけを使用したブルーベリースカッシュです。皮や種を丁寧に取り除いた果汁を使用していますので、果実本来の美味しさをしっかりと味わっていただけます。着色料を一切使用していないスッキリした甘さと酸味のある爽やかな味。そのままでも、お酒の割材としてもおすすめです。

200ml  
280円 (税込)

## 国産かき醤油ソフトわかめ

(株)なだや (廿日市市)



福岡県産生わかめから自社独自の製法でやわらかなわかめふりかけを作りました。天然わかめを使用している為コリコリした食感が味わえ、かき醤油で味にうま味を加えました。

70g  
300円 (税込)

## 乳酸発酵ピリ辛広島菜・乳酸発酵しそ風味広島菜

(株)猫島商店 (広島市西区)



瀬戸内産のみかん果汁で醗酵を促し、広島菜の古漬けをしそ風味とピリ辛風味に仕上げました。みかんの甘味が隠し味となった趣向豊かな刻み漬けです。みかんは瀬戸内産に拘り、その果汁をしっかり乳酸発酵させています。発酵独特の旨みをご賞味下さい。

各105g  
各315円 (税込)

## 野菜にディップ (瀬戸内牡蠣&塩麴/大長レモン&塩麴)

よしの味噌(株) (呉市)



広島素材と魔法の調味料「塩麴」を活かしたディップソースです。パスタにもどうぞ。  
【瀬戸内牡蠣&塩麴】牡蠣の旨味と塩麴に、EXVオリーブオイルをプラスしたコク味テイスト。スティック野菜、温野菜、蒸し料理、豆腐料理、焼魚、焼肉などに・・・  
【大長レモン&塩麴】大長レモンと塩麴に、EXVオリーブオイルをプラスした爽やかテイスト。スティック野菜、温野菜、カルパッチョ、ムニエル、タン塩などに・・・

各140g  
各630円 (税込)



# 今月の逸品

おいしい！ からおいしいへ・・・

平成25年  
8月分

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。

## 瀬戸の月

老松堂（府中市）



「味噌饅頭」で有名な明治17年創業の府中市の老舗菓子店が、レモンをモチーフとしてあらたに創作したお菓子です。

どら焼を参考に、煎餅に広島県産のレモンクリームと粒餡をサンドした。「ひろしま菓子博2013」にも出展いたしました。

1個  
126円 (税込)

## カチョカヴァロ

(株)敷信村農吉（庄原市）



酪農の古い歴史をもつ地元、庄原市産の新鮮な生乳を使用し、丁寧に丁寧に手間をかけて、心をこめて作りました。

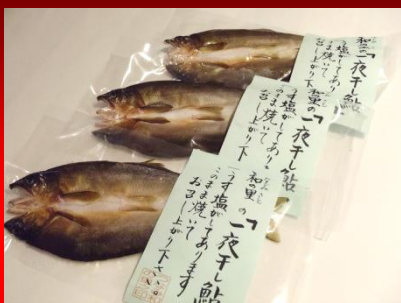
そのままでも美味しくお召上がりいただけますが、くし切りにして両面に焦げ目がつくように焼くと、さらに美味しくお召上がりいただけます。

冷蔵庫でよく冷やし、熱したフライパンで焼いていただくと上手に仕上がります。

180g  
980円 (税込)

## 開き鮎一夜干し

つなみ和の里生産組合（山県郡安芸太田町）



安芸太田町加計からの、この季節限定の出品です。

安芸太田町加計産の鮎を開き薄塩で一夜干しにした新商品です。

簡単にフライパン、オーブントースター等で約3分で焼きあがります。

頭から尾まで香ばしい鮎をご賞味下さい。

1匹 (約40g)  
500円 (税込)

## アイス黄金のプリン

高原安瀬平乳業(有)（三次市）



備北三次の酪農牧場、安瀬平牧場では牛たちが愛情を込めて、丁寧に育てられています。

アイス黄金のプリンは、スペイン発祥の代表的なスイーツ、カタラーナをアレンジ。

純粋な生クリーム、地の新鮮な卵と朝搾りたての生乳を使った濃厚な冷凍プリンです。

独自の加熱方法で丁寧に仕上げました。

新しいアイスクリームとしてプリンを固めて作ったもので、表面の砂糖を炙った独特な食感をお楽しみください。

1個 (75g)  
350円 (税込)

瀬戸内ひろしま、宝しま

