

音戸産 おかずいりこ (株)八百金 (広島市南区)



安芸灘（音戸の瀬戸と呼ばれる海域、音戸町・能美町・倉橋町・大柿町等の漁港から漁を行う）で漁獲されたカタクチワシを従来の製法で煮干し乾燥した商品です。

いわゆる「いりこサイズ」よりも一回り小さくそのまま食べてもおいしいサイズで、だしも良く取れる大きさの商品を選び袋詰めにしました。江戸時代創業の老舗海産乾物屋の看板商品です。

70g
400円 (税抜)

れもんげ・いちごげ とびしま柑橋工房(株) (呉市)



かおりを食べるお米のお菓子

とびしまレモンの香りと酸味をメレンゲで優しく包み、サクリとやさしく焼き上げました。

広島ならではの素材で焼き上げた一粒を口に入れると、サクとした食感があっという間に消え、口いっぱいに爽やかな香りと甘酸っぱさを残す不思議なお菓子です。「いちごげ」は、木苺使用です。

各18g
各350円 (税抜)

はっさくわらび餅 (有)博愛堂 (尾道市)



八朔（はっさく）発祥の地、因島の「八朔果汁」をわらび餅の中に入れて炊き上げました。

わらび餅といえば、きな粉を掛けて食べるのが普通ですが、博愛堂のこだわりは八朔の果肉の入った八朔ソースで御召し上がっていただきます。冷やしてお召し上がりください。プリプリの新食感を楽しめます！

280g
八朔ソース30g
723円 (税抜)

瀬戸内レモン入りグリーンティー (株)寿老園 (広島市南区)



宇治抹茶を使用したグリーンティーに瀬戸内レモンをブレンドした、ほど良い甘さですっきりとした後口のお抹茶ドリンクです。

国産原料だけを使用した粉末タイプのグリーンティーです。

100g
350円 (税抜)

吉山バジルのドレッシング (株)イベントス (広島市中区)



銘水「吉山の水」で知られる自然豊かな里山、吉山の農園で、堆肥を惜しみなく使用し、除草剤・化学肥料不使用で育てられた新鮮なバジルをつかった、オリジナルドレッシングです。

スペイン産オリーブオイル、瀬戸内産レモン果汁、有機純米酢などをこだわり選定。

化学調味料、保存料は使用しておりません。

200ml
602円 (税抜)

フルーツステック (レモン・トマト) 手作りケーキの店 ひまわり (呉市)



【レモン】果肉がしっかりした安芸灘レモンを使用。カットレモンをたっぷり生地に混ぜ、スライスレモンをのせてしっとり焼き上げました。

【トマト】甘みのある倉橋の完熟トマトだから出来るおいしい仕上がり！トマト風味を最大限に活かすためコンポートしたトマトを生地に混ぜ、スライストマトをのせてしっとり焼き上げました。

各1袋 (83g)
各320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26年
7月分

（炭酸入）レモン果汁飲料 （株）神石高原（神石郡神石高原町）



1) レモンの生産地；呉市尾久尾(オクビ)島産、無人島でH24年10月より農薬は投与していません。
2) レモンを皮ごと氷砂糖に漬けて作った特製のレモンシロップを炭酸水で割ったものです。レモンの皮のさわやかな苦味と香りが特徴です。
3) 糖度は9程度に抑えてあります。
良く冷やしてお飲みください。

200ml
186円 (税抜)

ばくだん屋 つけ麺4食 （有）タニモト食品工業（広島市西区）



広島の新名物として、近年熱い注目を集めている「つけ麺」。地元人気店のマスコミでも紹介されたオリジナルつけ麺です。
中太ストレート玉子麺、秘伝辛味、醤油ベース和風だれ、金ゴマのセットで、広島のつけ麺特有の”クセになる辛さ”をご自宅でもお楽しみいただけます。作り方は簡単、野菜などを加えて頂くと、さらに美味しくなります！

4食入
1,200円 (税抜)

煙にまかれて（穴子燻製オイル漬け） （有）マリンスター（広島市西区）



国産真あなごを特製の調理タレに漬込み、十分に味をしみ込ませて燻し熟成、時間と手間をかけてスモークした逸品です。
西日本の厳選された国産真あなごを使用しています。そのままお酒のおつまみとして、またサラダのトッピングとしても良く合います。

70g
800円 (税抜)

瀬戸内ひろしま、宝しま

