

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
11月分

金の牡蠣 (オイル漬け) ・ 銀の牡蠣 (一夜干し) 広島かきドットコム (広島市南区)



100g (金) ・ 80g (銀)
各 **1,575円** (税込)

特殊な加熱技術によって生牡蠣の「無菌化」と「長期保存」を実現し、保存料や化学添加物を使用せずに広島牡蠣の本来ある濃厚な旨味を最大限引き出しました。牡蠣は広島県が定める指定海域(清浄海域・生食用として出荷してもよいとされる海域)で採れたもののみを使用し、加工品だからと言って妥協は一切しておりません。広島牡蠣の美味しさをご賞味くださいませ。

広島れもん鍋のもと (株)よしの味噌 (呉市)



160g
420円 (税込)

すっぱうまい！注目の鍋！レモン生産量日本一の広島産「広島れもん鍋」(新広島名物鍋)を簡単に作れる「広島れもん鍋のもと」。塩麴のやさしい甘味と、旨味のある塩味に広島レモンの爽やかさをプラス。不足しがちなビタミンCやクエン酸を補い、油っぽい具材でもあっさりヘルシー感覚で食べたい女性消費者の声に響いて開発しました。

神石高原町産 天日乾燥椎茸 神石物産(株) (神石郡神石高原町)



60g
945円 (税込)

広島県神石高原町の契約農家で栽培した生椎茸を、一日7時間程度10日～15日間天日で乾燥し、最後に薪窯乾燥室で仕上げました。天日で乾燥していますので、肉質がとても締まっています。冷水で一晩かけて十分に水戻ししてください。旨味成分がタップリ出て、とても美味しく召し上がれます。数量限定！

ぽんぽこりん

(株)はしだ 和菓子処 大手門 (世羅郡世羅町)



1個
100円 (税込)

世羅産大豆をきな粉に香ばしく炒りました。深い味わいのきな粉で生チョコレートをつつみ、ソフトな口どけのよいクッキーに焼き上げました。世羅の八畳岩から親子たぬきさん、「お月さまってクッキーみたい」と仲良くしている、そんなイメージでつくりました。

おのみちてくてく (さくさくいか天・ごぼうフライ・れんこんフライ) まるか食品(株) (尾道市)



50g / 40g
各 **350円** (税込)

【さくさくいか天】
広島はいか天の名産地です。良質なすめの胴部分のみを使用したサクサク軽いいか天です。
【ごぼうフライ】
隠し味のアオサとごまの風味がごぼうの香りと旨味を引き立てます。食物繊維も含まれます。
【れんこんフライ】
アオサの風味がれんこんの旨味を引き出します。尾道のイラストで新発売です。

寺岡家のレモンぽんず 寺岡有機醸造(株) (福山市)



300ml
399円 (税込)

瀬戸内で育った広島県産レモン果汁と、国産牡蠣エキスを使用した、広島県の地元ブランドぽんず。レモンの爽やかさと、牡蠣のうまみで、鍋はもちろん様々な料理に幅広くお使いいただけます。水炊き、湯豆腐、サラダなどのアッサリ料理だけでなく、トンカツや唐揚げなどのコッテリ料理も、まるでレモンをギュッと絞ったようにサッパリと召し上がっていただけます。

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
11月分

パレードりんごミルク 宝積飲料(株) (東広島市)



パレードは昭和40年、外国飲料メーカーの日本上陸に対抗して、国内の中小飲料メーカー約80社が共同で組織した全国統一ブランドです。

このブランドで日本独自の様々な飲料づくりに挑戦した元祖メーカーとして、当時は「りんご牛乳」という商品名で販売し、女子高校生に人気がありました。

昭和40年代の広島懐かしの味、幅広い方へ飲んでいただきたい一品です。

240g
120円 (税込)

空にすかして飲みたいお水 三原だより 三原市水道事業 (三原市)



「自然の力だけで水をきれいにする」それは安全でおいしい水の原点。薬を使わず自然の力だけを活かして、ゆっくりと時間をかけてきれいな水に仕上げました。

山のわき水のように、まろやかでおいしい、人と自然にやさしい『水』です。

思わず楽しくなるデザイン！持ち歩いてもカワイイ！！

しかも、3本並べるとひとつの絵になります。

空にすかして飲んでみて！ 元気でる！！・・・かも。

500ml
100円 (税込)

乳いーずの家族のジャム (株)敷信村農吉 (庄原市)



牛乳から作るホエイ(乳清)を、ゆっくり、じっくり、ことこと煮込んで作ります。ミルクの香りの中に、ゆず果汁の爽やかな風味が感じられます。

大変貴重な日本蜜蜂の百花蜜を使用し、深い味わいと甘味を感じていただけます。

ジャム用途以外にも、コーヒーや紅茶、リコッタチーズ、カマンベールチーズなどにお使い頂けるように工夫しています。

酪農の古い歴史をもつ庄原からの、新感覚のジャムです。

100g
780円 (税込)

いか珍味 小道水産(有) (江田島市)



江田島近海で水揚げされた水イカの稚魚をボイルし乾燥させた珍味です。

そのまま食べてもオーブントースターで少し焼いても・・・

お子様のおやつ、おつまみにも・・・

稚魚の間だけの製造です。

在庫がなくなり次第になりますので、ご了承下さい。

180g
700円 (税込)

瀬戸内ひろしま、宝しま

